

**¡Siempre hay algo  
que celebrar!**

There is always something  
to celebrate!

Haz de tu evento un momento  
inolvidable, confiando en un equipo  
profesional con años de experiencia para  
brindar el mejor servicio a tus invitados



**Silken**  
HOTELES



## Menú especial

Special menu

### Opción 01

Berenjena escalibada con mozzarella, brotes, emulsión de cous cous , lenteja roja y aceite de oliva

Spankópitas de panceta, langostino, con crema ligera de alubia pinta de Araba

Lomo de rape con refrito ajo y guindilla acompañado de terrina de verduras asadas y puré de boniato

Ribs de ternera asados con patata rota y aliño de perejil y ajo.

Tarta de queso

49,00 € ( IVA incluido)  
Incluye pan , bebida y café

### Opción 02

Crema de guisantes con huevo a baja temperatura

Spring roll crujiente con aguacate y gamba roja, sobre crema de piquillos emulsionada

Corvína salvaje al horno con vinagreta de piparras sobre crema de lombarda

Medallón carrillera de cerdo estofada con puré de celery y curry rojo

Tiramisú con helado

52,00 € ( IVA incluido)  
Incluye pan , bebida y café

*Los platos indicados pueden tener trazas de alérgenos . Las personas que padezcan alergias o intolerancias se ruega lo comuniquen a nuestro personal de servicio.*



## Menú especial

Special menu

### Opción 03

Ensalada de ventresca de atún y pimientos asados  
con vinagreta de olivas

Tosta de hojaldre con verduritas de temporada asadas lascas de  
parmesano y emulsión de zanahoria asada.

o

Arroz arborio de brócoli , espinacas y colitas de langostino

Lomo de meluza de pintxo con chorrito de aceite de oliva, sobre  
crema de coliflor y tomate de colgar asado

Medallón de carrillera de ternera al vino tinto , con patatas  
deluxe y ajili-moli

Hojaldre de crema con helado

55,00 € ( IVA incluido)  
Incluye pan , bebida, y café

### Opción 04

Ensalada caprese, con tapenade y aceite verde

Crema Vichyssoise con ravioli de gambón rojo

Lomo de bacalao con patata al tenedor, aceite de pimentón y  
micro brotes

Solomillo de vaca a la plancha , con piquillos asados en leña y  
patatas Forestier

Tarta de queso

59,00 € ( IVA incluido)  
Incluye pan , bebida, y café

*Los platos indicados pueden tener trazas de alérgenos . Las personas que padezcan alergias o intolerancias se ruega lo comuniquen a nuestro personal de servicio.*

## **INFORMACIÓN**

### **BANQUETES Y CELEBRACIONES**

- Menús basados en nuestra experiencia.
- El menú elegido se comunicará al Hotel como mínimo 10 días antes del servicio.
- Salones privados, a partir de 20 comensales adultos (el Hotel se reserva la asignación del salón en función del número de comensales)
- El número mínimo de comensales a facturar, será el contratado con el establecimiento como mínimo con 72 horas de antelación a la fecha del evento.
- En el momento de la confirmación de la reserva se solicitará 250 € en concepto de depósito y como garantía de la reserva, que se descontará de la factura final y no será devuelta ni canjeada en caso de no celebrarse el servicio. El resto será abonado 72 horas antes de la celebración.
- El Hotel ofrece menús especiales para niños menores de 12 años. A partir de esa edad, se les considerará a efectos de menú como adultos.
- Las minutas con el detalle del menú y los centros que decoran las mesas serán a cargo del Hotel.
- Eventos con música y consumo de barra: el límite de estancia en los salones son las 20:00 horas en los banquetes que se celebren al mediodía y a las 01:00 horas los que tengan lugar por la tarde.
- En caso de contratar barra libre, se facturará 20€ por comensal y 2 horas de barra libre, quedando excluidas los licores de reserva y etiqueta negra. En caso de barra sobre consumo a un precio de 8€ por consumición, quedando excluidas los licores de reserva y etiqueta negra
- Tanto la barra libre como la barra sobre consumo comenzará cuando finalice el servicio de mesa. Al finalizar la contratación de las horas de barra libre, se dará por concluida también la música, procediendo a la recogida del salón.
- En el caso de que no haya servicio de barra/consumo contratado, se procederá a la recogida del salón una vez finalice el servicio de mesa
- En caso de querer prolongar los horarios límite descritos ( máximo 1 hora ) o permanecer en el salón sin servicio de barra, se cobra suplemento alquiler de sala.
- El Hotel ofrece la mediación para la contratación de la animación de su banquete. Además, se facturarán las tasas oficiales publicadas por la SGAE por concepto de Derechos de Autor.

