
SILKEN
PUERTA
MADRID

*Banquetes
2018*

GRACIAS POR HABER PENSADO EN EL HOTEL SILKEN PUERTA MADRID

Disponemos de amplios salones de estilo contemporáneo con paredes de madera y amplios ventanales disponen de luz natural, 5.50m de altura y capacidad de hasta 300 personas.

Nuestra cocina prima con productos frescos y de alta calidad para elaborar platos con toques tradicionales e innovadores.

Ponemos a su disposición la terraza para celebrar el cóctel al aire libre que sorprende por su modernidad y estar llena de detalles que invitan a relajarse y disfrutar.

Les obsequiamos con:

Impresión de minutas del menú

Fundas para sillas a elegir en blanco o negro

Tarifas especiales de parking

Decoración de mesas

Banquetes 2018

Aperitivo de bienvenida 1 12 €

Mini-croissant relleno de jamón
Palomitas de maíz
Salpicón de marisco
Sticks de morcilla
Tortilla de patatas con pimientos fritos
Croquetas de la casa

Bebidas: Refrescos, finos y generosos, cervezas,
vino y cava

Aperitivo de bienvenida 2 21 €

Queso del país
Crema de temporada
Mini croissant relleno de bonito y mayonesa
Brocheta de pollo lacado
Caprichos de txangurro
Croquetas de la casa
Crujiente de gambas con salsa de soja

Bebidas: Refrescos, finos y generosos, cervezas,
vino y copa de cava

Duración: 45 minutos

Los precios incluyen IVA



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.

Banquetes 2018

Primeros platos

Ensaladas

- Ensalada de langostino con tartar de aguacate y huevas de trucha 9 €
- Cuscus de remolacha con verduritas y láminas de pollo de corral 8 €
- Ensalada de láminas de bacalao confitado, pimientos asados y picadillo de aceitunas 9 €
- Corte de foie gras, dados de manzana verde y pan crujiente 11 €
- Láminas de tomate confitado, mozzarella, virutas de fruta y vinagreta de fresas 9 €

Cremas

- Crema de calabaza con foie 6 €
- Crema de puerro y coco con esencia de zanahoria 5 €
- Crema de coliflor con mantequilla de mújol 7 €

Al centro para compartir A 16 €

Jamón de recebo, croquetas de la casa, morcilla de Burgos, escalibada de verduras con crema de queso de cabra y tortilla de patata con pimientos fritos

Al centro para compartir B 18 €

Jamón de recebo, queso manchego, cóctel de langostino con salsa rosa, yakitoris de pollo y croquetas de la casa

Segundos platos

Pescados

- Corvina al horno con refrito de ajetes y bilbaína de soja 13 €
- Lomo de bacalao confitado, verduritas a modo de pisto y pilpil clásico 10 €
- Dorada asada acompañada de una vinagreta mediterránea 11 €
- Merluza en pepitoria de setas 12 €

Carnes

- Cochinillo confitado, ñoquis de patatas con toques cítricos y jugo reducido 13 €
- Carrillada de ternera, cremoso de tubérculos y setas al curry rojo 10 €
- Confit de pato sobre risotto de quinua y ciruelas 12 €
- Solomillo de ternera, cremoso de patata, especias y salsa de trufas 14 €

Los precios incluyen IVA



Banquetes 2018

Postres

Torrija caramelizada con helado de leche fresca 5 €

Dúo de chocolate con helado de vainilla 5 €

Panacotta de higos con helado de violetas 5 €

Sopa de mango, frutos rojos y helado de queso 5 €

Bebidas

Vino blanco D.O., vino tinto D.O., agua mineral, refrescos, café, cava y licores de frutas 14 €

Música

Discoteca móvil 2 horas 700 €

Hora extra 200 €

Incluido canon musical

Barra libre

2 horas 16 €

Hora extra 8 €

Precio por persona

Mínimo 50 personas por hora

Bar según consumo

Combinado 8 €

Refrescos 3 €

Mínimo 50 consumiciones por hora

Suplemento de servicio de camarero para menos de 50 tickets 75 € / hora

Los precios incluyen IVA



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

Banquetes 2018

Contacto

convenciones.puertamadrid@hoteles-silken.com

C/ Juan Rizi, 5

Tel. +34 917 438 300

Fax +34 917 438 316

www.hotelpuertamadrid.com



Los precios incluyen IVA



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