¿Celebramos la Navidad?

****SILKEN AL-ANDALUS PALACE SEVILLA

Navidad 2018

BEBIDAS
Incluidas

Ponche de Navidad
Agua Mineral
Cervezas
Refrescos
Vinos
Cava
Café
Infusiones

Cocktail Navidad 1

FRIOS

Tabla ibérica de jamón y chacinas de la sierra norte:
salchichón y chorizo
Queso curado de oveja
Ceviche de langostinos, aguacate, mango y lima
Buñuelito de foie trufado y frutos rojos
Mini ensaladita de bacalao, calabaza asada
y vainilla con brotes verdes

CREMAS

Gazpacho de cerezas, albahaca y nieve de feta

SNACK CRUJIENTES

Pastela de ave y berenjena asada,
Ras el Hanout y canela

CALIENTES

Tiras de rosada en adobo
Ravioli de cordero al romero y miel
Crujiente de ternera teriyaki
Duo de croquetitas bacalao & jamón
Quiche de calabacín y queso gouda
Wok de verduras, laminas de atún macerado
y crujiente de pipas de calabaza

DULCES

Mini vasito de crema de chocolate blanco
y yogurt con frutos rojos
Mini vasito de anís y guirlache
Mini vasito de Lemon Pie

35 € por persona
IVA incluido

Cocktail Navidad 2

FRIOS

Tabla de quesos: curado de oveja, de cabra
y en aceite con hierbas
Tabla de chacina de la sierra norte: chorizo y salchichón
Ceviche de langostinos, aguacate, mango y lima
Buñuelito de foie trufado y frutos rojos
Mini ensaladita de bacalao, calabaza asada
y vainilla con brotes verdes
Cucharita de tartar de jamón y pan de nueces
Crema de salmón y manzana en pan de queso

CREMAS

Gazpacho de cerezas, albahaca y nieve de feta
Vichyssoise de manzana y jamón

SNACK CRUJIENTES

Pastela de ave y berenjena asada, Ras el Hanout y canela
Parmesano y chicharrones

CALIENTES

Tiras de rosada en adobo
Ravioli de cordero al romero y miel
Crujiente de ternera teriyaki
Duo de croquetitas bacalao & jamón
Quiche de calabacín y queso gouda
Gyozas de ave y verduras con salsa de miso y jengibre
Cazuelitas de arroz meloso de chocos
Brocheta de secreto ibérico, patata y mojo picón

DULCES

Repostería casera (bocado de queso, de brazo de cardenal
y pionono de yema y yuzu)
Variedades de dulces de navidad

39 € por persona
IVA incluido

Navidad 2018

BEBIDAS
Incluidas

Ponche de Navidad
Agua Mineral
Cervezas
Refrescos
Vinos
Cava
Café
Infusiones

Cocktail Navidad 3

FRIOS

Jamón ibérico de bellota

Tabla de quesos y regañá

Ceviche de langostinos, aguacate, mango y lima

Buñuelito de foie trufado y frutos rojos

Mini ensaladita de bacalao, calabaza asada
y vainilla con brotes verdes
Cucharilla de tar tar de jamón y pan de nueces
Crema de salmón y manzana en pan de queso

CREMAS

Gazpacho de cerezas, albahaca y nieve de feta
Vichyssoise de Manzana y Jamón

SNACK CRUJIENTES

Pastela de ave y berenjena asada,
Ras el Hanout y canela
Pasta filo con frutos secos
Parmesano y chicharrones

CALIENTES

Tiras de rosada en adobo

Ravioli de cordero al romero y miel

Crujiente de ternera teriyaki

Duo de croquetitas bacalao & jamón

Quiche de calabacín y queso gouda
Gyozas de ave y verduras con salsa de miso y jengibre
Cazuelita de arroz meloso con chocos

Brocheta de secreto ibérico, patatas y mojo picón

DULCES

Reposteria casera (bocado de queso, de brazo de cardenal
y pionono de yema y yuzu)
Variedades de dulces de navidad

45 € por persona
IVA incluido

Copa y Snack de Bienvenida

¡Disfrute de un estupendo cocktail
de media hora antes de la comida!

Buñuelito de foie trufado y frutos rojos

Cucharita de salmón, remolacha
y aderezo de grosellas

Crujiente de ternera teriyaki

Quiche de calabacín y queso gouda

8,50 € por persona
IVA incluido

Navidad 2018

BEBIDAS
Incluidas
Agua Mineral
Cervezas
Refrescos
Vinos
Copa de Cava
Café
Infusiones

Y además….
Dulces Navideños en todos nuestros menús

Menú 1

35 € por persona
IVA incluido

Ensalada de langostinos, aguacate y mango con vinagreta de naranja

Arroz cremoso de presa ibérica, setas y corazón de alcachofa

Tarta de queso al horno con confitura de fresas

Menú 2

36 € por persona
IVA incluido

Arroz socarrado de langostinos y calamar con emulsión de ajo confitado

Solomillo ibérico mechado, patatas risoladas al tomillo y trigueros

Brownie de chocolate amargo, crema de avellanas y su helado

Menú 3

39 € por persona
IVA incluido

PLATOS AL CENTRO
Queso curado y chacinas ibéricas: salchichón y chorizo
Chicharrón de Cádiz en pan cristal al pimentón
Guacamole de langostinos y lima
Croquetas caseras :jamón, centollo, boletus
Tataki de atún sobre ensalada de judías verdes y mahonesa de soja

