



**** SILKEN RIO SANTANDER

Para que la celebración del día más importante de vuestra vida sea todo un éxito, ponemos a vuestra disposición la profesionalidad del equipo del Hotel Silken Rio y os ofrecemos las mejores propuestas culinarias confeccionadas con el esmero y la dedicación que merecen nuestros productos.

Platos creados por nuestro chef y su equipo de cocina. Una variada oferta gastronómica creada para dar un toque de exclusividad a vuestro enlace.

BODAS 2018



**** SILKEN RIO SANTANDER

PAQUETE ESPECIAL DE BODAS TODO INCLUIDO

Hemos diseñado un Paquete Especial de Bodas con todos los servicios incluidos a partir de 80 comensales. Incluye:

- ♥ Decoración Floral en las mesas y presidencia
- ♥ Listado de Protocolo de Mesas
- ♥ Minutas personalizadas con el menú de la boda
- ♥ Degustación del menú para 6 personas
- ♥ Aperitivo de Bienvenida con barra de bebidas
- ♥ Menú completo
- ♥ Bodega, Café y Licores de sobremesa
- ♥ Mesa de Gominolas durante el baile
- ♥ DJ durante toda la boda hasta el final de la comida + 2 horas de baile. Máximo hasta las 20:00h en bodas de mañana o hasta las 2:00h en bodas de noche. Tasa de Sociedad General de Autores incluida.
- ♥ Barra Libre durante 2 horas que se inicia en el primer baile de los novios.
- ♥ Habitación nupcial con vistas al mar y desayuno buffet para los novios.
- ♥ Celebración del 1er Aniversario de Bodas para los novios con Menú Degustación en nuestro restaurante Marea Alta.
- ♥ Para todas las bodas superiores a 130 comensales adultos el Hotel Silken Rio obsequiará a los novios con una estancia de 2 noches en régimen de alojamiento y desayuno en cualquiera de nuestros Hoteles Silken de categoría 4*. Condición sujeta a disponibilidad y con una caducidad de 6 meses desde la celebración de la boda. La reserva será gestionada desde el departamento de convenciones del Hotel Silken Rio.
- ♥ Descuentos especiales en tarifas de alojamiento para sus invitados.



**** SILKEN RIO SANTANDER

MENU Nº 1

Aperitivo de Bienvenida

El Aperitivo irá acompañado de una selección de vinos blancos, rosados y tintos de nuestra bodega, cervezas, refrescos y vermouths

Buffet Degustación de Quesucos de Cantabria acompañado de un Surtido de Panes artesanos

Cremita de patata y apio

Pulpo con vinagreta de pimientos

Cocochas de bacalao al vino blanco

Rabas fritas en harina de trigo con alioli

Croquetas caseras de ibéricos

Langostino albardado con jamón crujiente

El Menú

Pastel de changurro y merluza con vinagreta de tomate y mayonesa de cebollino

Lomo de lubina al horno sobre cama de patata panadera

Sorbete al gusto

Solomillo Ibérico asado en su jugo trufado

Hojaldre relleno de crema de vainilla sobre salsa de chocolate y helado casero

La sobremesa y la Bodega

Vino Tinto Viña Salceda (D.O.Rioja)

Vino Blanco Diez Siglos Verdejo (D.O.Rueda)

Vino Rosado Gran Feudo (D.O. Navarra)

Copa de Cava Mont Ferrant Brut

Café y Copa de Licor

2 horas de baile + 2 horas de barra libre + mesa dulce

PRECIO POR PERSONA: 97.80 € iva incluido



**** SILKEN RIO SANTANDER

MENU Nº 2

Aperitivo de Bienvenida

El Aperitivo irá acompañado de una selección de vinos blancos, rosados y tintos de nuestra bodega, cervezas, refrescos y vermouths

Buffet Degustación de Quesucos de Cantabria acompañado de un Surtido de Panes artesanos

Cremita de patata y apio

Pulpo con vinagreta de pimientos

Cocochas de bacalao al vino blanco

Rabas fritas en harina de trigo con alioli

Croquetas caseras de ibéricos

Langostino albardado con jamón crujiente

El Menú

Crujiente de langostinos y albahaca al limón sobre arroz con chipirones en su tinta

Merluza de anzuelo rellena de jamón ibérico y queso en salsa de champiñones al Oporto

Sorbete al gusto

Solomillo de vacuno emparrillado con foie sobre costrón de pan y crema de patata

Bizcocho de Almendra y Praliné de Avellana cubierto de Chocolate con Helado y Salsa de Frutos Rojos

La sobremesa y la Bodega

Vino Tinto Viña Salceda (D.O.Rioja)

Vino Blanco Diez Siglos Verdejo (D.O.Rueda)

Vino Rosado Gran Feudo (D.O. Navarra)

