



Menús de Eventos

2026

EMPRESAS Y
PARTICULARES

WWW.HOTELESVALLADOLID.COM



1^o

-a centro de mesa-

Tabla de surtido de ibéricos y queso de Valladolid

O

Langostinos Noray con mahonesa kinchi

primeros

Ensalada templada de berenjena asada con tomate y aliño asiático

segundos

Suprema de salmón con verduritas salteadas con salsa teriyaki

O

Lingote de lechazo con salsa de ajo dulce de Portillo y chip de patatas

postres

-al final de la Carta-

bebidas

Agua mineral

Vino Tinto Protos D.O. Ribera del Duero

O

Verdejo Protos D.O. Rueda

Café Nespresso

Pan de Valladolid



Con elección de Segundos: 48,00 €/persona -IVA incluido-

Con dos Primeros + dos Segundos: 60,00 €/persona -IVA incluido-



-a centro de mesa-

Tabla de jamón y cecina ibéricos al corte

y

Brocheta de pulpo con vinagreta de pistacho

primero

Ensalada verde de pollo escabechado y frambuesas

segundos

Rape a la plancha con aliño agrisulce con miel de los Montes Torozos sobre verduritas salteadas y salsa de ostras

o

Corte de carrillera con parmentier de manzana

postres

-al final de la Carta-

bebidas

Agua mineral

Vino Tinto Protos D.O. Ribera del Duero

o

Verdejo Protos D.O. Rueda

Café Nespresso

Pan de Valladolid

Con selección de Segundos: 56,00 €/persona -IVA incluido-

Con dos Segundos: 71,00 €/persona -IVA incluido-





3^o

-a centro de mesa-

Tartar de salmón con cebollita morada encurtida sobre aguacate y aceite de lavanda de Tiedra y

Canolis de morcilla de Cigales con manzana, piñones y pistacho

primero

Crema de patata de Valladolid con setas shimeji

segundos

Bacalao sobre humus de pimiento ilustrado o

Cuarterón de cochinillo asado a baja temperatura con salsa española y chip de patatas

postres

-al final de la Carta-

bebidas

Agua mineral

Vino Tinto Protos D.O. Ribera del Duero

o

Verdejo Protos D.O. Rueda

Café Nespresso

Pan de Valladolid



Con selección de Segundos: 60,00 €/persona -IVA incluido-

Con dos Segundos: 78,00 €/persona -IVA incluido-





Carta de Postres

Tiramisú de la casa

Suprema de chocolate blanco y avellana con frutos rojos

Copa de leche helada de Tordesillas con topping de almendra garrapiñada

Helado gourmet al gusto con teja de almendra y miel de los Montes Torozos

Tarta de queso artesana al horno

Surtido de frutas y selección de quesos de Valladolid

Tarta de mousse de pistacho y chocolate blanco

-De los postres se elige uno común para todo el grupo-





OBSERVACIONES Y CONDICIONES DE RESERVA:

Bebidas

Vino: En el caso del vino se establece un consumo máximo de una botella por cada 3 personas.

Refresco o Caña de cerveza: Se establece un máximo dos unidades por persona.

De ser superado dichos consumos y requerida más bebida, se facturará el incremento de forma independiente al menú contratado en base a las tarifas de restaurante.

Menú elegido

El menú se cierra diez días antes del servicio, con el número de comensales de cada plato elegido. Se ruega, en el mismo plazo, se nos comuniquen las intolerancias y/o alergias alimentarias que puedan tener los comensales.

Señal y duración del evento

A la confirmación del evento, se solicita la entrega de una señal de un 30% sobre el importe estimado del mismo. Resto: Cinco días antes de la celebración.

La duración estimada del evento se fija en 2 horas desde la programada como hora de inicio en el momento de la contratación del servicio.

Les ofrecemos dos horas adicionales más en base a una consumición mínima por persona y hora de 7,00 € IVA incluido. Para las consumiciones de alcoholes y combinados se tomarían las vigentes en nuestra Carta de Restaurante.

Habitaciones

Tarifas especiales para comensales el día de la celebración.

Cancelaciones

- Hasta 7 días antes del evento y hasta un máximo del 20% de comensales: sin cargo. Cancelaciones por encima del 20% de los comensales, 50% de coste.
- Cancelaciones entre los 7 días y los 3 días antes del evento, máximo de 2 personas sin cargo.
- Cancelaciones por encima de 2 comensales, 65% del coste en concepto de gastos de gestión y compras.
- Cancelaciones posteriores y antes del evento, se hablará con dirección.
- Cancelaciones en el mismo día del evento: 100% de coste en concepto de aprovisionamiento y personal.
- El coste de las cancelaciones con gasto, será repartido de forma igual entre todos los asistentes en el caso que el importe sea abonado de forma individual y en el caso de un único abono, en la factura figurará de forma independiente.

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, coffee, cócteles, celebraciones, ...
- Terraza en la zona más bonita de Valladolid, climatizada en invierno.
- Salones para reuniones, cursos, presentaciones.

Fotos de montajes





Mucho más que buena cocina,
los mejores hoteles en las
mejores ubicaciones.



Hotel Colón-Plaza****

Acera de Recoletos, 21
47004 – Valladolid -España-
Tel.: +34 983 046 804

reservascoloplaza@hotelesvalladolid.com

www.hotelesvalladolid.com

<https://goo.gl/maps/GssDx47h17UV72be6>

WWW.HOTELESVALLADOLID.COM