

BODAS

SILKEN
AL-ANDALUS
PALACE
SEVILLA

 Hotel Silken Al-Andalus Palace  @SilkenAlAndalus / @hotelesilken  @silkenandalalus

Hotel Silken Al-Andalus Palace Sevilla Avda. de la Palmera, esquina C/ Paraná Tel: 954 230 600

www.hotelalandalus.com / www.hoteles-silken.com

QUEREMOS EMPEZAR REGALANDO

*10 PLAZAS
DE **PARKING**
GRATUITO

*NOCHE DE BODAS
EN UNA LUJOSA
JUNIOR SUITE
DISEÑADA POR **V&L**
(LATE CHECK OUT
HASTA LAS 18,00HRS
Y DESAYUNO
INCLUIDO

ELEGANTES
MINUTAS
IMPRESAS
PERSONALIZA
DAS

***PRUEBA
DE MENU**
PARA 6
PERSONAS

TE INCLUIAMOS
**JAMÓN
IBÉRICO DE
BELLOTA**
EN EL COCKTAIL
DE BIENVENIDA

*NOCHE
ANIVERSARIO
EN **JUNIOR
SUITE** CON
ATENCIÓNES **VIP**
Y DESAYUNO EN
LA HABITACIÓN

**ADAPTAMOS
MENU** PARA
INVITADOS CON
ALERGIAS O
INTOLERANCIAS
ALIMENTICIAS

DESCUENTO %
EN CUPOS DE
HABITACIONES
PARA
INVITADOS

CENTROS DE
MESA DE
FLORES
NATURALES

**TARTA DE
BODA**
SIMBÓLICA PARA
EL CORTE

Consultar **CONDICIONES para eventos de menos de 100 comensales.*

CEREMONIA CIVIL



-Celebra tu boda en nuestro Oasis Urbano-

Para sellar el compromiso más importante de una pareja ponemos a vuestra disposición 15,000 m2 de jardines, para que tengáis la garantía infalible de una celebración perfecta.

El marco elegido se convertirá en el entorno perfecto para el día señalado. Nuestro experto equipo organizará la ceremonia civil que siempre habáis imaginado.

Montaje básico: 696 €
Montaje Ceremonia para 80 personas
Sillas con elegante funda
Pasea por nuestra Alfombra Roja
Megafonía
Decoración Floral en Presidencia



MENÚS

Cocktail de Bienvenida

Aperitivos fríos

Jamón ibérico de bellota
Bacalao confitado y crema de naranjas sevillanas
Chupito de salmorejo
Buñuelo de foie y frambuesa
Mini ensalada de tomate, guacamole y langostinos

Snacks crujientes

Cristal de filo y frutos secos

Aperitivos calientes

Tiras de rosada en adobo oriental
Crunch de langostinos con ali oli de albahaca
Brocheta de secreto Tex-Mex y patata rosti
Quiche de espárragos e hinojo
Pastela de pollo y almendras
Croquetitas de:
Jamón ibérico
Espinacas y bacalao
Gambas al ajillo

Bebidas: vinos de la casa, cervezas,
refrescos, zumos y agua mineral.

Duración aprox: 1h

Menú 1

55 €

Cocktail de Bienvenida

Ensalada crujiente de espárragos blancos y
langostinos con suave salsa de eneldo y caviar

Pausa fresca de maracuyá

Solomillo ibérico asado al tomillo, pisto de setas
e hinojo con olivas negras sobre patata confitada

Torrija esponjosa de leche especiada
con helado de anís estrellado
Café e Infusiones

Bodega Seleccionada

Menú 2

56 €

Cocktail de Bienvenida

Crema de salmorejo con huevo de codorniz,
láminas de jamón y aceite de olivas negras

Sorbete de menta y romero

Taco de bacalao, alboronía de verduras al
comino y ali oli de manzana asada

Bizcocho de azafrán, sopa de yogurt,
chocolate blanco y frambuesas
Café e Infusiones

Bodega Seleccionada

Menú 3

56 €

Cocktail de Bienvenida

Pastela de carrillera ibérica, tallarines de verduras
y ensalada de berros

Sorbete de manzana al curry

Arroz enriquecido de mar y montaña

Nuestro brazo de cardenal con
salsa de chocolate templado
Café e Infusiones

Bodega Seleccionada

Menú 4

57 €

Cocktail de Bienvenida

Ensalada de jamón ibérico, aguacate y tomate
confitado con lechugas de nuestra huerta

