

Silken
JUAN
DE AUSTRIA

VALLADOLID



Cócteles

Cocktails

2024

Silken
HOTELES



COCKTAIL SOOK 1

Pinchos Fríos

Pizarra de ibéricos

Vasito de crema de queso castellano con tapenade y tomate Cherry

Ensaladilla de ventresca

Mini búrguer de salmón ahumado, queso crema y rúcula

Pinchos calientes

Croquetas de jamón

Langostino frito en panko crujiente con mayonesa de chipotle

Arroz meloso de ibéricos con ali oli de pimiento verde italiano

Mini pan de pita con guiso de lechazo especiado

Postre

Taco de tarta de queso con frutos rojos

Bebidas: Cervezas, Refrescos, vino Tinto / Blanco.

Precio: 28€

**32 € en reservas no asociadas a alquiler de sala ó alojamiento de grupo.

Cocktail válido a partir de 20 personas.

Duración estimada del servicio 45 min –1 hora.

Si desea ampliar 1 hora más la duración del servicio de bebidas deberá sumar 5€ el precio del cocktail por persona

No está permitido traer productos alimentarios externos para el evento

Precios por persona. Precios con 10% IVA incluido. El nº definitivo de comensales se confirmará 48h antes del evento, siendo este el nº mínimo a efectos de facturación.



Cócteles
Cocktails

COCKTAIL SOOK 2

Pinchos Fríos

Pizarra de ibéricos

Pizarra de queso Campoveja CyL (Ahumado*, trufado, viejo)*Mejor del mundo 2016

Ensaladilla de gambas al ajillo

Miniblini de mousse de foie y Pedro Ximenez

Pinchos calientes

Croquetas de jamón

Brocheta de pollo yakitori

Langostino envuelto en pasta bric, albahaca y salsa kimchi

Fideua de calamar y ali oli de perejil

Mini hamburguesa casera de ternera con cebolla caramelizada

Postres

Rocas de chocolate blanco y Peta Zeta

Vasito de Panacotta de lima y frambuesas

Bebidas: Cervezas, Refrescos, vino Tinto / Blanco

Precio: 32€

**36 € en reservas no asociadas a alquiler de sala ó alojamiento de grupo.

Cocktail válido a partir de 20 personas.

Duración estimada del servicio 1 hora – 1 hora 15 minutos

Si desea ampliar 1 hora más la duración del servicio de bebidas deberá sumar 5€ el precio del cocktail por persona.

No está permitido traer productos alimentarios externos para el evento

Precios por persona. Precios con 10% IVA incluido. El nº definitivo de comensales se confirmará 48h antes del evento, siendo este el nº mínimo a efectos de facturación.

COCKTAIL SOOK 3



Cócteles
Cocktails

Pinchos Fríos

Salmorejo cordobés con sal de jamón

Pizarra de jamón ibérico de bellota

Pizarra de queso Campoveja CyL (Ahumado*, trufado, viejo)*Mejor del mundo 2016

Cucharita de sardina ahumada y tartar de tomate aliñado

Yogourt de foie con crispy de cebolla

Pinchos calientes

Croquetas de jamón

Mini tortilla de camarones con mayonesa trufada

Cola de Gambón en panko japonés con salsa thai picante

Mini hot dog de chistorra, cebolla con soja y ali oli de mostaza

Taco de carrillera de cerdo guisada con patata rota

Postres

Mousse de chocolate blanco con tierra de cacao

Taco de tarta de queso con frutos rojos

Hojaldre de verdejo artesano La Giralda

Bebidas: Cervezas, Refrescos, vino Tinto / Blanco

Precio: 38€

**42 € en reservas no asociadas a alquiler de sala ó alojamiento de grupo.

Cocktail válido a partir de 20 personas.

Duración estimada del servicio 1 hora 30 minutos

Si desea ampliar 1 hora más la duración del servicio de bebidas deberá sumar 5€ el precio del cocktail por persona

No está permitido traer productos alimentarios externos para el evento

Precios por persona. Precios con 10% IVA incluido. El n° definitivo de comensales se confirmará 48h antes del evento, siendo este el n° mínimo a efectos de facturación.



Rincones temáticos

Thematic corners



Estación de quesos

De 20-49 personas: 8€

50 personas o más: 7€



Estación Ibérica

Desde 20 personas: 8€



Estación Oriental

De 20-49 personas: 8€

50 personas o más: 7€

Precios por persona. Precios con 10% IVA incluido. El nº definitivo de comensales se confirmará 48h antes del evento, siendo este el nº mínimo a efectos de facturación.

