



Menús

Comuniones

SILKEN
JUAN
DE AUSTRIA
VALLADOLID

2016

SILKEN
JUAN
DE AUSTRIA
VALLADOLID

“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 “Juan de Austria Valladolid”, y escogiendo los mejores productos de la cesta de la compra, les propone...”

Para compartir al centro de la mesa. Cada 4 personas.

Gambones a la plancha con sal gruesa	6,00€
Selección de quesos con mermeladas caseras y frutos secos	6,00€
Pizarra de ibéricos de Jabugo (jamón, lomo, chorizo), croqueta de la casa y chupito de gazpacho de temporada	7,50€
Ensalada con mix de lechugas, cherry, salteado de gambas y gulas con vinagreta tibia de cítricos	7,50€
Terrina de foie mi cuit, manzana y mermelada de cebolla roja	10.00€

Entrantes

Ensalada de boquerones del cantábrico marinados con gazpacho de frutos rojos	9,00€
Ensalada de ventresca y pimiento asado con vinagreta de mostaza a la antigua	9,00€
Crema de carabineros, aceite de cebollino y crujiente de mejillón de roca	9,00€
Arroz cremoso con boletus y foie con teja de queso castellano y crujiente de jamón	9,00€
Pastel de cabracho con hoja fresca de canónigos y salsa tártara con vinagreta de frutos secos	10,00€
Ensalada de bogavante, tomate y verduras confitadas con cogollo de lechuga y vinagreta de hortalizas	15,00€

SILKEN
JUAN
DE AUSTRIA
VALLADOLID

Pescados ½ Ración

Bacalao asado con fondo de pisto de calabacín y pasas con mermelada de cebolla roja	9,00€
Taco de merluza con juliana de verduras y mejillones escabechados al pimentón de la Vera	9,00€
Lubina con espejo de tinta de calamar con guiso de almejas y puerros asados	10,00€
Rape empiñonado con tallarines de chipirones ajilimójili , pintada de teriyaki y caramelo de crustáceos	11,00€

*****Si desea la ración completa, deberá incrementar el precio en 6€*****

Sorbetes con y sin alcohol

Sorbete de mandarina / frambuesa / limón	3,00€
Sorbete de Mojito	4,00€
Sorbete de Moët Chandon	5,00€

Carnes

Rabo de toro desmigado , boletus salteado, crema de patata y salsa de vino tinto	12,00€
Confit de pato con puré de manzanas y salsa agridulce de vinagre y membrillo	12,00€
Cordero deshuesado al horno con boniato chafado cal aroma de miel y tomillo	13,00€
Presa ibérica al punto con crema de pimiento morrón y chucrut de lombarda	13,00€
Solomillo de buey con medallón de foie y salsa Oporto con bastones de patata	18,00€
Lechazo IGP asado a lo tradicional con patatas panaderas y ensalada verde	19,00€

SILKEN
JUAN
DE AUSTRIA
VALLADOLID

Postres

Tarta Aniversario con bola de helado	6,00€
Mouse de lima y tierra de cacao	6,00€
Hojaldre crujiente de manzana con helado de piñones	6,00€
Anillo de mango, bizcocho de chocolate y pistacho con frutas del bosque	6,00€
Tarta Aniversario Maro Valles	8,00€

La bodega: 9€

Vino blanco D. O de Rueda

Vino tinto Roble D. O de la Ribera de Duero / Crianza Vizar CyL

Refresco, cerveza, aguas minerales

Café y licor

Suplemento Copa de Cava por persona 2,00€

Suplemento Copa de Champagne por persona 6,00€

MENU NIÑO 1

Jamón ibérico
croquetas caseras
chuletilas de lechazo con patatas

~

Tarta
Bolsitas de Chuches

20€ IVA Incl.

MENU NIÑO 2

Croquetas
Pechuga de pollo a la Milanesa con
patatas fritas

~

Tarta
Bolsitas de Chuches

15€ IVA Incl.

SILKEN
JUAN
DE AUSTRIA
VALLADOLID

NOTAS IMPORTANTES

DINÁMICA: Elijan cuantos platos quieran de entre todas las opciones que les proponemos. Vayan sumando el precio de los platos elegidos para saber el precio del menú. Posteriormente *SUMEN LOS 9€ DEL COSTE DE LA BODEGA* y sabrán el precio exacto del menú por persona para el evento que estén organizando.

Ya solo les queda venir a disfrutar de nuestras instalaciones, junto con nuestro equipo de profesionales, y de tan suculentos platos.

Precios por persona IVA incluido

LES OFRECEMOS:

Las MINUTAS y la DECORACION en todas las mesas. Consulte precios para decoración floral.

Amplia variedad de MENUS DE GRAN CALIDAD. Menús para niños

Animación infantil: Incluida a partir de 20 menús de adultos

OBSEQUIO por parte del hotel para el/la protagonista del día

Protocolo en mesas

SERVICIOS EXTRAS:

Salón para baile: Precio y condiciones a consultar (máximo 2 horas de duración hasta las 19:00 horas para almuerzos y 2:00 para cenas)

Barra libre: 15,00 € por persona IVA incluido (2 horas)

Copas: 5,00 € Refrescos: 2,00 €

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 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 se hace cargo del 50% de los cubiertos reservados y no servidos.

FORMA DE PAGO: En el momento de realizar la reserva del servicio, se abonarán 300 € en concepto de fianza, como reserva de sala, que se descontarán del total de la factura. 2 días antes se hará efectivo el pago del 75% del banquete.

Resto y posibles extras serán abonados el mismo día del evento