

Silken
PUERTA
MADRID

★★★★

Banquetes
2022

GRACIAS POR HABER PENSADO EN EL HOTEL SILKEN PUERTA MADRID

Disponemos de amplios salones de estilo contemporáneo con paredes de madera y amplios ventanales disponen de luz natural, 5.50m de altura y capacidad de hasta 300 personas.

Nuestra cocina prima con productos frescos y de alta calidad para elaborar platos con toques tradicionales e innovadores.

Ponemos a su disposición la terraza para celebrar el cóctel al aire libre que sorprende por su modernidad y estar llena de detalles que invitan a relajarse y disfrutar.

Les obsequiamos con:
Impresión de minutas del menú
Fundas para sillas en negro
Tarifas especiales de parking
Decoración de mesas

Banquetes 2022

Aperitivo de bienvenida 1 · 12 €

Mini-croissant relleno de jamón

Crema de temporada

Cóctel de marisco

Bocados de pollo y bechamel

Tortilla de patatas trufada

Croquetas de la casa

Bebidas: Refrescos, finos y generosos, cervezas, vino y cava

Aperitivo de bienvenida 2 · 21 €

Queso del país con picos

Crema de temporada

Mini-brioche relleno de bonito y mayonesa de pimientos

Yakitoris de pollo lacado

Delicias de merluza con alioli

Croquetas de la casa

Crujiente de gambas con mojo rojo

Bebidas: Refrescos, finos y generosos, cervezas, vino y copa de cava

Duración: 45 minutos

Los precios incluyen IVA

Silken
PUERTA
MADRID

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

Primeros platos

Ensaladas

Mozzarella de búfala acompañada de un tapenade de trufa y aceituna y aderezada con una vinagreta de fresas 12€

Timbal de verduras asadas, boquerones marinados y jugo reducido del asado de las propias verduras 10€

Ensalada de langostinos, papaya verde y vinagreta de coco 13€

Ensalada de salmón semi-marinado, cremoso de jalapeño y manzana y huevas de pez volador 11€

Paté de pollo de corral, pistachos y foie 11€

Cremas

Crema de puerro y coco con dados de zanahoria confitada 6€

Gazpacho de cereza con láminas de bacalao 7€

Salmorejo clásico con virutas de cecina 7€

Al centro para compartir A · 16 €

Jamón de recebo, croquetas de la casa, morcilla de Burgos, escalibada de verduras con crema de queso de cabra y tortilla de patata con pimientos fritos

Al centro para compartir B · 18 €

Jamón de recebo, queso manchego, cóctel de langostino con salsa rosa, yakitoris de pollo y croquetas de la casa

Segundos platos

Pescados

Dorada al horno acompañada de un ragout de verduritas de temporada 12€

Corvina al horno sobre licuado de alubias, mini-tomatitos confitados y albahaca 13€

Merluza al horno acompañado de un salteado de pack-choi y aderezada con una ajada gallega 14€

Lomo de bacalao confitado, migas de patata y pilpil clásico 14€

Rape asado y servido con una bullabesa estilo asiática 19€

Carnes

Confit de pato, estofado de ciruelas, batata y quinua crujiente 12€

Carrillada de ternera guisada al vino tinto, cremoso especial de patata y setas de temporada 14€

Solomillo de ternera reposado sobre cremoso de trufa, salteado de espinacas tiernas y lascas de cecina 19€

Pierna de cordero asado de manera tradicional con patatas panaderas 28€

Cochinillo confitado sobre un cremoso de batata, chips de chirivías y menta 20€

Los precios incluyen IVA

Silken
PUERTA
MADRID

Sorbetes

Sorbete de limón y menta 5€

Sorbete de manzana verde y albahaca 5€

Sorbete de mango 5€

Postres

Tarta de frambuesa con frutos rojos y helado de violetas · 6€

Terciopelo de chocolate con helado de café · 6€

Tarta Massini con helado de nata · 6,50€

Finger de coco y piña · 6€

Profiteroles con toffe salado de mantequilla y chocolate templado · 5€

Bebidas

Vino blanco D.O., vino tinto D.O., agua mineral, refrescos, café, cava y licores de frutas · 15 €

Música

Discoteca móvil 2 horas 900 €

Hora extra 200 €

Incluido canon musical

Barra libre

2 horas 16 €

Hora extra 8 €

Precio por persona

Mínimo 50 personas por hora

Bar según consumo

Combinado 8 €

Refrescos 3 €

Mínimo 50 consumiciones por hora

Suplemento de servicio de camarero para menos de 50 tickets 75 € / hora

Los precios incluyen IVA