Copa de Cava Mont Ferrant Brut

Café y Copa de Licor

2 horas de baile + barra libre + mesa dulce

PRECIO POR PERSONA: 100,30 € iva incluido



**** SILKEN RIO SANTANDER

MENU Nº 3

Aperitivo de Bienvenida

El Aperitivo irá acompañado de una selección de vinos blancos, rosados y tintos de nuestra bodega, cervezas, refrescos y vermouths

Buffet Degustación de Quesucos de Cantabria acompañado de un Surtido de Panes artesanos

Cremita de patata y apio

Pulpo con vinagreta de pimientos

Cocochas de bacalao al vino blanco

Rabas fritas en harina de trigo con alioli

Croquetas caseras de ibéricos

Langostino albardado con jamón crujiente

El Menú

Ensalada de Boquerones en aceite con pisto frío y Jamón Ibérico

Arroz con Bogavante y calamar con aceite verde

Sorbete al gusto

Paletilla de cordero lechal asada tradicionalmente sobre crema especial de patata

Mousse de Quesucos de Cantabria con Cobertura de Chocolate Blanco, Salsa de Frambuesa y Helado casero

La sobremesa y la Bodega

Vino Tinto Viña Salceda (D.O.Rioja)

Vino Blanco Diez Siglos Verdejo (D.O.Rueda)

Vino Rosado Gran Feudo (D.O. Navarra)

Copa de Cava Mont Ferrant Brut

Café y Copa de Licor

2 horas de baile + 2 horas de barra libre + mesa dulce

PRECIO POR PERSONA: 104,80 € iva incluido



**** SILKEN **RIO SANTANDER**

MENU N° 4

Aperitivo de Bienvenida

El Aperitivo irá acompañado de una selección de vinos blancos, rosados y tintos de nuestra bodega, cervezas, refrescos y vermouths

Buffet Degustación de Quesucos de Cantabria acompañado de un Surtido de Panes artesanos

Cremita de patata y apio

Pulpo con vinagreta de pimientos

Cochas de bacalao al vino blanco

Rabas fritas en harina de trigo con alioli

Croquetas caseras de ibéricos

Langostino albardado con jamón crujiente

El Menú

Ensalada de bogavante con brotes de la huerta, pasas y piña natural

Taco de rape sobre crema de patata violeta en salsa barquereña

Sorbete al gusto

Cochinillo asado a baja temperatura con su jugo caramelizado sobre cous cous y patata

Mousse de chocolate con crema helada sobre granillo de almendra y salsa de frutos rojos

La sobremesa y la Bodega

Vino Tinto Viña Salceda (D.O.Rioja)

Vino Blanco Diez Siglos Verdejo (D.O.Rueda)

Vino Rosado Gran Feudo (D.O. Navarra)

Copa de Cava Mont Ferrant Brut

Café y Copa de Licor

2 horas de baile + 2 horas de barra libre + mesa dulce

PRECIO POR PERSONA: 109,30 € iva incluido



**** SILKEN RIO SANTANDER

MENU Nº 5

Aperitivo de Bienvenida

El Aperitivo irá acompañado de una selección de vinos blancos, rosados y tintos de nuestra bodega, cervezas, refrescos y vermouths

Buffet Degustación de Quesucos de Cantabria acompañado de un Surtido de Panes artesanos

Cremita de patata y apio

Pulpo con vinagreta de pimientos

Cochas de bacalao al vino blanco

Rabas fritas en harina de trigo con alioli

Croquetas caseras de ibéricos

Langostino albardado con jamón crujiente

El Menú

Mariscada de ½ Bogavante, Langostinos y Gambas con Salsa Tártara

Merluza asada al horno con chipirones salteados al Txakolí, emulsión de sus tintas y aceite de perejil

Sorbete al gusto

Muslo de pato asado sobre crema de patata trufada y salsa Perigord

Bizcocho de pistachos relleno de frambuesa con helado de la casa

La sobremesa y la Bodega

Vino Tinto Viña Salceda (D.O.Rioja)

Vino Blanco Diez Siglos Verdejo (D.O.Rueda)

Vino Rosado Gran Feudo (D.O. Navarra)

Copa de Cava Mont Ferrant Brut

Café y Copa de Licor

2 horas de baile + 2 horas de barra libre + mesa dulce

PRECIO POR PERSONA: 120.30 € iva incluido



**** SILKEN RIO SANTANDER

NUESTRA CARTA PARA QUE TE CONFECIONES TU PROPIO MENÚ:

ENTRANTES

- ♥ Pastel de changurro y merluza con vinagreta de tomate y mayonesa de cebollino 6.00 €
- ♥ Crujiente de langostinos y albahaca al limón sobre arroz con chipirones en su tinta 6.50 €
- ♥ Ensalada de Boquerones en aceite con pisto frío y Jamón Ibérico 8.00 €
- ♥ Ensalada de bogavante con brotes de la huerta, pasas y piña natural 11.50 €
- ♥ Mariscada de ½ Bogavante, Langostinos y Gambas con Salsa Tártara 32.00 €

