

MENÚS

de

BODAS

2016

El Jardín de la



Abadía

HOTEL****

RESTAURANTE & CATERING



BODAS 2016

Estimada Pareja:

A continuación, os presentamos unas alternativas de menús para la celebración de la boda que váis a realizar próximamente.

Les recordamos que estos menús son algunas sugerencias y que estamos abiertos a cualquier idea o modificación que deseéis introducir.

Aprovechamos la ocasión para comunicaros que a nuestra empresa la avalan 40 años de experiencia en el sector de la restauración.

La familia que compone el Jardín de la Abadía tiene como premisa la excelencia en el servicio y la calidad de los productos que sirve.

Gracias por darnos la oportunidad de ayudaros en este día tan especial que váis a compartir con vuestros familiares y amigos y confiar en nosotros para ofrecer os un banquete a la altura de vuestras expectativas.

Nuestras más sinceras felicitaciones

Javier Oliveira

DIRECTOR DE EVENTOS

Más información: (+34) 983 409 916 / (+34) 983 409 918 - móvil: 606 394 145

Correo electrónico: restaurante@jardindelaabadia.com

www.jardindelaabadia.com



BODAS 2016

MENÚ GERBERA (1)

Ensalada de langostinos del Puerto
(con salmón marinado y vinagreta de pistacho)

Vieras al graten con caviar de Oricios

Lubina con confitura de cebolla roja y
manzana frita

Sorbete de manzana verde

Solomillo de buey al oporto
(con patatita y atadito de trigueros)

POSTRE

Tarta "Aniversario"
(chocolate blanco sobre
Pallette de almendra, bañada de chocolate
blanco y praliné, y helado de leche merengada)

BODEGA

Blanco Verdejo
Tinto D.O Ribera de Duero
Cava

SOBREMESA

Café y licores

P.V.P: 97,60 € + IVA

MENÚ CRISANTEMO (2)

Ensalada de Lomitos de Cigala
Con daditos de Aguacate y vinagreta de
Mango

Milhojas de Micuit de foie, con queso de
cabra y manzana con vinagreta de soja y
almendra

Lomos de Merluza al ajo tostado

Sorbete de mandarina

Asado de Lechazo D.O. Churro
(con ensalada de nuestra huerta)

POSTRE

Tarta "Milhojas"
(Nata y crema pastelería entre láminas
de hojaldre, cubiertas con almendra
y helado de vainilla)

BODEGA

Blanco Verdejo
Tinto roble D.O Ribera de Duero
Cava

SOBREMESA

Café y licores

P.V.P: 101,60 € + IVA

P.V.P: 97,60 € + IVA

P.V.P: 101,60 € + IVA

Más información: (+34) 983 409 916 / (+34) 983 409 918 - móvil: 606 394 145
Correo electrónico: restaurante@jardindelaabadia.com



BODAS 2016

MENÚ BEGONIA (3)

Ensalada de Queso de cabra
(con puerro y ciruela confitada)

Langostinos de Sanlúcar al vapor

Lomos de Rape en costra de piñón

Sorbete de limón

Asado de Lechazo D.O. Churro
(con ensalada de nuestra huerta)

POSTRE

Tarta de chocolate al caramelo
(Mousse de chocolate negro con bizcocho sacher
y crujiente de nuez)

BODEGA

Blanco Verdejo
Tinto roble D.O Ribera de Duero
Cava

SOBREMESA

Café y licores

P.V.P: 92,85 € + IVA

P.V.P: 92,85 € + IVA

MENÚ VIOLA ODORATA (4)

Surtido de Marisco
(6 langostinos, 1 nécora, 1 cigala)

Lomos de Merluza al ajo tostado
con salsa de pimiento

Sorbete de mandarina

Popietas de Solomillo al foie
(relleno de foie y setas silvestres)

POSTRE

Tarta de fresas naturales
con helado de leche

BODEGA

Blanco Verdejo
Tinto roble D.O Ribera de Duero
Cava

SOBREMESA

Café y licores

P.V.P: 103,60 € + IVA

P.V.P: 103,60 € + IVA

Más información: (+34) 983 409 916 / (+34) 983 409 918 - móvil: 606 394 145

Correo electrónico: restaurante@jardindelaabadia.com



BODAS 2016

MENÚ CLAVEL (5)

Crema de Nécoras y espirales de Nata

Ensalada de Bogavante
(sobre láminas de mango y yogur)

