

¡Siempre hay algo que celebrar!

There is always something
to celebrate!

CONDICIONES GENERALES

- 1.- El banquete se ofrece en salón privado.
- 2.- Se puede elaborar un menú a medida combinando los platos de la oferta.
- 3.- El menú finalmente seleccionado será el mismo para todos los comensales salvo casos de alergias y / o intolerancias alimentarias
- 4.- Los niños dispondrán de menú especial que será el mismo para todos los niños excepto en caso de alergias y / o intolerancias alimentarias.
- 5.- El montaje del salón será en mesas redondas o mesa semi imperial..
- 6.- Las tarjetas con el detalle del menú y la decoración floral de las mesas del salón serán a cargo del hotel
- 7.- En el momento de realizar la reserva del servicio se abonarán 300 € en concepto de anticipo y se firmará el Contrato de Prestación de Servicios.
- 8.- Como mínimo 30 días antes del banquete, se firmará el Anexo I con el detalle del menú elegido.
- 9.- El número definitivo de comensales a facturar será el que se cierre el lunes de la semana del banquete.
- 10.- Coste de los servicios extras de café:
 - . adultos 15 € iva incluido (postre, café/infusión y copa de licor)
 - . Infantil 10 € iva incluido (tarta de comunión con helado, refresco)



Silken
HOTELES



Comuniones

Communions

Opción 01

Al centro

Jamón ibérico con pan de cristal y tomate

Croquetitas variadas del Ciudad de Vitoria

Ensalada de tomate con cremoso de aguacate y bonito
marinado con aceite de semillas de sésamo

El menú

½ ración de Bacalao confitado con pil-pil de hongos y
puerritos

½ ración Entrecotte a la plancha con salsa de piquillos y
patata rota

Crumble de manzana y pasas con helado de leche
quemada

La sobremesa & la bodega

Vino blanco, Rueda - Verdejo

Vino rosado, D.O. Navarra

Vino tinto, Crianza - Rioja

Aguas minerales y Café

50,00 € (IVA incluido)

Incluye pan, bebida, postre y café

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.





Comuniones

Communions

Opción 02

Al centro

Jamón ibérico con pan de cristal y tomate

Croquetitas variadas del Ciudad de Vitoria

Ensalada de langostinos con cherrys confitados y vinagreta cremosa de manzana

Pulpo con puré de boniato asado y ali-oli tostado de cítricos

El menú

½ ración de rape asado con fondo de marmitako, verduritas y aceite de frutos secos

½ ración de entrecote a la plancha con salsa de piquillos y patata rota

Crumble de manzana y pasas con helado de leche quemada

La sobremesa & la bodega

Vino blanco, Rueda - Verdejo

Vino rosado, D.O. Navarra

Vino tinto, Crianza - Rioja

Aguas minerales y Café

60,00 € (IVA incluido)

Incluye pan, bebida, postre y café

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.



Comuniones

Communions

Opción 03

Al centro

Jamón ibérico con pan de cristal y tomate

Croquetitas variadas del Ciudad de Vitoria

Foie-mi cuit con confitura de membrillo y pan de especias

Ensalada de tomate con cremoso de aguacate y bonito
marinado con aceite de semillas de sésamo

El menú

Vieira a la plancha con jugo de jamón y crema de chirivía

½ ración de bacalao con pil-pil de hongos
y puerros confitados

½ ración de solomillo envuelto en panceta con salsa de
oportó y patatas pont-neuf

Goxua HCV

La sobremesa & la bodega

Vino blanco, Rueda - Verdejo

Vino rosado, D.O. Navarra

Vino tinto, Crianza - Rioja

Aguas minerales y Café

65,00 € (IVA incluido)

Incluye pan, bebida, postre y café

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.





Comuniones

Communions

Menú infantil Confecciona tu propio menú

Paletilla ibérica (50 gr.)	7 €
Fritos variados (croquetas, rabas y gamba orly)	10 €
Solomillo de ternera con patatas fritas	14 €
Filetes de pollo empanados con patatas fritas	6 €
Merluza rebozada a la romana	10 €
Tarta de comunión con helado	
- Tarta de bizcocho relleno de	6 €
- nata	
- crema	
- trufa	
con cobertura de	
- chocolate	
- nata	
- Tarta Gasteiz	7,50 €
- Opciones de helado:	
- vainilla	
- limón	
- nata	
- fresa	
- chocolate	
Bodega (aguas minerales, refrescos)	6,00 €

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 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.

Silken

HOTELES