PLATO POR PERSONA
Pluma ibérica macerada en miso y mirin con berenjena, calabaza y aromas de naranja

Coulant de chocolate blanco con helado de frambuesas

Menú 4

40 € por persona
IVA incluido

Canelon templado de pato con pera caramelizada a la vainilla y salsa de foie

Lomo de salmón, manzana asada y aguacate en tempura con aceite de lima

Savarín especiado, con frutos rojos, crema montada y sorbete de mojito

Menú 5

44 € por persona
IVA incluido

PLATOS AL CENTRO
Jamón, caña de lomo y queso payoyo
Chicharrón de Cádiz en pan cristal al pimentón
Carpaccio de gambón, patatas aliñadas y trufa
Croquetas caseras :jamón, centollo, boletus
Tataki de atún sobre ensalada de judías verdes y mahonesa de soja

PLATO POR PERSONA
Bacalao confitado, puré de calabaza, miel y salteado de setas

Hojaldre de frutos rojos con crema inglesa

Menú 6

52 € por persona
IVA incluido

Ravioli de bogavante, perlas de melón y jugo de setas

Lubina de estero con extracto de gambas y puré de manzana ácida

Lomo alto de vaca, patatitas asadas, setas y alcachofas guisadas

Piña caramelizada, mousse de queso y frambuesas sobre tierra de chocolate

Navidad 2018

Barra Libre

Por Botellas

Servicio mínimo de 35 Botellas: 65 €/ Ud.

La duración máxima de la barra libre será de 4 horas mientras haya producto.

La ampliación mínima será de 5 botellas. /1 hora de servicio máximo.

Las botellas sobrantes se podrán recoger, ya que no se devuelve el importe de las mismas.

Por Persona

- Contratación mínima: 14€ por persona/ 2 h. de servicio
  - 3ª Hora : 4 € por persona / 1 h. de servicio
  - 4ª hora y consecutivas: 4€/ 1 h. de servicio

(la 4ª hora y consecutivas se facturan por el 70% de adultos contratados)

Por Copas (para un mínimo de 30 personas y máx. de 70 comensales):

- Refrescos: 2 € /Ud.
- Combinados: 6 € /Ud.

Para mantener el servicio de barra abierto es imprescindible facturar un consumo mínimo de 120 € (1ª hora) y 90 € (cada hora adicional).

Para menos de 30 personas: ofrecemos nuestra carta de bebidas según punto de venta.

Si deciden terminar la barra libre pueden continuar tomando copas en los departamentos de bebidas abiertos. En este caso los precios serán los vigentes de ese punto de venta.

Servimos las marcas

Legendario
BRUGAL
RON BARCELO
CACIQUE
ABSOLUT
SMIRNOFF
White Label
J&B
Ballantines
Red Label
BOMBAY
BEEFEATER
Puerto de Indias
LARIOS
Seagram´s

Navidad 2018

Mas información y Reservas

OBSERVACIONES

-Estos menús requieren reserva anticipada y estarán disponibles desde el 19 de noviembre 2018 hasta el 6 de enero 2019, excepto los siguientes días: 24, 25 y 31 de diciembre y 1,5 y 6 de enero. Para estos días el Hotel ofertará otros menús especiales.
-Menús válidos para un mínimo de 10 personas.
-Espacios privados sólo a partir de 25 comensales.
-Los precios de los menús se basan en la selección de platos realizada por nuestro Chef. A petición del cliente y previa confirmación podríamos realizar cambios en los menús, y en función de los mismos se modificaría el precio.
-Disponemos de opciones para dietas especiales, intolerancias y alergias.
-Los menús elegidos se comunicarán al Hotel mínimo 10 días antes del servicio. Con posterioridad a esta fecha el Hotel no podrá garantizar la disposición del mismo.
-En servicios de almuerzo el cliente podrá permanecer en el salón mientras haya consumos y hasta las 18.30h máximo.
-En servicios de cena el cliente podrá permanecer en la sala mientras haya consumos y hasta las 05.00h. de la madrugada como máximo.
-El hotel, por causas ajenas a su voluntad o de fuerza mayor, se reserva el derecho de modificar un espacio previamente elegido.
-Decibelios permitidos conforme a la normativa vigente.

EL PRECIO INCLUYE:

-Adorno para el centro de la mesa.
-Minuta con la descripción del menú elegido y la bodega.
-Personalización del evento en pantalla o señalética.
-Prueba de menú para 2 personas (sólo si el banquete está concertado como mínimo para 100 comensales).

FORMA DE PAGO Y CANCELACIONES

1º Depósito: en concepto de confirmación del servicio: 300€.
2º Depósito: 75% del total previsto a facturar 15 días antes del servicio.
Resto: 25% a la finalización del servicio.
Depósitos no reembolsables.
El número definitivo de comensales y entrega de protocolo deberá ser comunicado 3 días antes del evento.
A partir de esta fecha se aplicará un margen de cancelación del 5%, sobre el número de comensales concertados.

MÁS INFORMACIÓN Y RESERVAS

Teléfono : 954 298 850

Mail: ibezos@hoteles-silken.com

Hotel Silken Al-Andalus Palace Sevilla
Avenida de la Palmera, S/N, esq. calle Panamá. 41012, Sevilla, España.
T: +34 954 230 600 | **F**: +34 954 231 912
Coordenadas: 5.980253; 37.354232