



•••• SILKEN ATLÁNTIDA SANTA CRUZ TENERIFE



Aperitivo 1, Clásico

- Nachos con cheddar
- Humus de aguacate de las islas con tortilla de trigo para untar
- Trufas de queso de cabra con nueces
- Lingote de salmón marinado en casa con tofe de mango y wasabi
- Mousse de queso ahumado con miel de palma y crumble de gofio
- Taquitos de tortilla con chorizo palmero
- Degustación de mini croquetas con mayonesa de mojo
- Brochetas de pollo Satay con cacahuets tostados
- Samosas de verduras con salsa de chili dulce
- Vasito cremoso de bounty (chocolate y coco)
- Nubes y gominolas

Bebidas:

- Cerveza
- Refrescos
- Martini
- Cava
- Vinos
- Aguas minerales

PRECIO MENÚ: 19,50 €

DURACIÓN: 45 minutos

Suplemento servicio de café: 1,50 € por persona

Repostería en miniatura: 2,50 € por persona

✓ Los cócteles se servirán para un **mínimo de 15 comensales.**

**** SILKEN ATLÁNTIDA SANTA CRUZ TENERIFE



Aperitivo 2, Club

- Nachos con cheddar
- Humus de aguacate de las islas con tortilla de trigo para untar
- Trufas de queso de cabra con nueces
- Lingote de salmón marinado en casa con tofe de mango y wasabi
- Mousse de queso ahumado con miel de palma y crumble de gofio
- Taquitos de tortilla con chorizo palmero
- Degustación de mini croquetas con mayonesa de mojo
- Brochetas de pollo Satay con cacahuets tostados
- Mini bolitas de millo crujientes con costillas saladas y mojo de cilantro
- Cremoso de piña colada
- Selección de repostería en miniatura
- Nubes y gominolas

Bebidas:

- Cerveza
- Refrescos
- Martini
- Cava
- Vinos
- Aguas minerales

PRECIO MENÚ: 22,50 €

DURACIÓN: 45 minutos

Suplemento servicio de café:

1,50 € por persona

Repostería en miniatura:

2,50 € por persona

✓ Los cócteles se servirán para un **mínimo de 15 comensales.**

**** **SILKEN ATLÁNTIDA SANTA CRUZ TENERIFE**



Aperitivo 3, De Luxe

- Papas bonita sancochada y rellena de atún al mojo hervido
- Bandeja de sushi (makis, niguiris y california rolls)
- Nachos con dip de cheddar
- Humus de aguacate de las islas con tortilla de trigo para untar
- Trufas de queso de cabra con nueces
- Lingote de salmón marinado en casa con tofe de mango y wasabi
- Mousse de queso ahumado con miel de palma y crumble de gofio
- Taquitos de tortilla española con paleta ibérica
- Samosas de verduras con salsa de chili dulce
- Brochetas de pollo Satay con cacahuets tostados
- Degustación de mini croquetas con mayonesa de mojo
- Mini burger de cochino negro
- Vasito de Nutella
- Mix de trufas de chocolate
- Nubes y gominolas

Bebidas:

- Cerveza
- Refrescos
- Martini
- Cava
- Vinos
- Aguas minerales

PRECIO MENÚ: 26,00 €

DURACIÓN: 45 minutos

Suplemento servicio de café: 1,50 € por persona

Repostería en miniatura: 2,50 € por persona

✓ Los cócteles se servirán para un **mínimo de 15 comensales.**

**** SILKEN ATLÁNTIDA SANTA CRUZ TENERIFE



Aperitivo 4, Canario

- Chupito de berros con espuma de millo
- Cucharita de tomate con atún ahumado
- Canelón de zucchini con almogrote y membrillo
- Sinfonía de quesos de las islas
- Jamón canario aliñado con aceite de azafranillo
- Hamburguesa de carne fiesta
- Taquitos de tortilla con chorizo palmero
- Meatballs de conejo en salmorejo
- Papita bonita sancochada y rellena de atún al mojo hervido
- Wantun de carne de cabra con toque picante
- Bolitas de millo crujientes con costilla salada y mojo de cilantro
- Croquetas de plátano
- Vasito de quesillo canario con nata y canela
- Truchas de plátano

Bebidas:

- Cerveza
- Refrescos
- Martini
- Cava
- Vinos
- Aguas minerales

PRECIO MENÚ: 29,50 €

DURACIÓN: 45 minutos

Suplemento servicio de café:

1,50 € por persona

Repostería en miniatura:

2,50 € por persona

✓ Los cócteles se servirán para un **mínimo de 15 comensales.**

**** **SILKEN ATLÁNTIDA SANTA CRUZ TENERIFE**



Aperitivo 5, Premium Atlántida

- Canelón de zucchini con almogrote y membrillo
- Tataki de atún sobre ensalada de algas
- Nachos con dip de cheddar
- Humus de aguacate de las islas con tortilla de trigo para untar
- Trufas de queso de cabra con nueces
- Lingote de salmón marinado en casa con tofe de mango y wasabi
- Papas bonita sancochada y rellena de atún al mojo hervido
- Bandeja de sushi (makis, niguiris y california rolls)
- Mousse de queso ahumado con miel de palma y crumble de gofio
- Taquitos de tortilla española con paleta ibérica
- Samosas de verduras con salsa de chili dulce
- Brochetas de pollo Satay con cacahuets tostados
- Degustación de mini croquetas con mayonesa de mojo
- Mini burger de cochino negro
- Trompetas crujientes de langostinos
- Vasito de tiramisú
- Trufas de baileys
- Nubes y gominolas

Bebidas:

- Cerveza
- Refrescos
- Martini
- Cava
- Vinos
- Aguas minerales

PRECIO MENÚ: 32,50 €

DURACIÓN: 45 minutos

Suplemento servicio de café: 1,50 € por persona

Repostería en miniatura: 2,50 € por persona

✓ Los cócteles se servirán para un **mínimo de 15 comensales.**

**** **SILKEN ATLÁNTIDA SANTA CRUZ TENERIFE**



Aperitivo 6, Silken Select

- Yogurt de foie
- Ceviche de corvina con cebolla de guayonge
- Corner de sushi con show cooking de su elaboración y corte
- Jamón canario aliñado con aceite de azafranillo
- Mesa de quesos con panecillos y confituras hechas en casa
- Vasito cremoso de bacalao a punto de sal con pimientos
- Papita bonita sancochada y rellena de almogrote
- Taquitos de tortilla de paleta ibérica
- Degustación de mini croquetas con "Mojonesa"
- Brocheta de pulpo asado con cachelos de papa negra
- Aguacate de las islas en tempura con salsa de chile dulce
- Pinchos de solomillo de res en adobo criollo
- Gambón en fritura con chutney de mango picante
- Miniburger de Cebón con foie y cebolla caramelizada
- Huevito de codorniz sobre parmentier de batata y trufa
- Vasito cremoso de bounty (chocolate y coco)
- Fresa con nata y caramelo
- Wantun de Nutella
- Nubes y gominolas

Bebidas:

- Cerveza
- Refrescos
- Martini
- Cava
- Vinos
- Aguas minerales

- **ESTE CÓCTEL PODRÁ OFRECERSE PARA UN SERVICIO DE 30 COMENSALES COMO MÍNIMO**

PRECIO MENÚ: 45,00 €

DURACIÓN: 45 minutos

Suplemento servicio de café:

1,50 € por persona

Repostería en miniatura:

2,50 € por persona

**** **SILKEN ATLÁNTIDA SANTA CRUZ TENERIFE**



- ✓ NOTA: Todos los cócteles de menos de 25 comensales que se celebren en salón privado, tendrán un suplemento de 180,00 €.
- ✓ Los cócteles se servirán para un **mínimo de 15 comensales exceptuando el cóctel nº 6 Silken Select, para un mínimo de 30 comensales.**
- ✓ El plazo máximo de confirmación del nº de comensales es de al menos 24 horas de antelación. Transcurrido este tiempo no se admitirán devoluciones por bajas de asistencia.
- ✓ Los platos indicados en los menús, **pueden contener trazas de alérgenos.** Las personas que padezcan alergias o intolerancias alimentarias, se ruega lo comuniquen a nuestro personal de servicio. El hotel elaborará los menús adaptados a sus necesidades **siempre que estas sean comunicadas con, al menos, 15 días de antelación** sobre la fecha de llegada.
De no comunicarlo en el plazo estipulado, el hotel se reserva el derecho a facturar a parte los platos extra solicitados o cualquier otro cambio en el menú elegido.

- IGIC no incluido

SILKEN,
ATLÁNTIDA
SANTA CRUZ
TENERIFE

DPTO. DE CONVENCIONES Y BANQUETES · HOTEL SILKEN ATLÁNTIDA
AVDA TRES DE MAYO / ESQUINA AUREA DÍAZ FLORES · 38005 S/C DE TENERIFE, ESPAÑA
T: + 34 922 294 500 / 922 595 053 - F: + 34 922 224 458 LUNES A VIERNES DE 9:00 A 20:00 H
EMAIL: CONVENCIONES.ATLANTIDA@HOTELES-SILKEN.COM · WWW.HOTELES-SILKEN.COM