

SILKEN  
PALACIO  
URIBARREN  
LEKEITIO



**DISFRUTA** **TRABAJO**  
**& PLACER**  
**SERVICIO** **MENU** **A TU**  
**EXCEPCIONAL** **GUSTO**  
**2018** **CELEBRACIONES**  
**PRODUCTO**  
**NEGO-** **CALIDAD** **FAMILIA**  
**CIOS** **PROFESIONALES**

Santa Elena Etorbidea, s/n

48280 Lekeitio, Bizkaia

Registro empresa turística H.BI. 1283

convenciones.uribarren@hoteles-silken.com

647397390

## Menú Marinela

### ENTRANTES (MEDIAS RACIONES)

SALTEADO DE ALCACHOFAS Y HUEVO A BAJA TEMPERATURA.  
ENSALADA DE PRESA ESCABECHADA CON VINAGRETA DE NUECES Y TOMATE DESHIDRATADO.

### PLATO PRINCIPAL

TRANCHA DE MERLUZA, TALLARINES DE SEPIA Y SOPA DE PESCADO

### POSTRE

TARTA DE QUESO CASERA, CRUMBLE Y COULIS DE VINO TINTO Y MEMBRILLO

INCLUYE: PAN, AGUA, VINO TINTO, CAFÉ O INFUSIÓN

**30 euros por persona**



Santa Elena Etorbidea, s/n  
48280 Lekeitio, Bizkaia  
Registro empresa turística H.BI. 1283  
convenciones.uribarren@hoteles-  
silken.com  
647397390

## Menú Talaia

### ENTRANTES (MEDIAS RACIONES)

TARTAR DE SALMÓN FRESCO CON ENSALADA DE ALGAS  
Y SALMOREJO DE REMOLACHA

ROLLITO DE CONFIT DE PATO Y MANZANA, SALSA  
TERIYAKI Y CREMA DE NARANJA

### PLATO PRINCIPAL

ENTRECOT DE TERNERA, PARMENTIER Y MOJO PICÓN

### POSTRE

TORRIJA CARMELIZADA SOBRE SOPA DE CHOCOLATE  
BLANCO

INCLUYE: PAN, AGUA, VINO TINTO, CAFÉ O  
INFUSIÓN

**30 euros por persona**



Santa Elena Etorbidea, s/n  
48280 Lekeitio, Bizkaia  
Registro empresa turística H.BI. 1283  
convenciones.uribarren@hoteles-  
silken.com  
647397390



## ENTRANTES (MEDIAS RACIONES)

BUÑUELOS DE MORCILLA DE BEASAIN SOBRE CREMA DE BOLETUS

LASAÑA DE ESPINACAS Y CHAMPIÑONES GRATINADOS CON MERMELADA DE PIQUILLOS

## PLATO PRINCIPAL

SUPREMA DE CORVINA SOBRE BERENJENA ASADA Y EMULSIÓN TIBIA DE ALMENDRAS

## POSTRE

COULANT DE CHOCOLATE, CONFITURA DE FRUTAS ROJOS Y HELADO

INCLUYE: PAN, AGUA, VINO TINTO, CAFÉ O INFUSIÓN

**30 euros por persona**

## Menú Berezi

### ENTRANTES (MEDIAS RACIONES)

ENSALADA DE BACALAO AHUMADO, ENCURTIDOS Y  
MAYONESA DE SOJA

SALTEADO DE CARRILLERA CON SHITAKE, REINETA Y  
PURRUSALDA

### PLATO PRINCIPAL

TACO DE RAPE SOBRE FALSO ARROZ NEGRO Y ALI OLI  
DE PIMIENTO ASADO

o

SOLOMILLO DE TERNERA CON TERRINA DE PAPADA  
IBÉRICA Y PATATA Y EMULSIÓN DE GUISANTE

### POSTRE

POSTRE OBRADOR

INCLUYE: PAN, AGUA, VINO TINTO, CAFÉ O  
INFUSIÓN

**45 euros por persona**



## Menú Uribarren

### ENTRANTES (MEDIAS RACIONES)

LINGOTE DE FOIE GARRAPIÑADO EN POLVO DE MORCILLA Y COLISEUM DE MELOCOTONES ASADOS

ENSALADA TEMPLADA DE PULPO Y CEBOLLA BRASEADA CON PATATA REVOLCONA Y VINAGRETA DE MANGO

### PLATO PRINCIPAL

TACO DE BACALAO SOBRE PISTO ASADO Y SUS CALLOS Y

SOLOMILLO DE VACA, EMULSIÓN DE APIO NABO Y SALSA DE BOLETUS

### POSTRE

POSTRE OBRADOR

INCLUYE: PAN, AGUA, VINO TINTO, CAFÉ O INFUSIÓN

**52 euros por persona**



Santa Elena Etorbidea, s/n  
48280 Lekeitio, Bizkaia  
Registro empresa turística H.BI. 1283  
convenciones.uribarren@hoteles-  
silken.com  
647397390

Por un servicio óptimo, rogamos que las posibles alergias e intolerancias se comuniquen al departamento de convenciones con una antelación mínima de 48 hora, para que, a estos comensales se les sirva un menú acorde al de resto de asistentes. En el caso de que notificaciones de este tipo se realicen en el momento del servicio, nuestro Chef confeccionará un menú en función del producto disponible.

1. El número de comensales a facturar, será el contratado con el establecimiento, como mínimo con 72 horas de anticipación a la fecha de la realización del banquete.
2. En todo caso, el Hotel Silken Palacio Uribarren Lekeitio se reserva la asignación del salón, en función del número de comensales, garantizando siempre un salón privado
3. La finalización de la estancia de los comensales en los salones, se estimará a las 18:30 h. Para los almuerzos y a las 1:30 h. Para las cenas.
4. En el momento de realizar la reserva del servicio se abonarán 250 € en concepto<sup>o</sup> de fianza.
5. El pago del banquete deberá ser abonado 48 horas antes de la celebración del mismo.
6. Dado que los platos son elaborados con productos de temporada, podrían sufrir alguna variación.