



Menú banquete

Banquet menu

Menú 1

Empezamos degustando

Tartar de atún, melocotón confitado, coco y sésamo

Canelón de berenjena asada relleno de pato y zancarrón

Para los amantes de la carne

Lingote de churrasco de cordero confitado a baja temperatura con crema escabechada de zanahorias, cebolla roja encurtida y hummus de garbanzos

Siempre hay sitio para el postre

Pastel de chocolate negro y albaricoque con helado

BODEGA

Vino Tinto Viña Llaves de Yerga D.O. Rioja

Vino Blanco K-Naia D.O Rueda

Agua Mineral

Café





Menú banquete

Banquet menu

Menú 2

Empezamos degustando

Solomillo de vieira emparrillado sobre confitura de higos con sal Maldon

Del mar a la mesa

Lomo de dorada a la sal sobre mostaza con verduritas caramelizadas y reducción de cítricos

Para los amantes de la carne

Carrilleras de cerdo estofadas a las finas hierbas sobre parmentier de patata

Siempre hay sitio para el postre

Tarta selva negra con coulis de frutos acompañado de helado

BODEGA

Vino Tinto Llaves de Yerga D.O. Rioja

Vino Blanco K-Naia D.O Rueda

Agua Mineral

Café





Menú banquete

Banquet menu

Menú 3

Empezamos degustando

Ensalada de queso cremoso a la cerveza con vinagreta de miel a la mostaza

Crema de patata de hinojo con infusión de curry y virutas de jamón

Del mar a la mesa

Lomo de bacalao sobre muselina de boniato, tierra de ajo negro y chips vegetales

Siempre hay sitio para el postre

Pastel de galleta Lotus acompañado de helado

BODEGA

Vino Tinto Llaves de Yerga D.O. Rioja

Vino Blanco K-Naia D.O Rueda

Agua Mineral

Café





Menú banquete

Banquet menu

Menú 4

Empezamos degustando

Ensalada de langostinos crujientes con albahaca, brotes de la huerta, pasas, piñones y piña natural

Pimientos de piquillo rellenos de centollo y langostinos con crema de gambas

Para los amantes de la carne

Solomillo de vaca emparrillado sobre patata chafada con aove, orégano y salsa perigord

Siempre hay sitio para el postre

Cheesecake artesana ,crumble de mantequilla y coulis de fresas acompañado de helado

BODEGA

Vino Tinto Llaves de Yerga D.O. Rioja

Vino Blanco K-Naia D.O Rueda

Agua Mineral

Café





Menú banquete

Banquet menu

Menú 5

Empezamos degustando

Ensalada de jamón y queso parmesano con frutos secos y vinagreta de mostaza y miel

Degustación de croquetas de cocido sobre hummus de garbanzos con un toque de siracha (3ud)

Del mar a la mesa

Merluza de pincho rellena de jamón y queso en salsa de champiñones al oporto

Siempre hay sitio para el postre

Torrija de sobao pasiego caramelizada con helado

BODEGA

Vino Tinto Llaves de Yerga D.O. Rioja

Vino Blanco K-Naia D.O Rueda

Agua Mineral

Café





Menú banquete

Banquet menu

Menú infantil

Surtido de embutidos, rabas y croquetas

Escalopines de ternera a la milanesa con patatas fritas

Tarta Selva Negra con helado

Agua o refresco

***Menú infantil se sirve hasta los 12 años. A partir de 13 años se aplica el menú de adultos**





Menú banquete

Banquet menu

Servicios adicionales

- Copa de cava o chupito (orujos, pacharán o licores sin alcohol)
4,00€
- Copa de licor o combinado
7,00€
- Copa de licor o combinado Premium
9,00€

Condiciones generales

- Se deberá elegir el mismo menú para todos los comensales tanto adultos como niños.
- Salón privado sin cargo a partir de 25 comensales adultos. Para un nº inferior, el suplemento de salón privado será de 145,20 € IVA incl.
- Se solicitará un depósito de 150€ para eventos a partir de 25 comensales y de 300€ para eventos a partir de 50 comensales.
- En almuerzos, la hora máxima de ocupación del salón es hasta las 18.00h, mientras que en cenas es hasta las 00.00h. Se puede ampliar, bajo disponibilidad. Consulte tarifa de hora extra.
- El resto del pago del banquete se deberá realizar mediante transferencia bancaria 5 días antes del evento.
- En los menús no están incluidas otras bebidas. (Cerveza, refrescos...)
- Puede preguntar por otros vinos de nuestra carta. Consulte suplemento.

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