

**** SILKEN CIUDAD DE VITORIA

Para que la celebración del día más importante de vuestra vida sea todo un éxito, ponemos a vuestra disposición la profesionalidad del equipo del Hotel Silken Ciudad de Vitoria y os ofrecemos las mejores propuestas culinarias confeccionadas con el esmero y la dedicación que merecen nuestros productos. Una variada oferta gastronómica creada para dar un toque de exclusividad a vuestro enlace.



Enlaces



2020

2020 CONDICIONES GENERALES

Para enlaces de menos de 50 comensales, consultar condiciones.

- Los novios están invitados al alojamiento durante una noche gratis en una Suite del Hotel Silken Ciudad de Vitoria en régimen de alojamiento y desayuno y plaza de parking –plaza de parking según disponibilidad a la llegada-- (**)
- Los invitados se beneficiarán de la mejor tarifa disponible sobre nuestras Tarifas Oficiales de habitación. .
- Las tarjetas con el detalle del menú y los centros que decoran las mesas serán a cargo del Hotel.
- El Hotel invita a la degustación del Menú de Boda a 6 personas para enlaces de más de 80 comensales confirmados.(**). Para enlaces de entre 50 y 80 comensales el Hotel invita a la degustación del Menú de Boda a 2 personas. (**). En el supuesto de acudir más comensales al menú degustación se facturaría el 50% del cubierto seleccionado.
- Para todas las bodas contratadas que se celebren en los meses de Enero a Abril 2019 y en Noviembre y Diciembre 2019 (ambos incluidos) que decidan contratar barra libre, obtendrán un 15% de descuento en la contratación de la barra libre, sobre nuestra tarifa oficial. Oferta no acumulable a otras promociones.
- Petit Fours para todos los invitados durante el baile
- Los niños menores de 10 años dispondrán de menús especiales. A partir de 10 o más menús infantiles confirmados, se facturará el 50% de la totalidad de los menús infantiles.
- El número mínimo de comensales a facturar será el contratado con el establecimiento como mínimo con 5 días de antelación a la fecha del evento. Así mismo quedarán cerrados los menús especiales (intolerancias o alergias alimentarias) mínimo con 5 días de antelación a la fecha del banquete. Los cambios de última hora en este sentido, no se garantizan. (contaminación cruzada).
- En todo caso, el Hotel se reserva la asignación del salón en función del número de comensales, garantizando siempre un salón privado.
- Confecciona A LA CARTA el menú para tu boda. Selecciona entre nuestra oferta, aquellos platos que se ajusten a tus gustos y preferencias y crea TU menú.
- La finalización de la estancia de los comensales en los salones, se estimará a las 20:00 hrs. para los almuerzos y a las 02:00 hrs. para las cenas. Ampliación de horario en servicios de almuerzo según disponibilidad y previa consulta.
- En el momento de realizar la reserva del servicio se abonarán 600 € en concepto de anticipo y se firmará el Contrato de Prestación de Servicios.

**** TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN EL 10 % DE IVA ****

(**) No aplicable para Banquetes de menos de 50 comensales.

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.

2 0 2 0



COCKTAIL BASE

Coctel especial de bienvenida

El aperitivo irá acompañado de una selección de vinos blancos, rosados y tintos de nuestra bodega, cervezas, refrescos y de nuestro refrescante "Coctel de cava con infusión de frutos rojos" xxxxxxxxxxxx

- Gazpachito de tomate y sandía

- Cucharita de pulpo con vinagreta de verduras

- Cucharita de bombón de foie y cremoso de manzana verde

- Tartaleta de brandada fría de bacalao y anchoa en salazón

- Tartaleta de bonito con lasca de paleta ibérica

- Brocheta de langostinos en tempura

- Croquetitas de chuleta

- Croquetitas de bacalao

Precio: 15,00 € (10 % IVA INCLUIDO)

Enlaces



2020

MENÚ Nº 1

Crujiente de langostinos con alga nori
sobre tartar de aguacate y mahonesa de piñones

&&&

Raviolis rellenos de hongos y setas, con salsa de foie

&&&

Merluza asada al horno

sobre un estofado de vieiras y crema de cebolletas tiernas

&&&

Tournedó de solomillo de ternera con parmentier de patata
y reducción de su jugo

&&&

Helado de queso fresco con infusión de frutos rojos

La sobremesa & La bodega

Vino blanco D.O. Rueda.

