

MENÚ
Navidad
Empresas

Silken
ATLÁNTIDA
SANTA CRUZ
★★★★
TENERIFE

Ríe, ama, sueña, disfruta
y déjate sorprender por
Silken Hoteles

¡Felices Fiestas!

Celébralo
con
nosotros

Silken
HOTELES

MENÚ

Navidad Empresas

Aperitivos previos a banquetes

Opción 1: 3,75 €

Cava y cóctel de frutas sin alcohol
Frutos secos, aceitunas aliñadas y chips de vegetales

Opción 2: 7,00 €

Cava y cóctel de frutas sin alcohol
Cucharita de paleta ibérica sobre ensaladilla tradicional
Ceviche de pez emperador con cebolla roja y toque de mangos gomeros
Jamón canario aliñado con aceite de pimentón de la Vera

Opción 3: 10,00 €

Cava y cóctel de frutas sin alcohol
Cucharita de paleta ibérica sobre ensaladilla tradicional
Ceviche de pez emperador con cebolla roja y toque de mangos gomeros
Jamón canario aliñado con aceite de pimentón de la Vera
Cucharita de pulpo con batata
Croquetas de almogrote

Brindis de sobremesa

Copa de cava Roger de Flor: 2,50 €

Copa de cava Anna de Codorníu: 4,50 €

Precio
por
persona
igic no incl.

Silken
HOTELS

MENÚ

Navidad

Empresas

OPCIÓN 1

Entrante

Saquito de queso con verduras y salsa agridulce
(aperitivo)



Primero

Ensalada de salmón marinado sobre tartar
de melón, brotes tiernos y pistachos tostados



Segundo

Solomillo de cerdo asado con chistorra, cebollitas
caramelizadas y pastel de papa



Postre

Coulant de chocolate con crema inglesa y nata

Surtido Navideño de turrones y polvorones

Refrescos y cervezas durante el servicio de comida: 2,00€ + igic por persona
Copa de cava para brindis Roger de Flor Brut Nature: 2,50€ + igic por persona
Copa de cava para brindis Anna de Codorniu Brut Nature: 4,50€+ igic por persona

39€
Igic no incl.

Silken
HOTELES

MENÚ

Navidad
Empresas

OPCIÓN 2

Entrante

Saquito de queso con verduras y salsa agridulce
(aperitivo)



Primero

Crema de batata majorera con espuma de
bacalao y polvo de mojo



Segundo

Lomo de merluza al horno con albahaca, pisto de
tomates secos y ñoquis



Postre

Buñuelos de chocolate negro con dulce de leche

Surtido Navideño de turrones y polvorones

Refrescos y cervezas durante el servicio de comida: 2,00€ + igic por persona
Copa de cava para brindis Roger de Flor Brut Nature: 2,50€ + igic por persona
Copa de cava para brindis Anna de Codorniu Brut Nature: 4,50€+ igic por persona

39€
Igc no incl

Silken
HOTELES

MENÚ
Navidad
Empresas

**Propuestas para completar
el menú con picoteo al
centro de mesa**

Surtido de ibéricos y quesos	5,50€
Croquetas de almogrote	3,00€
Wan tun de pollo con mayonesa de sriracha	3,00€
Ensaladilla de batata y salmón	4,50€
Tartar de atún al japo-mojo	5,00€
Bandeja de sushi	6,00€

* Todos los suplementos son por persona sobre el precio del menú elegido.

* Se servirá una ración para compartir cada 4 personas.

**Precio
por
persona**
igic no incl.

MENÚ
Navidad
Empresas

Barra libre normal: 9,50 €/hora

(*contratación mínima de 2 horas)

Ron Arehucas Carta de Oro
Ron Habana Club Tres Años
Ginebra Beefeater
Ginebra Beefeater Pink
Whisky 100 Pippers
Whisky Johnny Walker etiqueta roja
Vodka Absolut Azul

Suplemento / hora a partir de la 3ª hora: 7,50 €/hora

Barra libre select: 15,00 €/hora

(*contratación mínima de 2 horas)

Ron Havana Club Tres Años
Ron Havana Club Siete Años
Ginebra Beefeater 24
Ginebra Beefeater Pink
Whisky 100 Pippers
Whisky Johnny Wlaker Etiqueta Negra
Vokdka Absolut Azul

Suplemento / hora a partir de la 3ª hora: 12,00 €/hora

**Precio
por
persona**
igic no incl.

MENÚ
Navidad
Empresas

Animación

Disjockey con equipo de sonido 3 horas:	480,00€
Hora extra DJ contratada previamente:	100,00€
Discoteca móvil +karaoke:	580,00€
Discoteca móvil + karaoke + animación:	680,00€
Equipo de sonido 2 altavoces:	180,00€
Equipo de sonido 4 altavoces:	280,00€
Micrófono:	50,00€

* Estos precios pueden variar en base a las necesidades finales, sujetos a disponibilidad

**Precio
por
persona**
igic no incl.

MENÚ
Navidad
Empresas

Condiciones generales

Reserva

Para la reserva en firme es necesario hacer una entrega a cuenta del 25% del total del presupuesto estimado.

El importe restante deberá abonarse al menos 10 días antes de la celebración.

Plazo máximo de confirmación de número de comensales: 10 días antes del banquete.

No se admitirán devoluciones por bajas de asistencia pasado dicho plazo de confirmación.

Alergias alimentarias y dietas

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 menús aptos para los clientes con intolerancias alimenticias y dietas médicas siempre que éstas 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 los platos extra solicitados o cualquier otro cambio en el menú elegido.

Permanencia máxima en sala

La permanencia máxima en el salón será para servicios de almuerzo hasta las 19:00 h y para los servicios de cena hasta las 02:00 am. En ambos casos siempre y cuando se contrate la barra libre.

INFORMACIÓN Y RESERVAS EN:
convenciones.atlantida@hoteles-silken.com

Celébralo
con
nosotros

Silken
HOTELES