COCKTAIL A MEDIDA



Nosotros les proponemos los platos y todo lo demás será a su gusto.

Dinámica: A continuación podrán elegir entre pinchos fríos, pinchos calientes y postres. Cada pincho tiene un coste de 3,00€.

Elijan cuantos pinchos quieran y multipliquen ese número por 3,00 € para saber el coste total del cocktail por persona.

A ese precio deberán sumarle 10,00 € para completar el cocktail con la bebida.

Ya solo les queda venir a disfrutar con nosotros de tan succulentos pinchos...

Cocktails válidos a partir de 20 personas.

Duración estimada del servicio 45 min / 60 min / 90 min dependiendo del número de pinchos contratados.

Si desea ampliar 1 hora más la duración del servicio de bebidas deberá sumar 5€ el precio del cocktail por persona.

Suplemento vino Tinto Roble: 3€ / Crianza: 6€
Suplemento Copa: 7,5€ / Copa Importación: 9€
Suplemento licor: 3€
Suplemento café: 2 €

Precios por persona. Precios con 10% IVA incluido.

El nº definitivo de comensales se confirmará 48h antes del evento, siendo este el nº mínimo a efectos de facturación.

No está permitido traer productos alimentarios externos para el evento

La elaboración artesanal en nuestra cocina implica la manipulación de todos los alérgenos a declarar según el reglamento (UE) 1169/2011, si usted requiere información correspondiente a cada plato, rogamos lo solicite a nuestro personal de servicio.

The handmade preparation in our kitchen involves the handling of all the allergens to be declared according to the rules (EU)1169/2011. If you need information about any dish, do not hesitate to ask our staff

Pinchos fríos

Chupito de gazpacho de fresas
Salmorejo cordobés con grissini de pan
Vasito de crema de queso castellano con tapenade y tomate cherry
Vasito de guacamole con papaya y totopos
Ensaladilla de ventresca
Ensaladilla de gambas al ajillo
Miniblini de mousse de foie y Pedro Ximenez
Yogourt de foie con crispy de cebolla
Mousse de queso ahumado, mermelada de tomate y picada de anchoas
Mousse de bonito y alcaparras fritas sobre tosta de pan crujiente
Coca de hojaldre con anchoas y tapenade de aceitunas negras
Pizarra de queso Campoveja (ahumado, trufado y viejo)
Pizarra de paleta ibérica de bellota
Pizarra de ibéricos
Pizarra de cecina de león
Tramezzini de salmón con queso crema
Tramezzini de cremoso de queso azul y nueces
Tramezzini de boquerones y pesto rojo
Cucharita de salmón ahumado con mousse de aguacate
Cucharita de sardina ahumada y tartar de tomate aliñado
Tartaleta de aguacate y tomate seco
Bombón de foie con almendras
Mini búrguer de salmón ahumado, queso crema y rúcula
Mini cucurucho de aguacate y huevas de trucha
Mini cucurucho de tartar de atún con mayosoja

Pinchos calientes

Chupito de crema castellana con crujiente de jamón
Brocheta de torreznos de Soria
Tartaleta de morcilla de Burgos, miel y piñones
Croquetas caseras de jamón
Langostino frito en panko crujiente con mayonesa de chipotle
Langostino envuelto en pasta bric, albahaca y salsa kimchi
Mini tortilla de camarones con mayonesa trufada
Cola de Gambón en panko japonés con salsa thai picante
Chupa chups de pollo empanado con cork-flakes y reducción de cerveza miel
Brocheta de pollo yakitori
Mini pan de pita con guiso de lechazo especiado
Tartaleta de bacalao ajoarriero
Bao de carrillera ibérica con ali oli de boletus
Mini hamburguesa casera de ternera con cebolla caramelizada
Mini hot dog de chistorra, cebolla con soja y ali oli de mostaza
Taco de carrillera de cerdo guisada con patata rota
Arroz meloso de ibéricos con ali oli de pimiento verde italiano
Fideua de calamar y ali oli de perejil

Postres

Vasito de Panacotta de lima y frambuesas
Trufas de chocolate
Mini Coulant de chocolate
Mousse de chocolate blanco con tierra de cacao
Roca de chocolate blanco y peta zeta
Taco de tarta de queso con frutos rojos
Hojaldre de verdejo artesano La Giralda
Pastas artesanas La Giralda
Mini pasteles BELARIA



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