

**¡Siempre hay algo
que celebrar!**

There is always something
to celebrate!

En vuestro año.... Es vuestro día...

¿Te casas con nosotros?

Bodas 2022



Silken
HOTELES

Os ofrecemos:

Banquete de boda en exclusiva: todas nuestras instalaciones a vuestro servicio y un equipo de profesionales para atender únicamente vuestra celebración.

Cocktail en nuestra Terraza / Restaurante **Room87**.

Salón de banquetes con capacidad para 120 personas. Variedad de platos de gran calidad para confeccionar el menú a vuestro gusto.

Menús especiales bajo petición (vegetarianos, celíacos, alérgicos.....)

Posibilidad de baile –disco móvil (700 €IVA incluido)
Para las consumiciones en el baile ofrecemos dos alternativas:

•BARRA LIBRE: 15 €(excepto menores de 12 años). 2 Horas.
Cada hora extra tendrá un coste de 10 €

•TICKETS:

Con alcohol: 7 €

Sin alcohol: 2 €

Consulte asesoramiento para prolongar la barra libre en Pub MOMHA

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

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. 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 para 2 personas en alojamiento y desayuno

en un hotel de 4* de la Cadena Silken para bodas de más de 100 comensales *Ver hoteles disponibles y fechas

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 21.00h –Cena: hasta las 02.00 h.

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

"Con la responsabilidad de saber que nos confía la organización de un día tan importante, tan especial, nuestro equipo les propone..."



Cocktail de Bienvenida

Pinchos fríos

Salmorejo de mango con berenjena crujiente

Tacos de atún al sésamo con salsa ponzu casera

Pizarra de Jamón ibérico de bellota

Bombón de foie con almendras

Mini cucurucho de aguacate y huevas de trucha

Pincho calientes

Croquetas caseras de jamón

Langostino envuelto en pasta bric, albahaca y salsa kimchi

Chupa chups de pollo empanado con cork-flakes y reducción de cerveza miel

Tartaleta de bacalao ajoarriero

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

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

Precio: 22 €

Precios por persona. 10% IVA incluido

Para compartir ...

- ✦ Selección de quesos Campoveja (ahumado, trufado y viejo) con mermeladas caseras y frutos secos 8€
- ✦ Pizarra de ibéricos de Jabugo (jamón, lomo, chorizo), croqueta de la casa y chupito de salmorejo de mango con sal de cecina 8€
- ✦ Pizarra de foie mi -cuit con morcilla de Burgos y compota de manzana 9€
- ✦ Rejo de pulpo a la brasa con patata asada y ali oli de pimentón 9€
- ✦ Colas de gambón con panko japonés y salsa Thai picante 9€
- ✦ Gamba blanca de Huelva a la plancha con sal gruesa 10€

Primeros

- ✦ Ensalada de boquerones del Cantábrico marinados con gazpacho de frutos rojos y jamón ibérico de bellota 10€
- ✦ Crema de nécoras con tartar de gambón y escamas de pimentón 10€
- ✦ Arroz cremoso con boletus y foie, teja de queso castellano y crujiente de jamón 10€
- ✦ Timbal de brotes tiernos, perdiz escabechada y aliño balsámico de olivas verdes y anchoa 12€
- ✦ Tartar de salmón ahumado, aguacate, trazos de teriyaki y huevas de salmón 13€

Pescados 1/2 ración: Si desea ración completa, deberá sumar al precio 8€****

- ✦ Bacalao con ragout de pulpo y mejillones 10€
- ✦ Merluza con pil pil de padrones y ensalada de hinojo 10€
- ✦ Milhojas de dorada con crema de chiribía y trigueros crujientes 10€
- ✦ Rape empiñonado con guiso de sepia , pintada de teriyaki y caramelo de crustáceos 12€
- ✦ Rodaballo salvaje con setas asiáticas y salsa menier 15€

Sorbete casero con y sin alcohol

- ✦ Sorbete de mandarina / frambuesa / limón /mango 3€

Carnes

- ✦ Presa ibérica laminada, manzana reineta y galleta de tomillo 12€
- ✦ Terrina de ternera, cebolleta asada, padrones y jugo de trufa 12€
- ✦ Cordero con terrina de patata y tocineta y chips de yuca 16€
- ✦ Solomillo de buey con medallón de foie
y salsa Oporto con bastones de patata 20€
- ✦ Lechazo IGP asado con patatas panaderas y ensalada verde 22€
- ✦ Lechazo IGP asado a lo tradicional con patatas panaderas
y ensalada verde (RTE MANNIX CAMPASPERO) 28€

Tartas “Belaria”

- ✦ Aniversario: Bizcocho de almendras, mouse de chocolate blanco,
crema inglesa y baño de chocolate 7€
- ✦ Dulce de leche: Base de galleta crujiente de almendra,
toque de manzana caramelizada con cerezas confitadas, mousse de dulce
de leche y cobertura de frambuesa 6€
- ✦ Mascarpone y café Bizcocho de nuez,
cremoso de café, mouse de mascarpone y baño de caramelo 6€
- ✦ Tres chocolates Bizcocho con 3 mousse
(chocolate negro, chocolate con leche y chocolate blanco) 6€
- ✦ Trufa: Capas de bizcocho con mouse de chocolate con leche 6€

La bodega

12€

Vino blanco Verdejo D. O de Rueda

Vino tinto de autor “VEINTISIETE “D.O. Ribera de Duero

Refrescos, cervezas, aguas minerales, café & infusiones con mignardices y licor

Suplemento Copa de Cava por persona

3€

MENU NIÑOS 1

Jamón ibérico con nuestras croquetas
caseras

Chuletillas de lechazo con patatas fritas

Tarta celebración con helado

Candy –Bar incluido

24 €

MENU NIÑOS 2

Croquetas caseras de jamón ibérico

Tirabuzón de pollo rebozado

Hamburguesa del chef con patatas fritas

Tarta celebración con helado

Candy –Bar incluido

18€.

The logo graphic consists of three overlapping, semi-transparent rectangular planes. One plane is vertical, another is horizontal, and the third is a vertical plane rotated 90 degrees, creating a 3D effect. The text is centered within these planes.

Silken

HOTELES