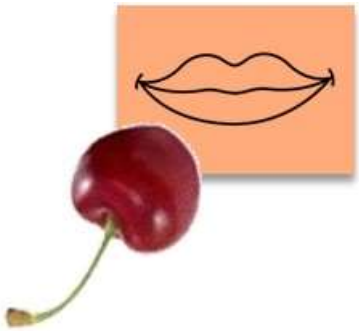
Hotel Boutique

COLÓN PLAZA

Valladolid

# Menús de Eventos



Hotel Colón-Plaza****

Acera de Recoletos, 21 -47004-Valladolid-

Tel.: 983 046 804

reservascolonplaza@hotelesvalladolid.com

# MENÚ 1

**A compartir**

**Centro de mesa**

Ensalada templada de solomillo escabechado
Cecina de Leon con compota de manzana y pan campero

Segundos

Diamantes de Dorada con alioli de aceituna negra
o
Saco de rabo de toro en su jugo sobre espejo de crema de patata trufada

Postres

Tiramisú casero
o
Brownie de chocolate sobre espejo de natillas
o
Pastel cremoso de frutos rojos

Pan de Valladolid

**Bodega**

Agua, Estrella Galicia, Vino Tinto joven D.O. Ribera del Duero
Café Nespresso

35,00 €/persona/IVA incluido

# MENÚ 2

**A compartir**
**Centro de mesa**
Carpaccio de bacalao con aceite de olivada.

**Primer plato**
Ensalada templada de langostinos con crema de pimentón de la Vera.

**Segundo Plato**
Lubina al horno sobre lecho de cebolla carameliza y salsa de trigueros.
o
Carrillera ibérica al vino de la Ribera del Duero con tomatitos y padrones

**Postres**
Tiramisú casero
o
Coulant de chocolate con helado
o
Pastel cremoso de frutos rojos.

Pan de Valladolid

**Bodega**
Agua, Estrella Galicia, Vino Tinto joven D.O. Ribera del Duero
Café Nespresso

40,00 €/persona/IVA incluido

# MENÚ 3

**A compartir**

**Centro de mesa**

Surtido de croquetas (jamón ibérico y lechazo castellano)
Carpaccio de ternera con lascas de foie

Primer plato

Ensalada templada de chipirones con vinagreta de aguacate

Segundo

Taco de bacalao confitado al ajo con pisto manchego
o
Entrecot de vaca con salsa de setas y terrina de patata.

Postres

Tiramisú casero
o
Coulant de chocolate con helado de fresa
o
Pastel cremoso de frutos rojos

Pan de Valladolid

**Bodega**

Agua, Estrella Galicia, Vino Tinto joven D.O. Ribera del Duero
Café Nespresso

45,00 €/persona/IVA incluido

# MENÚ 4

**A compartir**

**Centro de mesa**

Hojaldre relleno de brandada de bacalao con dulce de membrillo
Jamón ibérico con tostas de campero y tomate natural
Ensalada de ventresca

Primer plato

Brochetas de langostinos salvajes con jamón de pato.

Segundo plato

Rulo de rodaballo relleno de boletus
o
Solomillo de ternera con sombrero de foie caramelizado.

Postre:

Tiramisú casero
o
Brownie de chocolate sobre espejo de natilla
o
Pastel cremoso de frutos rojos

Pan de Valladolid

**Bodega**

Agua, Estrella Galicia, Vino Tinto joven D.O. Ribera del Duero
Café Nespresso

50,00 €/persona/IVA incluido

El menú se cierra una semana antes del servicio con el número de comensales de cada plato elegido. Se ruega, en el mismo plazo, se nos comuniquen las intolerancias alimentarias que puedan tener los comensales. Gracias.

La duración del evento está estimada en dos horas, si desean ampliar horarios, les rogamos consulten tarifas o servicios añadidos. Gracias,

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, …
- **Terraza** en la zona más bonita de Valladolid, climatizada en invierno.
- **Salones** para reuniones, cursos, presentaciones, …

…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
https://goo.gl/maps/GssDx47h17UV72be6

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