**Entregado a fecha**  
**por :**

**Recibido por :**





## Menú especial

Special menu

### Option 01

Aubergine roasted with mozzarella, sprouts, cous cous emulsion, red lentils and olive oil.

Bacon and king prawn spankopitas with Araba's beans cream

Monkfish with fried garlic and chilli accompanied by roasted vegetable terrine and sweet potato purée

Roast veal ribs with potatoes and parsley and garlic dressing

Cheesecake

49,00 € ( VAT included)  
Includes bread, drinks and coffee,

### Option 02

Cream of pea soup with low temperature egg

Crunchy spring roll with avocado and red prawns, on emulsified piquillo cream

Baked wild sea bass with red pepper vinaigrette on red cabbage cream

Braised pork cheek medallion with celery purée and red curry

Tiramisu ice cream

52,00 € ( VAT included)  
Includes bread, drinks and coffee,

*The dishes listed may contain traces of allergens. People who suffer from allergies or intolerances are kindly requested to inform our service staff.*



## Menú especial

Special menu

### Option 03

Tuna belly and roasted peppers salad with olive vinaigrette

Puff pastry toast with roasted seasonal vegetables, parmesan flakes and roasted carrot emulsion

Or

Rice with broccoli, spinach and prawn tails

Hake with a drizzle of olive oil, on cauliflower cream and roasted tomatoes

Medallion of veal cheek in red wine, with deluxe potatoes and chilli-moli

Cream puff pastry with ice cream

55,00 € ( VAT included)  
Includes bread, drinks and coffee

### Option 04

Caprese salad with tapenade and green oil

Vichyssoise cream with red prawn ravioli

Cod loin with potato fork, paprika oil and micro sprouts

Grilled beef sirloin steak with wood-roasted piquillo peppers and Forestier potatoes

Cheese cake

59,00 € ( VAT included)  
Includes bread, drinks and coffee

*The dishes listed may contain traces of allergens. People who suffer from allergies or intolerances are kindly requested to inform our service staff.*

## **INFORMATION**

### **BANQUETS AND CELEBRATIONS**

- Menus based on our experience
- The chosen menu will be communicated to the Hotel at least 10 days before the service.
- Private dining rooms, from 20 adult diners (the Hotel reserves the right to assign the room according to the number of diners)
- The minimum number of diners to be billed will be the number contracted with the establishment at least 72 hours before the date of the event
- At the time of confirmation of the reservation, a deposit of 250 € will be requested as a guarantee of the reservation, which will be deducted from the final bill and will not be returned or exchanged in the event that the service is not held. The rest will be paid 72 hours before the celebration.
- The Hotel offers special menus for children under 12 years of age. From that age, they will be considered as adults for the purposes of the menu.
- The Hotel will be responsible for the minutes with the details of the menu and the centrepieces that decorate the tables.
- Events with music and bar consumption: the limit of stay in the halls is 20:00 hours for banquets held at midday and 01:00 hours for banquets held in the afternoon
- In case of hiring open bar, €20 per guest for 2 hours of open bar will be charged (reserve liquors and black label excluded). In the case of consumption by tickets the price is €8 per drink, (reserve liquors and black label excluded)
- Both the open bar and the consumption by tickets will start at the end of the table service. At the end of the open bar hours, the music will also end and the room will be cleared.
- In the event that there is no bar/consumption service contracted, the hall will be collected once the table service has finished.
- If you wish to extend the time limits described above (maximum 1 hour) or remain in the venue without bar service, a supplement will be charged for room hire.
- The Hotel offers mediation for the hiring of entertainment for your banquet. In addition, the official rates published by the SGAE (Spanish Society of Authors' Rights) will be charged.