Sorbete fruit passion

Arroz cremoso marinero de marisco
y pescado de roca

Coca de plátano caramelizado con
crema inglesa y lluvia de chocolate
Café e Infusiones

Bodega Seleccionada

MENÚS

Menú 5

58 €

Cocktail de Bienvenida

Lomo de salmón con salteado de patatas, brotes de espinacas y langostinos al solera

Sorbete de lima y tonic

Solomillo ibérico relleno de hongos y cebolla caramelizada sobre patata al horno, tomates confitados y espárragos

Savarín especiado de maracuyá, helado de vainilla y ron con crema montada
Café e Infusiones

Bodega Seleccionada

Menú 6

58 €

Cocktail de Bienvenida

Ensalada de atún marinado y berenjena asada, vinagreta de tomate y nueces, salsa de yogurt, lima y pepino

Sorbete de gin & lemon

Taco de corvina asada con verduritas al wok y salsa de cítricos al cardamomo

Brownie de chocolate blanco y pistachos con coulis de moras
Café e Infusiones

Bodega Seleccionada

Menú 7

60 €

Cocktail de Bienvenida

Crema ligera de cigalas, cilindro de calabacín y huevas de salmón ahumadas

Pausa fresca de mandarina y grosella

Lomo de lubina sobre patatas a la gaditana y caramelo de vino de naranja

Poema de Chocolate en cuatro versos
Café e Infusiones

Bodega Seleccionada

Menú 8

62 €

Cocktail de Bienvenida

Ensalada templada de vieiras y langostinos con vegetales a la soja

Sorbete de mandarina

Presas ibéricas de bellota cocinada a baja temperatura, tatin de manzana, puré de kale y zanahorias nuevas

Lemon Pie
Café e Infusiones

Bodega Seleccionada

Menú 9

65 €

Cocktail de Bienvenida

Capuccino de foie, espuma de queso ahumado y confitura de mango

Ceviche tibio de salmón, ensalada de hojas frescas y salsa de miel y mostaza antigua

Lomo de ternera sobre patatas asadas y hongos al ajillo

Canelón de piña y mousse de coco, salsa de chocolate y pimienta rosa
Café e Infusiones

Bodega Seleccionada

Menú 10

68 €

Cocktail de Bienvenida

Ensalada de langostinos con tomates dulzones, pasta fresca al basilico y brotes de escarola y remolacha

Taco de merluza sobre royal de espárragos, taglioni de verduras y bimi salteados

Jarrete de Cordero asado, puré de calabaza y peras al oloroso dulce

Petix choux de praliné y confitura de mango
Café e Infusiones

Bodega Seleccionada

Cocktail Silken Wedding

55 €

Duración: 90 minutos

Fríos e indispensables

Jamón ibérico de bellota
Tabla de quesos con panes y regañas
Chorizo y salchichón ibéricos cortado en tiras
Cucharita de bacalao y crema de naranjas sevillanas
Buñuelo de foie y mermelada de arándanos
Cup cake de salmón y cebolletas frescas

Cremas frías

Chupito de salmorejo y jamón
Gazpacho de fresas

Snacks crujientes

De filo y frutos secos
Piruletas de parmesano
Pastela de feta y canela

Aperitivos calientes

Tiras de choco onubense
Wok de pollo marinado en soja
Trio de croquetas (jamón ibérico, bacalao y espinacas, gambas al ajillo)
Crujiente de chistorra
Quiche de puerro y calabacín

Especialidades

Tartar de aguacate y tomate raff con langostino y germinado de cebolla
Mini ensaladita César con espuma de parmesano y grissines
Hamburguesita de buey con queso de cabra y rúcula
Taquitos de lubina con adobo de cúrcuma, jengibre y lima
Arroz cremoso de verduritas y langostinos a la manzanilla de Sanlúcar
Presa ibérica a la brasa con papas arrugás, pimientos del padrón y mojo picón

Final dulce de miniaturas Al Andalus

Sorbete de mojito y mango con crema de vainilla al Bourbon
Mini brazo de cardenal con chocolate
Tarta de quesos casera con frutos rojos naturales
Vasito de brownie con nata montada y dulce de leche

Bebidas y Bodega

Cervezas, Fino, Manzanilla, Refrescos, Zumos, Aguas Minerales
Vino Blanco, Vino Tinto, Cava
Café, Té, Infusiones

**Y ahora... ¿Os apetece una copa?
¡Pasamos a la Barra Libre y a seguir celebrando!**

¿TE ATREVES CON UN BUFFET DE POSTRES?