Vino rosado D.O. Navarra

Vino tinto D.O. Rioja

Copa de Cava

Café y Copa de Licor

Precio: 81 € (10 % IVA INCLUIDO)

2 0 2 0

Enlaces



2020

MENÚ Nº 2

- Mousse de foie-grass con compota de manzana y crocanti de frutos secos
&&&
- Ensalada de anchoas del cantábricos marinadas con pisto de verduras,
virutas de cogollos, vinagreta de tomate y lasca de ibérico
&&&
- Rape asado sobre pisto de calamar y emulsión de guisantes
&&&
- Pieza de cordero cocinada a baja temperatura glaseada con su propio jugo,
Y crema de coliflor trufada
&&&
- Bizcochitos de chocolate caliente con helado de café

La sobremesa & La bodega

- Vino blanco D.O. Rueda.
Vino rosado D.O. Navarra
Vino tinto D.O. Rioja
Copa de Cava
Café y Copa de Licor

Precio: 91,50 € (10 % IVA INCLUIDO)

2 0 2 0

Enlaces



2020

MENÚ N.º 3

Gazpacho de tomate y sandía con vieiras a la plancha
&&&

Alcachofas fritas con trigueros y foie,
Salsa de oporto y pasas
&&&

Rodaballo asado con estofado de pulpo, berberechos,
Y jugo de hinojo con aceite de perejil
&&&

Cochinillo confitado con puré de orejones y salsa Perigueaux
&&&

Rejilla de goxua con chantilly y helado de caramelo

La sobremesa & La bodega

Vino blanco D.O. Rueda.
Vino rosado D.O. Navarra
Vino tinto D.O. Rioja
Copa de Cava
Café y Copa de Licor

Precio: 95 € (10 % IVA INCLUIDO)

2 0 2 0

Enlaces



2020

MENÚ N^o 4

Ensalada de Bogavante (1/2 ración) con frutos rojos, mézclum y flores
&&&

Vieiras salteadas sobre un fondo de berza y panceta
&&&

Lomo de lubina asado al horno
sobre un estofado de penca y calamar
&&&

Cochinillo confitado con puré de orejones y salsa perigueaux
&&&

Mousse de chocolate con confitura de naranja y helado de café

La sobremesa & La bodega

Vino blanco D.O. Rueda.

Vino rosado D.O. Navarra

Vino tinto D.O. Rioja

Copa de Cava

Café y Copa de Licor

Precio: 113,50 € (10 % IVA INCLUIDO)

2 0 2 0



MENÚ infantil Nº 1

Con la tradición de la cocina vasca y seleccionando los mejores productos de la tierra, el equipo del Hotel Silken Ciudad de Vitoria le propone el siguiente menú.

Los panes

El pan para acompañar nuestros platos son pequeñas hogazas elaboradas diariamente a partir de una vieja receta.

El menú

Jamón y lomo ibérico de bellota

Surtido de frituras

(croquetas caseras, calamares y gamba orly)

Solomillo de ternera con patatas fritas

Tarta con helado casero

Aguas minerales y refrescos

P.V.P.: 52 € (10 % IVA INCLUIDO)





MENÚ infantil Nº 2

Con la tradición de la cocina vasca y seleccionando los mejores productos de la tierra, el equipo del Hotel Silken Ciudad de Vitoria le propone el siguiente menú.

Los panes

El pan para acompañar nuestros platos son pequeñas hogazas elaboradas diariamente a partir de una vieja receta.

