



SILKEN
JUAN
DE AUSTRIA
VALLADOLID

Menú 1

A compartir al centro de mesa

Pizarra de embutidos ibéricos

Mejillones al vapor

Ensalada de boquerones del cantábrico marinados con gazpacho de frutos rojos

Principal *

Rulo de cordero deshuesado en su jugo con morcilla de Burgos y puré a la menta

o

Suprema de merluza con fondo de vizcaína y ajada gallega

Postre

Taco de leche frita con chocolate caliente,
helado de leche merengada y teja de piñones

*Cerrando previamente una de estas dos opciones

27€

Bodega

Vino blanco D. O de Rueda

Vino tinto Joven CyL

Refrescos, cervezas
agua mineral y café

Menú 2

A compartir al centro de mesa

Pizarra de embutidos ibéricos

Mejillones al vapor

Ensalada de boquerones del cantábrico
marinados con gazpacho de frutos rojos

Principal*

Taco de solomillo ibérico envuelto en tocino con s
alsa de azafrán y melocotón asado

o

Milhoja de lubina con chipirones ajilimójili,
pintada de teriyaki y caramelo de crustaceo

Postre

Brownie de chocolate blanco con helado de
chocolate negro y confitura de naranja

*Cerrando previamente una de estas dos opciones

30€

Bodega

Vino blanco D. O de Rueda

Vino tinto Joven CyL

Refrescos, cervezas
agua mineral y café



LOS MENÚS INCLUYEN:
APERITIVO de Bienvenida
MINUTAS y DECORACION en todas las mesas
SORBETE DE MOET CHANDON
MIGNARDICES Navideños en el café
Cava para brindar

Completa tu menú

Suplemento pizarra de quesos con mermelada y frutos secos	3,00€
Suplemento gambón a la plancha con sal gruesa	4,00€
Suplemento Vino tinto Roble D. O. Ribera de Duero	2,00€
Suplemento Copa de Champagne por persona	6,00€

Servicios Extra

Salón para baile (máximo 2 horas de duración hasta las 19:00 horas para almuerzos y 2:00 para cenas)	300€
Barra libre (precio por persona)	15€(2 horas)
Copas	5€
Refrescos	2€
Consulte asesoramiento para prolongar la barra libre	

Condiciones Generales

El hotel se reserva la asignación del lugar de celebración en función del número de comensales

Confirmación del menú, mínimo 7 días antes del evento, SIENDO EL MISMO PARA TODOS LOS COMENSALES

Confirmación del número de comensales 2 días antes del evento, siendo este el número de personas a facturar.

El cliente deberá abonar el 50% de los cubiertos reservados y no utilizados.

En el momento de realizar la reserva del servicio, se abonarán 150 € en concepto de fianza como reserva de sala, que se descontarán del total de la factura.

Los precios incluyen IVA