Delivered to date by:

Received by:





## Menú especial

Special menu

### Option 01

Aubergine rôtie avec mozzarella, germes, émulsion de cous cous, lentilles rouges et huile d'olive

Spankopitas au bacon et aux crevettes royales avec crème légère de haricots Araba

Filet de lotte à l'ail frit et au piment, accompagné d'une terrine de légumes rôtis et d'une purée de patates douces

Côtes de veau rôties avec pommes de terre brisées et vinaigrette au persil et à l'ail

Gâteau au fromage

49,00 € ( TVA incluse)

Comprend le pain, la boisson et le café

### Option 02

Crème de petits pois à l'œuf à basse température

Rouleau de printemps croustillant à l'avocat et aux crevettes rouges, sur crème de piquillo émulsionnée

Bar sauvage au four avec vinaigrette de poivrons rouges sur crème de chou rouge crème de chou rouge

Médailon de joue de porc braisé avec purée de céleri et curry rouge et curry rouge

Tiramisu avec glace

52,00 € ( TVA incluse)

Comprend le pain, la boisson et le café

*Les plats mentionnés peuvent contenir des traces d'allergènes. Les personnes souffrant d'allergies ou d'intolérances sont priées d'en informer notre personnel de service.*





## Menú especial

Special menu

### Option 03

Salade de ventre de thon et de poivrons grillés avec vinaigrette aux olives

Toast de pâte feuilletée avec légumes de saison rôtis, flocons de parmesan et émulsion de carottes rôties



Riz Arborio avec brocolis, épinards et queues de crevettes.

Filet de merlu de miel avec huile d'olive, sur une crème de chou-fleur et une tomate pendante rôtie

Médailon de joue de veau au vin rouge, avec pommes de terre de luxe et ajili-moli

Feuilleté à la crème avec glace

55,00 € ( TVA incluse)

Comprend le pain, la boisson et le café

### Option 04

Salade Caprese, avec tapenade et huile verte

Crème vichyssoise avec raviolis aux crevettes rouges

Cabillaud avec fourchette de pommes de terre, huile de paprika et micro pousses

Entrecôte de bœuf grillée avec poivrons piquillos rôtis et pommes de terre Forestier

Gâteau au fromage

59,00 € ( TVA incluse)

Comprend le pain, la boisson et le café

*Les plats mentionnés peuvent contenir des traces d'allergènes.*

*Les personnes souffrant d'allergies ou d'intolérances sont priées d'en informer notre personnel de service.*

## **DES INFORMATIONS SUR**

# **LES BANQUETS ET LES CÉLÉBRATIONS**

- Menus basés sur notre expérience
- Le menu choisi sera communiqué à l'hôtel au moins 10 jours avant le service
- Salles à manger privées, à partir de 20 convives adultes (l'hôtel se réserve le droit d'attribuer la salle en fonction du nombre de convives). Le nombre minimum de convives à facturer sera le nombre contracté avec l'établissement au moins 72 heures avant la date de l'événement
- Au moment de la confirmation de la réservation, un acompte de 250 € sera demandé à titre de garantie de la réservation, qui sera déduit de la facture finale et ne sera ni repris ni échangé au cas où le service n'aurait pas lieu. Le reste sera payé 72 heures avant la célébration.
- L'hôtel propose des menus spéciaux pour les enfants de moins de 12 ans. À partir de cet âge, ils seront considérés comme des adultes en ce qui concerne le menu
- L'hôtel se charge de les détails du menu et les centres de table qui décorent
- Événements avec musique et consommation de bar : la limite de séjour dans les salles est fixée à 20 heures pour les banquets organisés à midi et à 1 heure pour les banquets organisés l'après-midi
- En cas de location d'un open bar, 20 € par invité et 2 heures d'open bar seront facturés, à l'exclusion des liqueurs de réserve et du black label. Dans le cas de consommation par tickets, le prix est de 8 euros par boisson, à l'exclusion des liqueurs de réserve et des liqueurs à étiquette noire
- L'open bar et le bar à consommer commencent à la fin du service à table. À la fin des heures d'ouverture du bar, la musique s'arrêtera également et la salle sera vidée.
- S'il n'y a pas de service de bar, la salle est vidée à la fin du service à table.
- Si vous souhaitez prolonger les heures d'ouverture décrites ci-dessus (maximum 1 heure) ou rester dans la salle sans service de bar, un supplément sera facturé pour la location de la salle.
- L'hôtel propose une médiation pour la location d'animations pour votre banquet. En outre, les tarifs officiels publiés par la SGAE sont d'application.

Délivré le jour même par :

Reçu par:



The logo graphic consists of four overlapping, semi-transparent rectangular planes in a light teal color, arranged in a cross-like pattern. The word "Silken" is written in a white, elegant serif font, and "HOTELES" is written in a white, clean sans-serif font below it.

**Silken**  
HOTELES