Permite a tus invitados elegir entre nuestra espectacular selección de postres.
Tenemos opciones para los paladares mas exquisitos:

Bizcochitos de azafrán con crema de chocolate blanco y yogurt

Brazo de cardenal y salsa de cacao templada

Torta de aceite de oliva, plátano caramelizado
y merengue tostado

Lemon pie

Petit choux de praliné y confitura de mango

Brownie de chocolate blanco y pistachos
con coulis de moras

Tarta de queso al horno y arándanos

Crema quemada con ganache de chocolate

Tartaletas de frutas

Africano con frambuesas

Tarta Fina de Hojaldre, Manzana y Caramelo

Tiramisú con Mascarpone

Dulcerías Al Andalus

¡Por sólo un
suplemento
de **6,50 €!**

PARA LOS PEQUES*

Menú Infantil 1

23 €

Cocktail de Bienvenida

Daditos de tortilla de patatas y láminas de jamón cocido

Fingers de Pollo, patatitas gajo y salsa barbacoa

Tulipa de chocolate con helado

Menú Infantil 2

25 €

Cocktail de Bienvenida

Jamón ibérico y bastoncitos de queso

Pechuga de pollo villeroy con patatas fritas

Tulipa de chocolate con helado

Menú Infantil 3

23 €

Cocktail de Bienvenida

Cartuchito de chocos fritos y croquetitas caseras

Mini pizza de york & queso

Tulipa de chocolate con helado

Menú Infantil 4

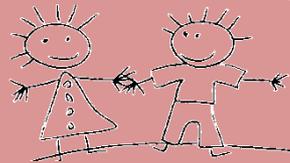
25 €

Cocktail de Bienvenida

Jamón ibérico y bastoncitos de queso

Burguer dúo de pollo y ternera con patatitas gajo

Tulipa de chocolate con helado



Si los niños son muy pequeños y piensas que es demasiada comida para ellos, podemos elaborar un menú que incluya sólo el

Plato Principal + Postre : 18 €



BARRA LIBRE

Máximo horario permitido en salones: 5:00 am

Nuestros clientes pueden elegir entre 3 opciones:

Por Botellas

Servicio mínimo de 35 Botellas: 65 €/ Ud.

La duración máxima de la barra libre será de 4 horas mientras haya producto.

La ampliación mínima será de 5 botellas. /1 hora de servicio máximo.

Las botellas sobrantes se podrán recoger, ya que no se devuelve el importe de las mismas.

Por Persona

- Contratación mínima: 15 € por persona/ 2 h. de servicio
- 3ª Hora : 4 € por persona / 1 h. de servicio
- 4ª hora y consecutivas: 4€/ 1 h. de servicio

(La 4ª hora y consecutivas se facturan por el 70% de adultos contratados)

Por Copas (para un máx. de 70 comensales):

- Refrescos: 2 € /Ud.
- Combinados: 6 € /Ud.

Para mantener el servicio de barra abierto es imprescindible facturar un consumo mínimo de 120 € (1ª hora) y 90 € (cada hora adicional).

SERVIMOS
PRIMERAS
MARCAS

**Legendario
BRUGAL**

RON BARCELO

CACIQUE

ABSOLUT

SMIRNOFF

White Label

J&B

Ballantines

Red Label

BOMBAY

BEEFEATER

Puerto de Indias

LARIOS

Seagram's



RINCONES GASTRONÓMICOS

BOTELLINES

Botellines de 1/5 de Cruzcampo

Precio por unidad: 1 €

Mínimo 100 unidades

QUESOS

Queso Emmental

Queso Manchego de Oveja

Queso de Cabra Semicurado

Queso Fresco Artesano

Queso Cheddar

Queso Azul

Quiche De Espinacas a la Crema y

Rulo de Cabra

Acompañamiento:

Panes, Picos, Grisines, Regañás, Uvas

Pasas,

Ciruelas Pasas, Orejones De

Albaricoque, Higos Secos,

Uva Fresca, Mini Tomatitos,

Selección De Salsas Y Mermeladas

Precio Por Persona: 10,50€

Mínimo 40 Comensales

ANDALUZ

Montaditos de Pringá Casera

Patatas con Pimientos y Cebolla Confitados

Piruletas de Choricitos al Infierno

Mini Serranitos de Lomo

Gazpacho Andaluz

Tosta De Huevos De Codorniz, Jamón Y

Pimiento Rojo

Precio Por Persona: 9 €

Mínimo 50 Comensales

ITALIANO

Pizza Margarita

Mini Pizza Vegetal

Mini Pizza Prosciutto

Focaccia de Tomate Seco y Albahaca

Focaccia de Verduritas y Aceitunas

Caprese en Vasitos

Parmesano En Dados y Piruletas

Mini Calzone de Pomodoro

Grisines

Precio Por Persona: 9 €

Mínimo 40 Comensales

¡Añade tu toque personal en el cocktail de bienvenida o en la barra libre!