PESCADOS

- ♥ Merluza de anzuelo rellena de jamón ibérico y queso en salsa de champiñones al Oporto 10.50 €
- ♥ Arroz con Bogavante y calamar con aceite verde 11.00 €
- ♥ Merluza asada al horno con chipirones salteados al Txacolí, emulsión de sus tintas y aceite de perejil 14.50 €
- ♥ Taco de rape sobre crema de patata violeta en salsa barqueraña 15.50 €
- ♥ Lomo de lubina al horno sobre cama de patata panadera 16.50 €

CARNES

- ♥ Muslo de pato asado sobre puré de patata trufada y salsa Perigord 10.00 €
- ♥ Solomillo de ibérico asado en su jugo sobre dulce de calabaza 11.50 €
- ♥ Cochinillo asado a baja temperatura con su jugo caramelizado sobre cous-cous y patata 18.50 €
- ♥ Solomillo de vacuno emparrillado con foie sobre costrón de pan y crema de patata 19.50 €
- ♥ Paletilla de cordero lechal asada tradicionalmente sobre crema especial de patata 22.00 €



**** SILKEN RIO SANTANDER

SORBETE A ELEGIR INCLUIDO EN TODOS LOS MENÚS

- ♥ De piña...
- ♥ De manzana verde al cava...
- ♥ De frambuesa al cava...
- ♥ De limón al cava...
- ♥ De mandarina al cava...
- ♥ De mojito...

AMPLIACIÓN DEL BAILE Y LA BARRA LIBRE

- ♥ En bodas de mañana damos la opción de ampliar el baile las horas que se deseen, máximo hasta medianoche.
- ♥ Cada hora extra de música tendrá un coste de 100€ iva incluido
- ♥ Cada hora extra de barra libre tendrá un coste de 5.50€ por comensal.

MERIENDA/RECENA: 4€ por persona. Incluye:

- ♥ Mini Flautines de Paleta Ibérica
- ♥ Bocadillos de Sardinillas, Pimiento Morrón y Aceitunas Negras
- ♥ Sándwich Mixto
- ♥ Mini Hamburguesas
- ♥ Mini Pizzas variadas



**** SILKEN RIO SANTANDER

EXTRAS PARA AMPLIAR EL APERITIVO:

CORTADOR DE JAMÓN:

♥ 1 Pieza de Jamón Ibérico Capa Negra Selección del Maestro 450€ iva incluido

MESA DE SUSHI:

♥ Realizamos presupuestos a medida según gustos y nº de personas.

MENU INFANTIL

Entremeses Fríos y Calientes
(Jamón y Lomo Ibéricos, Langostinos cocidos, Rabas de Calamar y
Croquetas caseras de Jamón)

Filetes de Solomillo a la Plancha con Patatas Fritas

Tarta de Boda

Bebida: Refrescos y Agua Mineral

P.V.P: 30€ iva incluido

*** Los menús infantiles incluyen lo que tomen los niños durante el aperitivo y las bebidas que consuman durante la barra libre.**

*** Adaptamos sus menús de boda para personas Vegetarianas, Celiacas o Alérgicas.**

“Los platos indicados en la carta, pueden contener trazas de alérgenos. Para las personas que padezcan alergias o intolerancias alimentarias, se ruega, lo comuniquen a nuestro personal de servicio”



**** SILKEN RIO SANTANDER

CONDICIONES GENERALES BODAS 2018

- ♥ Todas las bodas realizadas entre Noviembre y Marzo (ambos inclusive) o si se realiza cualquier viernes o domingo del año, obtendrá un 5% de descuento sobre el precio del cubierto
- ♥ La reserva del servicio se formalizará mediante la firma del correspondiente contrato y la entrega de **600€ como fianza o garantía de reserva**. En caso de cancelación del servicio contratado **no se reembolsará en ningún caso dicho importe**.
- ♥ La prueba del Menú se realizará aproximadamente un mes antes de la boda. Se podrán degustar 3 entrantes, 3 pescados, 3 carnes y todos nuestros postres.
- ♥ El número de comensales a facturar será el contratado con el establecimiento, como mínimo con 5 días de antelación de la fecha de celebración del banquete. Se admitirán modificaciones hasta 48h antes del evento.
- ♥ En el caso de que la boda sea de menos de 80 personas se cobrará un suplemento de 7,50€ por cada persona de menos hasta alcanzar esa cifra, es decir, en una boda de 70 personas se cobraría un suplemento de 75€ (10 personas x 7.50€)
- ♥ El pago del banquete deberá efectuarse al día siguiente al dejar la habitación en efectivo, tarjeta o transferencia bancaria.
- ♥ Todos los menús incluyen el 10% de iva