El menú

Surtido de frituras
(croquetas, calamares y gamba orly)

&&&

Macarrones con salsa boloñesa y queso rallado

&&&

Lomo de merluza a la romana con ensalada verde

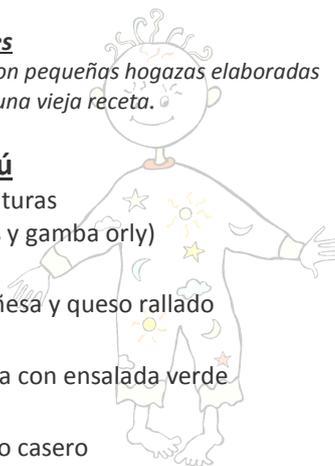
&&&

Tarta con helado casero

&&&

Aguas minerales y refrescos

P.V.P.: 47 € (10 % IVA INCLUIDO)



Enlaces



2020

Confecciona tu propio menú

Entrantes

- Mousse de foie-grass con compota de manzana y crocanti de frutos secos..... 13,50 €
- Ensalada de anchoas del Cantábrico marinadas con pisto de verduras,
Virutas de cogollo, vinagreta de tomate y lasca de ibérico..... 12 €
- Ensalada de bogavante con frutos rojos, mézclum y flores (1/2 ración).....21€
- Ensalada de bogavante con frutos rojos, mézclum y flores.....35€
- Gazpacho de tomate y sandía con vieiras a la plancha..... 12 €
- Vieiras salteadas sobre un fodo de berza y panceta..... 12 €
- Alcachofas fritas con trigueros y foie, salsa de oporto y pasas 14,50 €
- Raviolis rellenos de hogos y segas con salsa de foie.....7€
- Crujiente de langostinos con alga nori
sobre tartar de aguacate y mahonesa de piñones 11 €

Pescados

- Merluza asada al horno sobre un estofado de vieiras y crema de cebolletas tiernas..... 16 €
- Rape asado en el horno sobre pisto de calamar y emulsión de guisantes 25 €
- Lomo de lubina asado en el horno sobre un estofado de penca y calamar. 32 €
- Rodaballo asado con estofado de pulpo y berberechos,
jugo de hinojo con aceite de perejil. 20 €

Carnes

- Tournedó de solomillo de ternera con parmentier de patata
Y reducción de su jugo..... 20 €
- Pieza de cordero cocinada baja temperatura, glaseada en su propio jugo con
crema de coliflor trufada. 14 €
- Cochinillo confitado con puré de orejones y salsa Perigueaux 20 €

2 0 2 0

Enlaces



2020

Sorbetes

CLASICOS

- Sorbete de frambuesa2,50 €
- Sorbete de limón2,50 €
- Sorbete de mandarina2,50 €
- Sorbete de manzana2,50 €
- Sorbete de piña2,50 €

PREMIUM

- Sorbete de mojito3,10 €
- Sorbete de Gin Tonic.....3,10 €

Postres

- Helado de queso fresco con infusión de frutos rojos5 €
- Bizcochitos de chocolate caliente con helado de café5€
- Rejilla de Goxua con chantilly y helado de caramelo6,50€
- Mousse de chocolate con confitura de naranja y helado de café6,50€

Servicios adicionales

ESTACIONES PARA COCKTAIL DE BIENVENIDA

- | | |
|--|-----------------|
| Jamón con cortador a cuchillo con picos de pan (jamón cebo de campo) | 550 € |
| Jamón con cortador a cuchillo con picos de pan (jamón de bellota) | 725 € |
| Buffet de quesos con pan soplao (<i>Roncal, Idiazabal e Irati</i>) | 7 € por persona |
| Estación de Sushi (<i>precio según mercado</i>) | |

2 0 2 0

Enlaces



2020

Para después del banquete

El baile

- El Hotel dispone para la animación de su Banquete de Discjockey. El precio de este servicio está pendiente de actualización para el año 2020. Como referencia el precio del año 2019 es de **850 € (iva incluido)** con una duración de dos horas, y hora límite de las 20:00 hrs. para los servicios de almuerzo y las 02:00 hrs. para los servicios de cena.

