

MENÚS **NAVIDAD**

–EMPRESAS–

2026

MENÚ 1

Navidad

COMIDAS y CENAS de EMPRESA

Aperitivo de bienvenida

Croquetón de carrilera con mahonesa de kimchy



Entrantes al centro de mesa

Pizarra mixta de ibéricos

Bao de panceta glaseada con salsa de ostra y cebolla
encurtida

Ensalada de ahumados, huevo y alcaparra con aliño
de jogurt y cítricos

Arroz meloso de sepia y langostinos



Principal

Lagarto de cerdo ibérico a la brasa en salsa hoisin y
cremoso de calabaza asada

O

Suprema de salmón salvaje napado en ali oli y cus-cus
de coliflor



Postre

Crumble de chocolate negro, helado de leche
merengada y caramelo salado

Café y mignardises

BODEGA:

Agua mineral, cerveza nacional, refrescos variados, vino tinto
D.O. Ribera del Duero y vino blanco D.O. Rueda Verdejo

42€
iva incl.

Silken
HOTELES

MENÚ 2

Navidad

COMIDAS y CENAS de EMPRESA

Aperitivo de bienvenida

Croquetón de carrilera con mahonesa de kimchy



Entrantes

al centro de mesa

Pizarra mixta de ibéricos y quesos de CyL
Tiradito de tomate de León, emulsión de fresas y
burrata fresca

Arroz meloso de ibéricos y setas silvestres
Gambones asados con sal gruesa



Principal

Lingote de cordero lechal glaseado en sus jugos y
parmentier de esparrago blanco
O

Taco de bacalao en salsa menier con escamas de
jamón ibérico y meloso de batata



Postre

Sopa de frutos rojos con helado de lila y galleta de
mantequilla

Café y mignardises

BODEGA:

Agua mineral, cerveza nacional, refrescos variados, vino tinto
D.O. Ribera del Duero y vino blanco D.O. Rueda Verdejo

48€
iva incl.

Silken
HOTELES

INFORMACIÓN GENERAL

- Por un servicio óptimo, rogamos nos informen de posibles alergias e intolerancias alimentarias con una antelación mínima de 7 días para poder servirles un menú acorde a sus necesidades
- Precios por persona y con el 10% IVA incluido

- **CONDICIONES GENERALES:**

El hotel se reserva la asignación del lugar de celebración en función del número de comensales.

Confirmación del menú mínimo 7 días antes. El número de personas se confirmará 4 días antes, siendo éste el mínimo a facturar. El cliente se hace cargo del 50% de los cubiertos reservados y no servidos, cubriendo el hotel el otro 50%

-Comidas: El horario de comienzo será entre las 13:30h y las 15:00h. Duración máxima hasta las 19:00 (bajo disponibilidad)

-Cenas: : El horario de comienzo será entre las 20:30 y las 22:00h. Duración máxima hasta la 01:00

FORMA DE PAGO: Para la reserva se requiere una fianza de 10€/persona a descontar del total de la factura. 4 días antes se hará efectivo el resto del pago. Los posibles extras serán abonados el mismo día del servicio.

- **LOS MENÚS INCLUYEN:**

- Minutas y decoración en todas las mesas
- Mignardices acompañando el café
- Además cuantos más seáis...os **obsequiamos** con:
 - De 20 a 50 personas confirmadas: Desayuno buffet para 2 personas
 - De 51 a 80 personas confirmadas: Menú Ejecutivo para 2 personas
 - Desde 81 personas confirmadas: 1 noche en nuestro hotel en habitación doble en régimen de alojamiento y desayuno buffet

- **SERVICIOS EXTRAS:**

- Salón privado con la contratación de barra libre (consultar disponibilidad). Máximo 2 horas de duración hasta las 19:00 h para comidas y hasta la 02:00 h para las cenas
- Barra libre (mínimo 20 personas): 28 € por persona IVA incluido (máx. 2 horas)
- Copas: 8 € Nacional / 11 € Premium Refrescos- vinos- cervezas: 3 €

INFORMACIÓN Y RESERVAS:

convenciones.juandeaustria@hoteles-silken.com

983 457 475- Dpto. Convenciones