

MENÚ ESPECIAL

Fin de Año

Aperitivos

- Ostra con leche de tigre y huevas de salmón
- Bloody Mary con brocheta de mejillón
- Corneto de Idiazábal con polvo de jamón y aceituna negra

Menú

- Carpaccio de magret de pato con virutas de foie, kikos y aceite de naranja
- Raviolón de carabineros con su jugo y duxelle de hongos
- Lubina asada con su demi-glace al Rioja Alavesa y verduritas
- Destornillador en sorbete
- Solomillo al café de Paris con patatas Pont Neuf y salsa Perigueaux
- Nuestra tarta Ópera
- Petit fours especial Navidad
- Uvas de la suerte

Vino blanco: *Bardos Verdejo* D.O. Rueda,
Vino rosado: *Gran Feudo*, D.O. Navarra,
Vino tinto: *Campillo Crianza*, D.O. Rioja,
Copa de Cava *Codorniu Prima Vides Brut*,
Café y Copa de licor

115€

INFORMACIÓN Y RESERVAS EN:

www.hotelciudaddevitoria.com / 945 14 11 00 / 945 14 31 21

Silken
CIUDAD
DE VITORIA

MENÚ ESPECIAL

Fin de Año

Paquete Cena fin de año + Habitación confort doble 165€ por persona en habitación doble en régimen de alojamiento y desayuno (10% IVA incluido).

Suplemento por habitación individual: 30,00 €.

Ponemos a tu disposición tarifas especiales de alojamiento para que puedas disfrutar de la habitación hasta las 14:00 hrs. del día 1 de enero (sujeto a disponibilidad).

Condiciones de reserva:

En el momento de efectuar la reserva se solicitará un depósito de 50€ por persona (no reembolsable). El total de la factura deberá estar abonado antes del 27 de diciembre de 2023.

Reserva de mesa con aforo máximo de 200 personas y preparación del servicio cuidando hasta el más mínimo detalle.

Horarios:

Recepción de asistentes: 21:15 hrs. (Se ruega puntualidad)

Inicio de cena: 21:30 hrs.

Finalización de la velada: 01:00 hrs.

Información y reservas:

Hotel Silken Ciudad de Vitoria

www.hotelciudaddevitoria.com

Teléfono: 945 14 11 00 / 945 14 31 21

reservas.cvitoria@hoteles-silken.com