

Silken
JUAN
DE AUSTRIA

VALLADOLID



Bodas

Weddings

2026

Silken
HOTELES

Os ofrecemos:

Banquete de boda en exclusiva: todas nuestras instalaciones a vuestro servicio y un equipo de profesionales para atender únicamente vuestra celebración.

Cocktail en nuestra Terraza / Restaurante **Room87**.

Salón de banquetes con capacidad para 100-110 personas.
Variedad de platos de gran calidad para confeccionar el menú a vuestro gusto.

Menús especiales bajo petición (vegetarianos, celíacos, alérgicos.....)

Posibilidad de baile –disco móvil (700 €IVA incluido-a confirmar)
Máximo 2 horas de duración hasta las 19:00 horas para almuerzos y máximo 01:00 para cenas.

Para las consumiciones en el baile ofrecemos dos alternativas:

- BARRA LIBRE: 26€ (mayores 18 años). Menores entre 12 y 18 años tendrán un 50% de descuento.

Duración: 2 Horas. Cada hora extra tendrá un coste de 15€

- TICKETS:

Copa Nacional: 8 €

Copa Premium: 11 €

Refrescos/cervezas: 3 €

Precios por persona. 10% IVA incluido.



Bodas
Weddings

Decoración en todas las mesas y minutas para que vuestros familiares y amigos recuerden este día.

****Consultar suplementos por decoración floral.**

Degustación: Se realizará con dos meses de antelación a la boda.

- Degustación gratuita del menú elegido para 4 personas, siempre que el número definitivo de comensales sea entre 100 y 120 personas.
- Degustación gratuita del menú elegido para los novios siempre que el número definitivo de comensales sea entre 50 y 99 personas.

Posibles acompañantes, precio especial -50% del menú de boda elegido. A abonar el día de la boda, junto la factura final.

Habitación SILKEN CLUB, desayuno buffet o en la habitación y atenciones especiales para novios. Podréis disfrutar de la habitación hasta las 18:00 del día siguiente a la boda.

Fin de semana para 2 personas en alojamiento y desayuno en un hotel de 4* de la Cadena Silken para bodas de más de 100 comensales **Ver hoteles disponibles y fechas*

Precios especiales de alojamiento para vuestros invitados.

Plaza de Parking gratuita para los novios.

Picoteo durante la barra libre.

Condiciones generales:

Entrega de una señal de 1000 euros como garantía de reserva.

Distribución de las mesas, 25 días antes de la fecha del evento.

Confirmación del nº de comensales definitivo con 10 días de antelación, siendo éste el nº de cubiertos a facturar y que se debe abonar antes del evento.

Horario de estancia para bodas:

–Almuerzo: hasta las 21.00h –Cena: hasta las 01.00 h.

Todas estas condiciones se respetarán siempre que el número de comensales sea superior a 50 personas.

“Con la responsabilidad de saber que nos confía la organización de un día tan importante, tan especial, nuestro equipo les propone...”

Cocktail de Bienvenida

Pinchos fríos

Salmorejo de mango con berenjena crujiente

Pizarra de Jamón ibérico de bellota

Bombón de foie con almendras

Mini cucurucho de aguacate y huevas de trucha

Pinchos calientes

Croquetas caseras de jamón

Langostino envuelto en pasta bric, albahaca y salsa kimchi

Mini bao de costilla asada en salsa barbacoa a baja temperatura

Tartaleta de bacalao ajoarriero

Ravioli de morcilla y piñones

Bebidas: Cerveza, Refrescos, vino Tinto / Blanco y cava Rossé

Precio: 25 €

Precios por persona. 10% IVA incluido

Para compartir al centro de mesa- Raciones-

* Alcachofa confitada con salsa de foie (ud)	5 €
* Rabas del Cantábrico a la andaluza con harina de garbanzo	16€
* Colas de gambón con panko japonés y salsa Thai picante	20€
* Selección de quesos Campoveja (ahumado, trufado y viejo) con mermeladas caseras y frutos secos (100 gr.)	20€
* Pizarra de paleta ibérica de bellota con tostas de pan y tomate de caserío (100 gr.)	22€
* Pizarra de foie mi -cuit con morcilla de Burgos y compota de manzana	22€
* Rejo de pulpo a la brasa con patata asada y ali oli de pimentón (2 ud)	26€
* Gamba blanca de Huelva a la plancha con sal gruesa (100 gr)	26€