JAPONÉS

Maki Sushi de Salmón

Maki Sushi de Atún

Maki Sushi de Aguacate

Uramaki Sushi de Atún y Aguacate

Nigiri Sushi de Salmón

Nigiri Sushi de Langostino Fresco

Nigiri Sushi de Langostino Cocido

Nigiri Sushi de Boquerón

Sashimi de Salmón

Sashimi de Atún

Aderezos del Sashimi:

Salsa De Soja, Wasabi, Daikon Encurtido

Precio Por Persona: 10 €

Mínimo 50 Comensales



RINCONES GASTRONÓMICOS

CARRITO DE GOMINOLAS Y FRUTOS SECOS

5 Kilos De Gominolas
3 Kilos De Frutos Secos
Precio: 130 €

CAFÉ & TÉ

Cafetera
Hervidor
Termo de Leche
Variedad de Infusiones y Tés
Mignardises de Chocolate
Precio Por Persona: 3 €
Mínimo 30 Comensales

BARRA DE MOJITOS

Mojitos con y Sin Alcohol
Hasta Agotar Existencias
Precio Por Copa: 4,50 €
Mínimo 50 Copas

RECENA DULCE

Selección de Mini Petit Fours
Mini Muffins Surtidos (3 Tipos)
Mini Bollería de Mantequilla:
Croissant, Caracola,
Napolitana de Chocolate
Mini Pastel de Nata Horneado
Mini Gofre con Chocolate
Mini Macarrons Variados
Brocheta de Brownie y Fruta
Precio Por Persona: 8 €
Mínimo 40 Comensales

RECENA SALADA

Bocaditos de Pringá
Chapatitas de Lomo al Jerez
Pan Pizza Margarita
Mini Sándwiches Variados
Caldito de puchero y Hierbabuena
Mini Frankfurt
Precio por persona: 9 €
Mínimo 40 comensales

PALOMITAS DE MAIZ

Palomitas de Maíz Saladas (2 Tipos)
Palomitas de Maíz Dulces (2 Tipos)
Palomitas de Maíz de Sabores (2 Tipos)
Precio Por Persona: 2,50 €
Mínimo 30 Comensales

¡La
decoración
de nuestros
rincones es
fabulosa!

BURGUER & HOT DOGS

Hamburguesas De Ibérico Con Rúcula
Hamburguesas de Ternera
con Lechuga y Tomate
Hamburguesas de Pollo
con Escarola y Cebollita Confitada
Mini Hotdogs
Frankfurt En Hojaldre
Acompañamientos:
Lechuga, Cebolla Fresca, Tomate Natural
Crujiente De Cebolla, Pepinillo
Patatas Paja
Aderezos:
Ketchup, Mayonesa, Mostaza,
Tabasco, Salsa Perrins
Precio Por Persona: 9 €
Mínimo 40 Comensales



CONDICIONES GENERALES

Forma de pago y confirmación:

- **1er Depósito**

en concepto de reserva: 600 € y firma del contrato con la aceptación de las condiciones.

- **2º Depósito**

(mínimo 15 días antes del banquete): 75 % del total contratado.

- **3er Depósito**

(antes de la salida): 25 % restante.

El IVA y/o tasas aplicables quedan sujetos a una posible modificación, sin previo aviso, debido a posibles cambios en la reglamentación gubernamental en lo que a tipo impositivo se refiere.

Este documento tiene carácter informativo y no de pre-reserva de servicios.

Este documento será válido para bodas confirmadas hasta el 31/12/2018.

Para Bodas celebradas en Domingo se hará un **Descuento del 5%** en el precio del menú de adultos.

Prueba de Menú para 6 personas (+100 comensales)

Prueba de Menú para 4 personas (de 50-100 comensales)

Prueba de Menú para 2 personas (-50 comensales)

Servicios de canguro, guardarropa, animación infantil y decoradora: solicitar información detallada.

El hotel no se encarga de la decoración aportada por parte de los clientes, deberá contratar este servicio con un profesional.

Si deseas complementar el menú con mariscos o chacinas, consúltanos.

DPTO.EVENTOS

Tel.: +34 954 298 850

jsal.al-andalus@hoteles-silken.com



