

\*\*\*\*

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 hierbas 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