FINGER BUFFET

("Vino Español" de toda la vida)

Con elaboraciones propias y pensadas para todos los gustos. Fáciles de degustar de pie o sentado. Abundantes. Con ingredientes naturales y digestivos. Y uso de productos locales en muchos platos.

Finger buffet nº 1

Aperitivos Fríos

- Surtido de Ibéricos con queso curado
- Mini tenedor de Foie, mango y avellana
- Vasito de salmorejo y su crujiente o Cazuelita de guiso de temporada
- Esferas de gorgonzola, manzana reineta y pistacho

Aperitivos Calientes

- Mini croquetas caseras de jamón ibérico
- Crujiente de ternera y teriyaki
- Brocheta de langostino Riz
- Mini hamburguesa de Buey con cheddar y salsa de Pedro Ximénez

Postre

- Surtido de frutas y postres Colón-Plaza

Bebida

- Vino Tinto D.O. Ribera del Duero
- Cerveza con y sin alcohol,
- Refrescos y Agua

24,00 €/ persona/servicio + IVA 10%-

** Suplemento Café o infusión: 2,00 €*
**Suplemento Vinto Tinto Crianza: 6 €*

Finger buffet nº 2

Aperitivos Fríos

- Surtido de Ibéricos con queso curado
- Mini tenedor de Foie, mango y avellana
- Vasito de salmorejo y su crujiente
- Esferas de gorgonzola, manzana reineta y pistacho

Aperitivos Calientes

- Mini croquetas caseras de jamón ibérico
- Crujiente de ternera y teriyaki
- Dedal de Idiazabal y membrillo
- Brocheta de langostino Riz
- Mini hamburguesa de Buey con cheddar y salsa de Pedro Ximénez
- Cazuelita de guiso de temporada

Postre

- Surtido de frutas y postres Colón-Plaza

Bebida

- Vino Tinto D.O. Ribera del Duero
- Cerveza con y sin alcohol,
- Refrescos y Agua

28,00 €/ persona/servicio + IVA 10%-

** Suplemento Café o infusión: 2,00 €*
**Suplemento Vinto Tinto Crianza: 6 €*

Finger buffet nº 3

Aperitivos Fríos

- Surtido de Ibéricos con queso curado
- Mini tenedor de Foie, mango y avellana
- Vasito de salmorejo y su crujiente
- Esferas de gorgonzola, manzana reineta y pistacho

Aperitivos Calientes

- Mini croquetas caseras de jamón ibérico
- Crujiente de ternera y teriyaki
- Dedal de Idiazabal y membrillo
- Brocheta de langostino Riz
- Mini hamburguesa de Buey con cheddar y salsa de Pedro Ximénez
- Brocheta de Pig con rebozado Airbag.
- Cazuelita de guiso de temporada
- Stick de morcilla con salsa de piquillo

Postre

- Surtido de frutas y postres Colón-Plaza

Bebida

- Vino Tinto D.O. Ribera del Duero
- Cerveza con y sin alcohol,
- Refrescos y Agua

- 32,60 €/ persona/servicio + IVA 10%-

** Suplemento Café o infusión: 2,00 €*

.

El hotel se reserva el derecho de sustituir algún producto por otro similar.

La opción elegida y el número provisional de comensales se concretará ocho días antes del servicio. Se ruega, en el mismo plazo nos comuniquen las intolerancias alimentarias que puedan tener. El número de asistentes podrá variar hasta un 10% comunicándolo con al menos 72 horas de antelación a dicho servicio. Gracias.

La duración del servicio de Finger Buffet está estimado en 2 horas. Si desean prolongar el evento, les rogamos nos consulten tarifas y condiciones.

Un hotel pequeño donde cabe todo:

- **Hotel** con 54 habitaciones con y sin salón, modernas, funcionales y completas.
- **Cafetería** donde se mima y personaliza cada café **Nespresso.**
- **Restaurante** para comidas de empresa, coffees, cócteles, celebraciones, …
- **Salones** para reuniones, cursos, presentaciones,…
- **Terraza,** abierta las cuatro estaciones del año (aunque en Valladolid solo tengamos dos) y en plena Acera Recoletos. Climatizada.

…y todo en el lugar más envidiado de Valladolid: en el centro, frente al Campo Grande, junto a la estación AVE, al lado del corazón comercial y financiero y con fácil acceso de entrada y salida hacia las principales áreas industriales y tecnológicas del alfoz.

Hotel Colón-Plaza****
Acera de Recoletos, 21
47004 – Valladolid
Tel.: 983 046 804

reservascoloplaza@hotelesvalladolid.com
www.hotelesvalladolid.com

Please do not hesitate to request this dossier in English language: reservascoloplaza@hotelesvalladolid.com