Primeros

* Ensalada de boquerones del Cantábrico marinado con gazpacho de frutos rojos y jamón ibérico de bellota	16€	
* Crema de cigalas al brandy con tartar de mejillones en escabeche	18 €	
* Arroz cremoso con boletus y foie, teja de queso castellano y crujiente de jamón	18 €	
* Ensalada de codorniz escabechada, zanahoria encurtida y vinagreta de piparra	18 €	
* Timbal de brotes de lechuga con base cremosa de aguacate y tomate, de langostinos al vapor y aliño de albahaca	18 €	cola
* Tartar de salmón ahumado, aguacate, trazos de teriyaki y huevas de salmón	20 €	
* Canelón de carabineros con salsa americana, tartar de mejillón en escabeche y toques de tinta de calamar.	20 €	

Pescados ½ ración: Si desea ración completa, deberá sumar al precio 8€****

* Bacalao con migas al pimentón y vizcaína clásica	16 €
* Milhojas de dorada con puré de batata dulce y jugo de marisco	16 €
* Merluza de pincho con crema de guisantes y tomatitos confitados en albahaca	16 €
* Rape empiñonado con guiso de sepia , pintada de teriyaki y caramelo de crustáceos	19 €
* Lomo de corvina salvaje (según temporada) con boniato asado y vinagreta de encurtidos	19 €
* Rodaballo salvaje con setas asiáticas y salsa menier	20 €

Sorbete casero con y sin alcohol

* Sorbete de mandarina / frambuesa / limón /mango	4 €
---	-----

Carnes

- * Presa ibérica laminada, manzana reineta y galleta de tomillo 14€
- * Terrina de ternera, cebolleta asada, padrones y jugo de trufa 14€
- * Cordero con terrina de patata y tocineta y chips de yuca 19€
- * Lechazo IGP asado con patatas panaderas y ensalada verde 25€
- * Solomillo de vaca con medallón de foie 26€
y salsa Oporto con bastones de patata
- * Lechazo IGP asado a lo tradicional con patatas panaderas 30€
y ensalada verde (RTE MANNIX CAMPASPERO)

Tartas “Belaria”

- * Dulce de leche: Base de galleta crujiente de almendra, 6€
toque de manzana caramelizada con cerezas confitadas, mousse de dulce
de leche y cobertura de frambuesa
- * Mascarpone y café: Bizcocho de nuez, cremoso de café, 6€
mouse de mascarpone y baño de caramelo
- * Tres chocolates Bizcocho con 3 mousse 6€
(chocolate negro, chocolate con leche y chocolate blanco)
- * Trufa: Capas de bizcocho con mouse de chocolate con leche 6 €
- * Aniversario: Bizcocho de almendras, mouse de chocolate blanco, 7€
crema inglesa y baño de chocolate

La bodega 16€

Vino blanco Verdejo D. O de Rueda

Vino tinto de autor “VEINTISIETE “D.O. Ribera de Duero

Refrescos, cervezas, aguas minerales, café & infusiones con mignardices y licor

Suplemento Copa de Cava por persona 4€

MENU NIÑOS 1

Jamón ibérico con nuestras croquetas
caseras

Chuletillas de lechazo con patatas fritas

Tarta celebración con helado

Candy –Bar incluido

36€

MENU NIÑOS 2

Croquetas caseras de jamón ibérico

Tirabuzón de pollo rebozado

O

Hamburguesa del chef con patatas fritas

Tarta celebración con helado

Candy –Bar incluido

30€.

The logo graphic consists of four overlapping, semi-transparent rectangular planes in a light teal color. These planes are arranged in a 3D-like fashion, with one plane positioned slightly behind and to the right of the others, creating a sense of depth and architectural structure.

Silken

HOTELES