



# COCKTAILS

“Con la responsabilidad de saber que nos confía la organización de un momento tan especial, nuestro equipo de cocina y sala, siguiendo las pautas y directrices de la dirección del **Hotel “Silken Juan de Austria”** y escogiendo los mejores productos de la cesta de la compra, les propone...”

## Les Ofrecemos:

- Atención personalizada
- Salón privado (siempre bajo disponibilidad) con luz natural ó utilización de la terraza si las condiciones meteorológicas lo permiten

## Condiciones Generales:

- El hotel se reserva la asignación del lugar de celebración en función del número de comensales.
- El número de comensales a facturar, será el contratado con nuestro departamento de banquetes con 48 horas de anticipación a la fecha de realización del evento.
- Seleccione su menú de entre las siguientes propuestas, siendo el mismo para todos los comensales.
- Suplemento café: 1,20 € / persona

**La elaboración artesanal en nuestra cocina implica la manipulación de todos los alérgenos a declarar según el reglamento (UE) 1169/2011, si usted requiere información correspondiente a cada plato, rogamos lo solicite a nuestro personal de servicio**

The handmade preparation in our kitchen involves the handling of all the allergens to be declared according to the rules (EU) 1169/2011. If you need information about any dish, do not hesitate to ask our staff.



# COCKTAIL N°1

## Pinchos fríos

Crema de temporada  
(Fría o caliente según época del año)  
Pizarra de Ibéricos  
Tramezzini vegetal  
Voulovant de mousse de queso de CyL

## Pinchos calientes

Langostino envuelto en pasta bric  
Arroz meloso de ibéricos con ali oli de pimiento verde italiano  
Mini hamburguesa casera de ternera con cebolla caramelizada

## Postre

Trufa de chocolate de nuestro propio obrador

Bebidas: Agua mineral, Cerveza, Refrescos, vino tinto VIZAR  
Joven CyL y vino Blanco Rueda X Siglos Verdejo

P.V.P: 17€ Por persona / IVA incluido

**Mesa temática de quesos:** Castilla y León o del mundo  
8 tipos de quesos, panecillos, frutos secos, mermeladas y quesos de colores  
SUPLEMENTO 4€ iva incl. por persona

Cocktail válido a partir de 20 personas. Duración estimada del servicio 45 min – 1 hora.

Si desea ampliar 1 hora más la duración del servicio de bebidas deberá sumar 5€ el precio del cocktail por persona.

El N° de comensales se confirmará 48 horas antes del evento, siendo éste el N° mínimo a efectos de facturación.



## COCKTAIL N°2

### Pinchos fríos

Mousse de queso de cabra con torreznos de ibérico  
Pizarra de Ibéricos  
Chips vegetales  
Ceviche de gambas

### Pinchos caliente

Croquetas caseras de jamón  
Arroz meloso de ibéricos  
Langostino envuelto en pasta bric  
Bolitas de carne de buey guisadas con crema de patata  
Brocheta de pollo yakitori con salsa agridulce

### Postres.

Mousse de chocolate blanco con tierra de cacao

Bebidas: Agua mineral, Cerveza, Refrescos, vino tinto VIZAR  
Joven CyL y vino Blanco Rueda X Siglos Verdejo

P.V.P: 21€ Por persona / IVA incluido

### **Mesa temática de quesos:** Castilla y León o del mundo

8 tipos de quesos, panecillos, frutos secos, mermeladas y quesos de colores  
SUPLEMENTO **4€** iva incl. por persona

Cocktails válidos a partir de 20 personas. Duración estimada del servicio 1 hora – 1 hora 15 minutos

Si desea ampliar 1 hora más la duración del servicio de bebidas deberá sumar 5€ el precio del cocktail por persona.

El N° de comensales se confirmará 48 horas antes del evento, siendo éste el N° mínimo a efectos de facturación.



## COCKTAIL N°3

### Pinchos fríos

Crema de temporada  
(Fría o caliente según época del año)  
Pizarra de Ibéricos  
Chips vegetales  
Cucharita tartar de atún  
Gilda de boquerón con queso de CyL  
Bombón de Foie con almendras

### Pincho calientes

Crujiente de morcilla  
Pulpo a la gallega con patatas revolconas  
Brocheta de pollo yakitori con salsa agridulce  
Croquetas caseras  
Ravioli frito con ropa vieja  
Chupito de foie micuit con espuma de huevo

### Postres

Licor de canela y ron  
Chupa chup de brownie

Bebidas: Agua mineral, Cerveza, Refrescos, vino tinto VIZAR  
Joven CyL y vino Blanco Rueda X Siglos Verdejo

P.V.P: 26€ Por persona / IVA incluido

### **Mesa temática de quesos: Castilla y León o del mundo**

8 tipos de quesos, panecillos, frutos secos, mermeladas y quesos de colores  
SUPLEMENTO 4€ iva incl. por persona

Cocktails válidos a partir de 20 personas. Duración estimada del servicio 1 hora 30 min.

