



“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

COCKTAIL Nº1

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 obrador

Bebidas: Agua mineral, Cerveza, Refrescos y vino tinto de CyL
"Vizar"

P.V.P: 17€ Por persona / IVA incluido

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

COCKTAIL Nº2

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 y vino tinto de CyL
"Vizar"

P.V.P: 21€ Por persona / IVA incluido

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 Nº de comensales se confirmará 48 horas antes del evento, siendo éste el Nº 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 y vino tinto de CyL
"Vizar"

P.V.P: 26€ Por persona / IVA incluido

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 y vino tinto de CyL
"Vizar"

PVP : 16,00 € Por persona / IVA incluido

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 N° de comensales se confirmará 48 horas antes del evento, siendo éste el N° 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