
SILKEN
JUAN
DE AUSTRIA
VALLADOLID

MENÚS BODAS 2016

**ES VUESTRO AÑO...
ES VUESTRO DÍA...**

¿Te quieres casar con nosotros?

Os ofrecemos:

- Banquete de boda en **exclusiva**: todas nuestras instalaciones a vuestro servicio y un equipo de profesionales para atender únicamente vuestra celebración.
- **Cocktail de bienvenida** en nuestra terraza privada / Restaurante.
- **Acogedor salón de banquetes** con capacidad para 120 personas.
- Variedad de **platos de gran calidad para** confeccionar el menú a vuestro gusto. **Precios por persona IVA incluido.**
- Menús especiales bajo petición (vegetarianos, celíacos, alérgicos.....) Y menús para niños.
- Posibilidad de **baile** – disco móvil (500 euros IVA incluido) y **barra libre**. Para las consumiciones en el baile ofrecemos dos alternativas:
BARRA LIBRE: 15,00 euros / persona IVA incluido (excepto menores de 12 años). 2 Horas. Cada hora extra tendrá un coste de 10€
TICKETS:
 - CON ALCOHOL: 5,00 euros IVA incluido.
 - SIN ALCOHOL: 2,00 euros IVA incluido.
- Consulte asesoramiento para prolongar la barra libre en Pub MOMHA

Os obsequiamos con:

- **Decoración** en todas las mesas y **minutas** para que vuestros familiares y amigos recuerden este día. Consultar suplementos por decoración floral.
- **Degustación:** Se realizará con uno o dos meses de antelación a la boda.
 - **Degustación gratuita** del menú elegido para **4 personas**, siempre que el número definitivo de comensales sea entre 100 y 120 personas.
 - **Degustación gratuita** del menú elegido para los **novios** siempre que el número definitivo de comensales sea entre 50 y 99 personas.
Posibles acompañantes, precio especial - 50% del menú de boda elegido.
- **Habitación SILKEN CLUB, desayuno buffet o en la habitación y atenciones especiales para novios.** Podréis disfrutar de la habitación hasta las **18:00** del día siguiente a la boda.
- **Fin de semana** en un hotel de 4* de la Cadena Silken para bodas de más de 100 comensales
- **Precios especiales de alojamiento** para vuestros invitados.
- **Plaza de Parking gratuita** para los novios.
- **Recena durante la barra libre.**

Condiciones generales:

- Entrega de una señal de **1000 euros** como garantía de reserva.
- **Distribución** de las mesas, 25 días antes de la fecha del evento.
- **Confirmación** del nº de comensales definitivo con 7 días de antelación, siendo éste el nº de cubiertos a facturar.
- **Horario** de estancia para bodas: – Almuerzo: hasta las 21.00h - Cena: hasta las 02.00 h.
- Todas estas condiciones se respetarán siempre que el número de comensales sea superior a 50 personas.

“ ... **SIEMPRE A VUESTRA MANERA** ”

COCKTAIL “Juan De Austria “

“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, escogiendo los mejores productos de la cesta de la compra, les propone...”

Pinchos fríos

Gazpacho de melón con sal de Jamón ibérico

Ceviche de gambas

Tartar de bacalao con naranja y aceituna negra

Voulavent de mousse de queso de CyL

Chips vegetales

Pizarra de jamón ibérico de bellota selección Martín Berasategui

Pinchos calientes

Chupito de foie micuit con espuma de huevo

Crujiente de morcilla

Bolita crujiente de marisco y vegetales

Ravioli frito con ropa vieja

Croquetas de jamón

Langostino envuelto en pasta bric

Bolitas de carne de buey guisadas con crema de patata

La bodega

Vino blanco D. O de Rueda

Vino tinto D. O de la Ribera de Duero

Refresco, cerveza y aguas minerales

Elección de 8 pinchos Precio: 16€ pax |va |incl.

Duración: 30 minutos

Elección de 10 pinchos Precio: 22€ pax |va |incl.

