****SILKEN RIO SANTANDER

Estimados Clientes,

El Hotel Silken Rio quiere agradecerles su confianza a la hora de elegirnos para su evento. Ponemos a su disposición nuestro buen hacer y los años de profesionalidad que nos avalan para garantizarles que su celebración será todo un éxito.

Para facilitarles la elección de su menú les detallamos el listado de platos que ofrece nuestra cocina para que ustedes puedan confeccionarlo a su gusto o, si lo prefieren, puede elegir una de las sugerencias que encontrarán al final de este dossier.

Estamos a su disposición para ampliarles la información que necesiten o para ayudarles y aconsejarles en su decisión.

****SILKEN RIO SANTANDER

MENU Nº 1

Picoteo al centro 1 para cada 4

Selección de embutidos ibéricos con su pan con tomate

Croquetas de jamón ibérico

Primer plato

Arroz de la bahía
(con chipirones, gambas y mejillones)

Segundo plato

Carrilleras de cerdo ibérico al tomillo sobre crema de patata

Postre

Tarta San Marcos con helado de casa

Bodega y Café

Precio por persona 30€

MENU Nº 2

Picoteo al centro 1 para cada 4

Surtido de Pudines con Salsa Mayonesa

Rabas de calamar con alioli

Croquetas de Ibéricos

Revuelto de setas silvestres

Segundo plato a elegir entre:

Merluza asada al horno con chipirones salteados y aceite de perejil

o

Solomillo de vacuno a la plancha con patatas y pimientos asados

(Se podrá dar a elegir el mismo día hasta 20 personas. Para más personas se deberá elegir el mismo plato para todos o bien especificar el nº de platos de cada)

Postre

Coulant de chocolate sobre sirope de fresa con sorbete de mango

Bodega y Café

Precio por persona 33€

****SILKEN RIO SANTANDER

MENU Nº 3

Primer plato

Ensalada de langostinos crujientes, pasas, piñones y vinagre de módena

Pescado

½ Merluza de pincho rellena de jamón y queso en salsa de champiñones

Carne

Confit de pato sobre compota de manzana y salsa de oporto y setas

Postre

Brazo de nata y frutas frescas con coulis de frutos rojos

Bodega y Café

Precio por persona 38€ iva incl.

MENU Nº 4

Picoteo al centro 1 para cada 4

Selección de Jamón y Lomo Ibérico

Rabas de calamar con alioli

Croquetas caseras de jamón

Pescado

Pimientos rellenos de bacalao y Langostinos con crema de gambas

Carne

Entrecot de vacuno a la parrilla con salsa de queso, patatas y pimientos asados

Postre

Tarta de hojaldre caramelizado con crema de vainilla y sorbete de frambuesa

Bodega y Café

Precio por persona 42€ iva incl.

****SILKEN RIO SANTANDER

MENU Nº 5

Primer plato

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

Pescado

½ Lomo de lubina al horno con patata panadera

Carne

½ Solomillo de vacuno al foie sobre crema de patata y salsa perigord

Postre

Torrijas caramelizadas con helado de vainilla y miel

Bodega y Café

Precio por persona 45€ iva incl.

MENU Nº 6

Picoteo al centro 1 para cada 4

Jamón ibérico de recebo con su pan con tomate

Revuelto de setas silvestres

Pescado

½ Lomo de merluza en salsa verde con almejas

Carne

½ Paletilla de lechazo asada al estilo tradicional sobre patata panadera

Postre

Tiramisú con helado de café en tulipa

Bodega y Café

Precio por persona 48€ iva incl

****SILKEN RIO SANTANDER

MENUS INFANTILES.

MENÚ Nº 1

Espaguetis con Salsa de Tomate

***

Hamburguesa con Queso y Patatas Fritas — 20€

***

Postre de adulto o helado casero

MENÚ Nº 2

Arroz a la Cubana

***

Escalope de Pollo a la Milanesa con Patatas Fritas — 20€

***

Postre de adulto o helado casero

MENÚ Nº 3

Entremeses fríos y calientes

***

Filetes de Solomillo de Vacuno con Patatas Fritas — 25€

***

Postre de adulto o helado casero

Estos menús incluyen Pan, Agua Mineral y Refrescos

****SILKEN RIO SANTANDER

- **BODEGA MENUS ADULTOS**

Copa de cava o chupito (orujos, pacharán o licores sin alcohol)	3 €
Copa de licor o combinado	4.5 €
Copa de licor o combinado Premium	6.0 €

- **CONDICIONES**

- Se deberá elegir el mismo menú para todos los comensales tanto adultos como niños.
- Para mesas de 20 ó menos comensales podrá darse a elegir el segundo plato entre 1 propuesta de carne y otra de pescado. A partir de ese número deberá cerrarse el segundo plato para todos los comensales igual.
- Se solicitará un depósito de 150€ para eventos a partir de 20 comensales y de 300€ para eventos a partir de 50 comensales.
- El pago del banquete se deberá realizar a la finalización del mismo.