Si desea ampliar 1 hora más la duración del servicio de bebidas deberá sumar 5€ el precio del cocktail por persona.

El N° de comensales se confirmará 48 horas antes del evento, siendo éste el N° mínimo a efectos de facturación.



# COCKTAIL TRADICIONAL

Crema de temporada  
(Fría o caliente según época del año)  
Croquetas caseras  
Pizarra de ibéricos  
Anillas de calamar a la romana  
Mini hamburguesa casera de ternera con cebolla caramelizada  
Tortilla de patata

Postre  
Trufas de chocolate

Bebidas: Agua mineral, Cerveza, Refrescos, vino tinto VIZAR  
Joven CyL y vino Blanco Rueda X Siglos Verdejo

PVP : 16,00 € Por persona / IVA incluido

**Mesa temática de quesos:** Castilla y León o del mundo  
8 tipos de quesos, panecillos, frutos secos, mermeladas y quesos de colores  
SUPLEMENTO 4€ iva incl. por persona

Cocktails válidos a partir de 20 personas. Duración estimada del servicio 45 min – 1 hora

Si desea ampliar 1 hora más la duración del servicio de bebidas deberá sumar 5€ el precio del cocktail por persona.

El Nº de comensales se confirmará 48 horas antes del evento, siendo éste el Nº mínimo a efectos de facturación.



## COCKTAIL A MEDIDA

De esta manera, serán ustedes los artífices del cocktail que degustaran a la vez que decidirán cuanto quieren gastarse.

Nosotros les proponemos los platos y todo lo demás será a su gusto.

**Dinámica:** A continuación podrán elegir entre pinchos fríos, pinchos calientes y postres. Cada pincho tiene un coste de 1,50€.

Elijan cuantos pinchos quieran y multipliquen ese número por 1,50€ para saber el coste total del cocktail por persona.

A ese precio deberán sumarle 6€ para completar el cocktail con la bebida (agua, refrescos, cerveza y vino tinto de CyL “VIZAR”).

Ya solo les queda venir a disfrutar con nosotros de tan succulentos pinchos...

Cocktails válidos a partir de 20 personas. Duración estimada del servicio 45 min / 60 / 90 min dependiendo del número de pinchos contratados.

Si desea ampliar 1 hora más la duración del servicio de bebidas deberá sumar 5€ el precio del cocktail por persona.

El N° de comensales se confirmará 48 horas antes del evento, siendo éste el N° mínimo a efectos de facturación.



## Pinchos Fríos

- Gazpacho de melón con sal de Jamón ibérico
- Salmorejo cordobés con grisini de pan
- Ceviche de gambas
- Gilda de boquerón en vinagre con queso de Cyl.
- Cucharita de tartar de atún
- Tartar de bacalao con naranja y aceituna negra
- Voulavent de mousse de queso de Cyl
- Tosta de queso de cabra con mermelada de cebolla roja
- Chips vegetales
- Mousse de queso de cabra con torreznos de ibérico
- Pizarra de queso de oveja CYL
- Pizarra de jamón ibérico de bellota selección Martin Berasategui
- Pizarra de ibéricos
- Pizarra de cecina de León
- Bombón de Foie
- Piruleta de queso crujiente CYL
- Tramezzini vegetal
- Tramezzini de salmón con queso crema
- Tramezzini de mousse de queso y nueves

## Pincho calientes

- Quesadilla frita con setas
- Chupito de foie micuit con espuma de huevo
- Crujiente de morcilla
- Bolita crujiente de marisco y vegetales
- Pulpo a la gallega con patatas revolconas
- Caprichos de txangurro
- Ravioli frito con ropa vieja
- Croquetas de jamón
- Langostino frito en tempura con mahonesa de soja
- Langostino envuelto en pasta bric
- Bolitas de carne de buey guisadas con crema de patata
- Arroz meloso de ibéricos con ali oli de pimiento verde italiano
- Brocheta de pollo yakitori con salsa agridulce
- Mini hamburguesa casera de ternera con cebolla caramelizada
- Mini hamburguesa de pollo con verduras a la mejicana

## Postres

- Panna cotta con vainilla y frutos rojos
- Licor de canela y ron
- Trufas de chocolate
- Roca de chocolate blanco y Peta Zeta
- Chupa chup de brownie
- Chupa chup de café irlandés
- Cucharita de mousse de frutos rojos
- Mousse de chocolate blanco con tierra de cacao
- Sorbete de mandarina

CORTADOR DE QUESO: Surtido de 6 quesos incluidos

Desde 6€ pax iva incl..