



BODAS

2018



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...)

Posibilidad de baile — disco móvil (600 euros IVA incluido)

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 minutos 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. A abonar el día de la boda, junto la factura final

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.

Picoteo 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 2:00h - Cena: hasta las 02:00 h.

Todas estas condiciones se respetarán siempre que el número de comensales sea superior a 50 personas.

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.



COCKTAIL

"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 Martin 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 Iva Incl· Duración: 30 minutos

Elección de 10 pinchos Precio: 22€ pax Iva Incl· Duración: 45 minutos



Primeros platos

- Ensalada de boquerones del cantábrico en vinagreta de tomate y albahaca con loncha de ibérico* 10€

- 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 agridulce 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€



½ Ración Pescados

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

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 €

Sorbetes

Sorbete de mandarina 3 €

Sorbete de frambuesa 3 €

Carnes

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

Lingote de cochinillo 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 20 €

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

Postres

<i>Tarta Aniversario</i>	6 €

<i>Mousse de yogurt y frutos silvestres</i>	6 €

<i>Ring de mango, bizcocho de chocolate y pistacho con frutos del bosque</i>	6 €

<i>Lingote de chocolate y frambuesa</i>	6 €

<i>Bombón de caramelo y frutos secos</i>	6 €

<i>Hojaldre crujiente con crema de nata y yema tostada</i>	6 €

Bodega 12 €

*Vino Blanco de Rueda, Vino Tinto Ribera De Duero, Cava, Café Y Licores
Aguas, cervezas, refrescos*

MENU NIÑO

*Jamón ibérico con nuestras croquetas caseras
Chuletillas de lechazo con patatas fritas
Tarta celebración con helado
22€ IVA Incl.*