

# SILKEN K E N COCKTAIL

SILKEN JUAN DE AUSTRIA VALLADOLID\*\*\*\*

*Rumbo al éxito*





# COCKTAIL

## COCKTAIL SOOK 1

### Pinchos fríos

Crema de temporada

Pizarra de Ibéricos

Miniblini de queso zamorano y crujiente de cebolla

Tramezzini de salmón con queso crema

### Pinchos calientes

Croqueta casera de jamón ibérico

Langostino con panko y salmorejo

Arroz meloso de ibéricos con ali oli de pimiento verde italiano

Mini hamburguesa casera de ternera con cebolla caramelizada

### Postre

Trufa de chocolate y rocas de chocolate blanco y Peta Zeta

Tartaleta de crema al ron con moras

Bebidas: Cerveza, Refrescos, vino Tinto / Blanco y cava Rossé.

**Precio: 22 €**

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.

# COCKTAIL SOOK 2

## Pinchos fríos

Pizarra de queso

Pizarra de Ibéricos

Salmorejo de mango con berenjena crujiente

Tramezzini de cremoso de queso azul y nueces

Cucharita de salmón ahumado y mousse de aguacate

## Pinchos caliente

Croquetas caseras de jamón

Risotto de champiñones y sal de jamón

Langostino con panko y salmorejo

Bao de carrillera ibérica con ali oli de boletus

Chupa chups de pollo con Corn Flakes y reducción de cerveza - miel

## Postres

Trufa de chocolate y rocas de chocolate blanco y Peta Zeta

Vasito de kiwi, mascarpone, miel y nueces

Bebidas: Cerveza, Refrescos, vino Tinto / Blanco y cava Rossé.

**Precio: 26 €**

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.

# COCKTAIL SOOK 3

## Pinchos fríos

Pizarra de queso de oveja de CyL

Pizarra de jamón ibérico de bellota

Salmorejo de mango con berenjena crujiente

Bombón de Foie con almendras

Tacos de atún al sésamo con salsa de ponzu

Tartar de bacalao con naranja y aceituna negra

## Pincho calientes

Cappuccino de morcilla

Bao de tinta de calamar con chipirones a la andaluza y mahonesa de yuzu

Croquetas caseras de jamón

Arroz de rabo de toro con pesto de romero

Tartaleta de duxelle de hongos y jamón

Langostino envuelto en pasta brick

## Postres

Trufa de chocolate y rocas de chocolate blanco y Peta Zeta

Cucharita de mousse de frutos rojos

Bebidas: Cerveza, Refrescos, vino Tinto / Blanco y cava Rossé.

**Precio: 30€**

Cocktails válidos a partir de 20 personas. Duración estimada del servicio 1 hora 30 minutos  
Si desea ampliar 1 hora más la duración del servicio de bebidas deberá sumar 5€ el precio del cocktail por persona.

# COCKTAIL FUSION ORIENTAL

SUSHI (NIGIRIS, URAMAKI...)

GYOZAS DE POLLO

GYOZAS DE LANGOSTINO

WOK DE ARROZ CON GAMBAS

CONSOMÉ ORIENTAL

BROCHETA DE POLLO YAKITORI CON SALSA

AGRIDULCE

LANGOSTINO FRITO CON PASTA KATAIFI

BAO DE TERNERA ORIENTAL

PAN DE GAMBAS

POSTRE

BAOZI DE CHOCOLATE PASSION

BEBIDAS: CERVEZA, REFRESCOS, VINO TINTO / BLANCO Y CAVA ROSSE

PRECIO: 30 €

Cocktails válidos a partir de 50 personas. Duración estimada del servicio 1 hora 30 minutos  
Si desea ampliar 1 hora más la duración del servicio de bebidas deberá sumar 5€ el precio del cocktail por persona.

# ESTACIONES TEMÁTICAS



## **Estación de quesos:**

De 20-49 personas: 6 €

50 personas o más: 4 €



## **Estación Ibérica:**

Desde 20 personas: 6 €

## **Estación de Sushi:**

De 20-49 personas: 6 €

50 personas o más: 4 €



Precios por persona. Precios con 10% IVA incluido. El nº definitivo de comensales se confirmará 48h antes del evento, siendo este el nº mínimo a efectos de facturación.

# COCKTAIL A MEDIDA

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 **2 €**.

Elijan cuantos pinchos quieran y multipliquen ese número por 2 € para saber el coste total del cocktail por persona.

A ese precio deberán sumarle **8€** para completar el cocktail con la bebida.

***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 min / 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.

La elaboración artesanal en nuestra cocina implica la manipulación de todos los alérgenos a declarar según el reglamento (UE) 1169/2011, si usted requiere información correspondiente a cada plato, rogamos lo solicite a nuestro personal de servicio

The handmade preparation in our kitchen involves the handling of all the allergens to be declared according to the rules (EU) 1169/2011. If you need information about any dish, do not hesitate to ask our staff

Precios por persona. Precios con 10% IVA incluido. El nº definitivo de comensales se confirmará 48h antes del evento, siendo este el nº mínimo a efectos de facturación.

## **Pinchos fríos**

Salmorejo de mango con berenjena crujiente  
Salmorejo cordobés con grissini de pan  
Vasito de crema de queso castellano con tapenade y tomate cherry  
Rulo de cecina con membrillo y nueces  
Miniblini de queso zamorano y cebolla crujiente  
Coca de hojaldre con anchoas y tapenade de aceitunas negras  
Tacos de atún al sésamo con salsa ponzu casera  
Cucharita de salmón ah. Y mousse de aguacate  
Pizarra de queso de oveja Castilla y León  
Pizarra de jamón ibérico de bellota  
Pizarra de ibéricos  
Pizarra de cecina de león  
Tramezzini de salmón con queso crema  
Tramezzini de cremoso de queso azul y nueces  
Tramezzini de boquerones y pesto rojo

## **Pincho calientes**

Cappuccino de morcilla  
Chupito de crema castellana con crujiente de jamón  
Crema de setas con queso trufado  
Ravioli de morcilla y piñones  
Tartaleta de morcilla de Burgos, miel y piñones  
Tartaleta de duxelle de hongos y jamón  
Croquetas caseras de jamón  
Langostino frito en tempura con mahonesa de soja  
Langostino envuelto en pasta brick  
Langostino con panko y salmorejo  
Taco de bacalo en tempura negra y crema de pisto tostado  
Arroz meloso de ibéricos con ali oli de pimiento verde italiano  
Risotto de champiñones y sal de jamón  
Arroz de rabo de toro con pesto de romero  
Bolitas de carne de buey guisadas con crema de patata  
Chupa chups de pollo empanado con cork flakes y reducción de cerveza miel  
Mini hamburguesa casera de ternera con cebolla caramelizada  
Taco de carrillera de cerdo guisada con patata rota  
Tortita mejicana de pollo y verduras picantes  
Bao de carrillera ibérica con ali oli de boletus  
Bao de tinta de calamar con chipirones a la andaluza y mahonesa de yuzu

## **Postres**

Tartaleta de crema al ron con moras  
Vasito de yogurt griego y gelatina rota de miel  
Vasito de Panacotta de lima y frambuesas  
Vasito de kiwi, mascarpone, miel y nueces  
Trufas de chocolate Y Roca de chocolate blanco y peta zeta  
Cucharita de mousse de frutos rojos  
Mousse de chocolate blanco con tierra de cacao  
Canutillo de choco - crema