

¡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

Spankópitás 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.

Mousse de queso Idiazabal con helado

50,00 € (IVA incluido)
Incluye pan , bebida y café

Opción 02

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

Corvina salvaje sobre crema de coliflor y tomate de colgar asado

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

Pantxineta recién hornada con helado

50,00 € (IVA incluido)
Incluye pan , bebida y café



Menú especial

Special menu

Opción 03

Ensalada tradicional de gajos de tomate, bonito en aceite y cebolla roja

Lomo de meluza de pintxo al horno con vinagreta de piparras sobre crema de col roja

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

Lingote de goxua con helado

54,00 € (IVA incluido)
Incluye pan , bebida, y café

Opción 04

Raviolis de txangurro a la donostiarra en salsa verde

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 con helado

60,00 € (IVA incluido)
Incluye pan , bebida, y café



Menú especial

Special menu

¡A BRINDAR!

Nuestra bodega

Vino blanco Orube D.O. Rioja

Vino blanco Perro Chico somontano

Vino blanco Topo sobre Lías verdejo

Vino blanco sospechoso

Vino blanco Cucú cantaba la rana (Suplemento 2 €)

Vino blanco Beberás de la copa de tu hermana (Suplemento 2 €)

Vino blanco You & Me Albariño (suplemento 3 €)

Vino Blanco verdejo el barco del Corneta (suplemento 5 €)

Vino tinto El Niño Rioja

Vino tinto 8,0,1 Ed limitada Cariñena

Vino tinto Etecetera Ribera

Vino tinto sospechoso

Vino tinto La marquesa supleme 2€

Vino tinto La perra gorda suplem 2€

Vino tinto Voché Crianza suplem 3€

Vino tinto Sentada sobre la bestia suplem 3 €



Barra libre

Open bar

BARRA LIBRE 20€

Ginebra Beefeater, Bombay London Dry
Ron Bacard Carta Blanca y CaciQue
Vodka Smirnoff y Absolut
Whisky Ballantines, J.B y Johnny Walker
Etiqueta Roja
Licor de manzana
Licor de melocotón
Orujo de hierbas
Orujo blanco
Patxarán
Baileys
Refrescos
Cerveza
Cava
Agua mineral

BARRA LIBRE PREMIUM 28€

Ginebra Bombay Sapphire, Tanqueray Ten
y Citadelle
Ron, Habana Club 7 años, Pampero
Aniversario y Santa Teresa Gran Reserva
Vodka Stolichnaya
Whisky, Johnny Walker Etiqueta Negra,
Macallan
Licor de melocotón
Jagermeister
Plata o Plomo
Patxarán Premium Berezko
Baileys
Refrescos
Cerveza
Cava
Agua mineral

Precio por persona
Servicio de 2 h
Hora extra de barra libre 12 €

Barra por Ticket 8 €
Ticket premium 12 €

El Hotel ofrece la mediación para la contratación de la
animación del banquete

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 :



The logo graphic consists of three overlapping, semi-transparent rectangular planes. One plane is vertical, another is horizontal, and the third is a third plane that overlaps both, creating a 3D effect. The text is centered within this graphic.

Silken

HOTELES