Duración: 45 minutos

Primeros platos

Ensalada de boquerones del cantábrico en vinagreta de tomate y albahaca con loncha de ibérico	9.5 €

Ensalada de láminas de bacalao a la gallega con pisto castellano y vinagreta de aceituna verde y remolacha	10 €

Escabechado de ave, tomate de caserío confitado y crema de ajo y almendras	10 €

Langostinos cocidos en salmuera con tartar de tomate y salmón ahumado aliñado con vinagreta agrídulce de dátiles y remolacha	10 €

Tomatito de mata relleno de calamar y fideua negra de marisco	10 €

Escalope de foie a la plancha con pastel de puerro y reducción de Módena	12 €

Crema de carabinero con tempura negra de trigueros	16 €

Ensalada de bogavante, tomate y verduras confitadas con cogollos de lechugas y vinagreta de tomate de caserío.	Importación.... 18 € Nacional.....22€

1/2 Pescados

Lomo de Merluza de pincho con tagliatelle de sepia y crema de azafrán y Verdejo	9 €

Lingote de Salmon de Noruega al horno con patata asada y crema de eneldo	10 €

Taco de Bacalao a la plancha con calabaza chafada y ajada gallega	10 €

Lubina salvaje con aliño de cítricos sobre cus-cus de pasas y piñones	11 €

Mero en costra de hiervas con pisto de calabacín y calabaza	11 €

Dorada salvaje con salteado de gulas y gambas con salsa de Moet Chandon	12 €

Medallón de rape con tirabeques y veloute de mejillones al curry	12 €

****Todos los precios anteriores se refieren a medias raciones. Si desea la ración completa, deberá incrementar el precio en 7€****

Sorbetes

Sorbete de mandarina	3 €

Sorbete de frambuesa	3 €

Sorbete de Mojito	5 €

Sorbete de Moët Chandon	7 €

Carnes

Escalope de presa ibérica de Jabugo con guiso de trigo y frutas del bosque	14 €

Lingote de cochinitillo confitado con ligera crema de setas de temporada	15 €

Taco de ternera de Ávila con pimientos asados-confitados y vino de Ribera	16 €

Solomillo de Buey al Oporto con hongos y chalotas glaseadas	18 €

Lechazo IGP asado a lo tradicional con patatas asadas y ensalada verde	22 €

Postres

Tarta Aniversario	6 €

Mousse de yogurt y frutos silvestres	6 €

Ring de mango, bizcocho de chocolate y pistacho con frutos del bosque	6 €

Lingote de chocolate y frambuesa	6 €

Bombón de caramelo y frutos secos	6 €

Hojaldre crujiente con crema de nata y yema tostada	6 €

Bodega

Vino Blanco de Rueda

Vino Tinto Ribera Del Duero Roble

Cava, Café Y Licores

Aguas, cervezas, refrescos

Precio por Persona 12 € IVA Incluido

Selección de Vinos

Si desea cambiar los vinos, les ofrecemos las siguientes propuestas, esperando que sean de su agrado:

BLANCOS

- Palacio de Bornos Sauvignon (Rueda): 2,90 €
- Basa 2010 (Rueda): 3,10 €

TINTOS

- La planta Arzuaga Roble (Ribera de Duero): 3,95 €
- Viña Sastre Crianza (Ribera de Duero): 7,85 €
- Mauro (Tierras de Castilla y León): 12,70 €

CAVAS, CHAMPAGNE Y ESPUMOSOS

- Palacio de Bornos Sauvignon: 1,35 €
- Juve Camps Brut Reserva: 3,10 €
- Moët Chandon: 7,95 €

Suplemento por persona / IVA incluido

Menús Especiales

Niños

(Hasta 12 años)

MENÚ Nº 1

Plato jamón ibérico y croquetas caseras

~

Chuletillas de cordero con patatas fritas

~

Tarta

Bolsitas de Chuches

Precio: 22,00 € IVA incluido

MENÚ Nº 2

Plato de jamón ibérico y croquetas caseras

~

Hamburguesa casera con patatas fritas

~

Tarta

Bolsitas de Chuches

Precio: 18,00 € IVA incluido