2024

Felices Fiestas

Vive la Navidad en NHC Finisterre

nH COLLECTION

A CORUÑA • FINISTERRE

Cena de Nochebuena

La cena dará comienzo a las 20:30 h.

Frivolidades Saladas del chef

Menú

Vieira meunier con papada ibérica y espárrago blanco
***
Lomo de merluza relleno de gambas y marinera de almejas
***
Carrillera ibérica estofada al vino tinto y crema de boniato
***
Tronquito de Chocolate y Turrón

Petit Fours Navideños

Bodega a cargo del sumiller
Anna de Codorniú D.O Cava
Aguas Minerales
Café e infusiones

Precio por persona 129 €
IVA Incluido

Menú Infantil
Croquetas de Jamón Ibérico
Langostinos al vapor
Solomillo de Ternera a la Parrilla con Patatas Fritas
Surtido de Helados, Chocolate y Turrones

Refrescos, Zumos y Aguas Minerales

Precio por niño 69 €
IVA Incluido

Hora de finalización de la cena 23.00 h.

Buffet de Navidad

Rincón de Panes y Bollería
Chacinas Ibéricas y Quesos del Mundo
Platos de Cuchara
Bar de Ensaladas de Libre Composición
Rincón Caliente
Postres de Nuestro Obrador

Cafés y Frivolidades Navideñas del Chef

Zumos Naturales Antioxidantes
Bloody Mary by Finisterre
Aguas Minerales

Bodega a cargo del sumiller
Anna de Codorniú D.O Cava

Precio por persona 79 €
IVA Incluido

La hora de entrada será entre las 14.00 h. y las 15.30 h.
Niños gratis de 0 a 6 años
50% de descuento para niños de 7 a 12 años
Animación y entretenimiento desde las 15.00 h. hasta las 19.00 h.

Gran Gala de Fin de Año

Aperitivo de Bienvenida a las 20:30 h.
Salmón ahumado, crema agria, caviar de arenque y pan de gambas
Jamón Ibérico al corte y pan de Carral
Buñuelos de turrón con foie
Croquetas de gambas
Empanada casera
Focaccia, sardina y crema de tetilla
Zamburiñas, mango y papada ibérica
Berenjena con miso y miel
Tempura de mejillones y chistorra en escabeche
Takoyaki de pulpo con nuestra receta

Cena de Gala a las 21:30 h.
La cena será amenizada por el Dúo Black

Falsa lasaña de salpicón de bogavante, rape y langostinos,
cherrys soasados y emulsión de su vinagreta
***
Vieira en su concha con salsa Compostelana y chipotle
***
Morcillo de ternera gallega en su jugo,
gratén de patata y trigueros asados
***
Mousse de chocolates y helado

Uvas de la Suerte, Cafés y Frivolidades Dulces del Chef

Fillaboa D.O Rías Baixas
Viña Pomal 106 Barricas Reserva D.O Rioja
Viña Pomal Viñedos Singulares 100% Garnacha D.O Rioja
Ars Collecta Blanc de Noirs Reserva
Agua, refrescos

Cotillón de Año Nuevo
Ameniza la fiesta nuestro DJ residente
Barra Libre de Bebidas y Coctelería
Sopa de ajo, chocolate con churros, tequeños, entrepanes y dulces

Precio 279 €
IVA Incluido

... Y para los más pequeños

Cena de Gala a las 21:30 h.
La cena será amenizada por el Dúo Black

Plato de chacinas ibéricas y quesos
***
Langostinos al vapor con sus salsas
***
Bocaditos de Solomillo de Ternera y Chips de Patata
***
Surtido de Helados, Tarta y Helado

Aguas Minerales, Refrescos y Zumos

Cotillón de Año Nuevo para los peques de la casa
Minidiscoteca desde las 22:00 h. (en salón anexo),
hasta que el cuerpo aguante, con multitud de juegos
y monitores, que harán de esta, una noche inolvidable.
Chocolates Aromatizados con Churros,
Brochetas de Fruta Fresca, ChapaPizza-Margarita
con Pan de Oro, Minipulguitas de Jamón York y Queso
Barra de Zumos, Aguas y Refrescos
Candy Bar

Precio 79 €
IVA Incluido

Buffet de Año Nuevo

Rincón de Panes y Bollería
Chacinas Ibéricas y Quesos del Mundo
Platos de Cuchara
Bar de Ensaladas de Libre Composición
Rincón Caliente
Postres de Nuestro Obrador

Cafés y Frivolidades Navideñas del Chef

Zumos Naturales Antioxidantes
Bloody Mary by Finisterre
Aguas Minerales
Bodega a cargo del sumiller
Anna de Codorniú D.O Cava

Precio por persona 79 €
IVA Incluido

La hora de entrada será entre las 14:00 h. y las 15:30 h.
Niños gratis de 0 a 6 años
50% de descuento para niños de 7 a 12 años
A todos aquellos clientes hospedados, se les ofrecerá
Late Check Out gratuito hasta las 18:00 h.

Información Adicional

Noche del 31 de Diciembre de 2024

- Cena de Gala amenizada por el Dúo Black, barra libre y cotillón con nuestro DJ Residente 279 €.
- Cena de Gala niños, con cotillón y entretenimiento 79 € (niños de 5 a 12 años).
- Cena niños de 0 a 4 años sin cargo.
- Alojamiento y desayuno buffet, con Cena de Gala y Cotillón, 344 € en habitación doble superior. (Precio por persona)
- Suplemento por cama supletoria (máximo 2 camas) 36 € (no incluye Cena de Gala).
- Niños de 0 a 2 años, sin cargo cama supletoria.
- Suplemento de doble superior uso individual 65 €.
- Noches anteriores o posteriores 65 € por persona, en habitación doble superior.
- Suplemento Junior Suite o Suite 40 €.

Noche del 1 de Enero de 2025

- Niños gratis de 0 a 6 años.
- 50% de descuento para niños de 7 a 12 años.
- Free Late Check Out hasta las 18:00 h. si contrata el Brunch.

Condiciones de pago

- 50% del importe total, en el momento de realizar la reserva.
- La cantidad restante, deberá abonarse el día anterior al evento.

Precios IVA vigente incluido, 10%.
Precios indicados por persona

nH COLLECTION

A CORUÑA • FINISTERRE

Paseo del Parrote, 2-4. 15001 A Coruña, España
T: +34 981 21 52 26 • +34 981 21 52 23
nhcollectionfinisterre@nh-hotels.com
events.nhcollectionfinisterre@nh-hotels.com