La barra libre

- En caso de contratar barra libre:
 1. Se facturará al precio de **14,25 € (IVA Incluido)** por comensal y dos horas de barra libre, quedando excluidos los licores de reserva y etiquetas negras. Suplemento de **2,60 € (IVA Incluido)** por persona por cada ampliación de $\frac{1}{2}$ hora de servicio de barra libre a partir de las 20:00 hrs.
 2. Contratación de un mínimo de 2 consumiciones por comensal. Se facturará a **5,70 € (IVA Incluido)** cada consumición quedando excluidos los licores de reserva y etiquetas negras.
- En ambas opciones los menús infantiles no computan como comensal de barra libre. Los menús especiales y las personas que se incorporen al servicio de café, Si computan como comensal de barra libre

Enlaces



2020

Recena

- El Hotel ofrece la posibilidad de contratar un servicio de Recena para aquellos enlaces en sesión de almuerzo que así lo soliciten.
- Te proponemos una variada selección de canapés y “pintxos” para rubricar y dar un toque de exclusividad a vuestro enlace.

COCKTAIL - RECENA nº 1 - PINTXOS

- “Bocadillito” de paleta ibérica
&&&
- Pincho de bonito, piparra y anchoa
&&&
- “Croquetitas” de bacalao
&&&
- Pincho de chactka y langostino
&&&
- Mini “Cheese Burger”

Precio: 11 € (10% IVA INCLUIDO)

COCKTAIL - RECENA nº 2 - PINTXOS

- “Bocadillito” de paleta ibérica
&&&
 - Pincho de bonito, piparra y anchoa
&&&
 - “Croquetitas” de bacalao
&&&
 - Pincho de chactka y langostino
&&&
 - Mini “Cheese Burger”
&&&
 - Pincho de champiñones y paleta ibérica
&&&
 - “Croquetitas” de mejillón
&&&
 - Pincho cremoso de jamón y queso
&&&
- Infusión de frutos rojos con crema de yogur

Precio: 16 € (10% IVA INCLUIDO)

Nota: La bodega para estos servicios de Recena se facturará según consumo



Ceremonia Civil

Si quieres dar ese toque especial a la Ceremonia de tu Boda Civil, ponemos a tu disposición un salón privado con una cuidada decoración y en un exquisito ambiente donde poder officiar y celebrar tu boda. El precio de este servicio es de 375€ (21% IVA incluido).

La decoración de la sala incluye

- Altar para ceremonia civil
- Centro de flores y decoración a los lados del altar
- Alfombra roja
- Prendido de flor para un total de 10 sillas
- Sillas dispuestas a modo de teatro para invitados
- Banco para los novios
- Atril para lecturas



¿Has pensado en una decoración diferente? Consúltanos precios y condiciones

Enlaces



2020

Una celebración diferente Cocktail Almuerzo / Cena

Con la tradición de la cocina vasca y seleccionando los mejores productos de la tierra, el equipo del Hotel Silken Ciudad de Vitoria le propone el siguiente cocktail

El aperitivo irá acompañado de una selección de vinos blancos, rosados y tintos de nuestra bodega, cervezas, refrescos y de nuestro refrescante "Coctel de cava con infusión de frutos rojos"

CANAPES FRÍOS

- Vichysoisse al aceite de oliva
- Cucharita de pulpo con vinagreta de verduras
- Cucharita de foie, cremoso de manzana y frutos secos
- Tartaleta rellena de salmón y gamba
- Espuma de bacalao con nécora desmigada

CANAPES CALIENTES

- "Croquetitas" de mejillón
- Quiché de tocineta, puerro y hongos
- Brocheta de langostino en tempura
- "Croquetitas" de chipirones en su tinta
- "Papas" arrugadas con mojo picón
- "Txuleta" de sidrería servida con pimientos del País
- "Croquetitas" de jamón ibérico

Chocolate amargo, mantequilla, nata fresca, cremosidad, acidez, aroma... ¡azúcar por compasión!

- Torrija caramelizada a la antigua
- Trufas de chocolate hechas en casa
- Crema caramelizada de limón
- Licor de leche al armagnac

LA BODEGA

- Nuestra selección de vinos de las mejores bodegas
- Vino Tinto D.O. Rioja
- Vino Blanco, Rueda, Verdejo
- Vino Rosado, D.O. Navarra
- Aguas minerales, cervezas y refrescos

Precio por persona: 55€ (10% IVA incluido)

2 0 2 0

Enlaces



2020



Queremos que el día de vuestra boda sea tan maravilloso como siempre imaginasteis.
El Hotel Ciudad de Vitoria os sorprenderá.