Rodaballo al vino espumoso de Rueda
(con gambas de Sanlúcar)

Sorbete de manzana verde y calvados

Asado de Lechazo D.O. Churro
(con ensalada de nuestra huerta)

POSTRE

Bizcocho de aceite de oliva virgen, bavaoise de queso mascarpone y caramelo

BODEGA

Blanco Verdejo
Tinto roble D.O Ribera de Duero
Cava

SOBREMESA

Café y licores

P.V.P: 107,00 € + IVA

P.V.P: 107,00 € + IVA

MENÚ AMAPOLA (6)

Micuit de foie trufado
(con gelatina de manzana verde
al Pedro Ximénez y pistacho)

Surtido de Marisco
(6 langostinos, 1 nécora, 1 cigala)

Lomos de Merluza al horno
(con bolletus y gambas)

Sorbete de limón

Asado de Lechazo D.O. Churro
(con ensalada de nuestra huerta)

POSTRE

Tarta "Saint Honorét"
(con chocolate caliente y helado de vainilla)

BODEGA

Blanco Verdejo
Tinto roble D.O Ribera de Duero
Cava

SOBREMESA

Café y licores

P.V.P: 102,75 € + IVA

P.V.P: 102,75 € + IVA

Más información: (+34) 983 409 916 / (+34) 983 409 918 - móvil: 606 394 145

Correo electrónico: restaurante@jardindelaabadia.com



BODAS 2016

MENÚ ROSA (7)

Ensalada de Langostinos del Puerto
(con cama de jamón ibérico y vinagreta
de pistacho)

Lomos de Rape en costra de piñón

Sorbete de mandarina

Solomillo de buey al foie
(con reducción de vino de Porto, brocheta
de tomate cherry y cebolleta glasé)

POSTRE

Mousse de Chocolate de Té
(con almíbar de té, bizcocho de polvo
de canela de Ceilán y té earl grey)

BODEGA

Blanco Verdejo
Tinto roble D.O Ribera de Duero
Cava

SOBREMESA

Café y licores

P.V.P: 93,20€ + IVA

P.V.P: 93,20€ + IVA

MENÚ MARGARITA (8)

Pastel de Cabracho Artesano

Langostinos flambeados al brandy

Almejas de Carril
(en salsa marinera)

Sorbete de piña y coco

Asado de Cochinillo
(con ensalada de nuestra huerta)

POSTRE

Tarta "San Marcos"
(con helado de nata y piñones y vasito
de chocolate de vino dulce)

BODEGA

Blanco Verdejo
Tinto roble D.O Ribera de Duero
Cava

SOBREMESA

Café y licores

P.V.P: 95,60€ + IVA

P.V.P: 95,60€ + IVA

Más información: (+34) 983 409 916 / (+34) 983 409 918 - móvil: 606 394 145
Correo electrónico: restaurante@jardindelaabadia.com



BODAS 2016

MENÚ HIERBABUENA (9)

Ensalada de Jamón de Pato
con mezclum de lechugas ,cherry ,nueces y
piñones con vinagreta a la naranja

Vieras al graten de Caviar de Oricios

Sorbete de Piña,coco y ron tostado

Asado de Lechazo D.O. Churro
(con ensalada de nuestra huerta)

POSTRE

Tarta de tres gustos
(con helado de turrón)

BODEGA

Blanco Verdejo
Tinto roble D.O Ribera de Duero
Cava

SOBREMESA

Café y licores

P.V.P: 64,20 € + IVA

P.V.P: 64,20 € + IVA

MENÚ PENSAMIENTO (10)

Tímbal de Capón Castellano en escabeche
con mezclum y tomatito en rama

Lomos de Merluza al horno
(con bolletus y gambas)

Sorbete de Mojito

Cochinillo confitado con emulsión de
manzana con escarola y granada

POSTRE

Tarta "Aniversario"
(con vino dulce y helado de vainilla)

BODEGA

Blanco Verdejo
Tinto roble D.O Ribera de Duero
Cava

SOBREMESA

Café y licores

P.V.P: 69,20 € + IVA

P.V.P: 69,20 € + IVA

Más información: (+34) 983 409 916 / (+34) 983 409 918 - móvil: 606 394 145

Correo electrónico: restaurante@jardindelaabadia.com



BODAS 2016

MENÚ TULIPÁN (11)

Ensalada de queso de cabra
con puerro y ciruela confitada

Lomos de Bacalao confitado
con vizcaína y piperrada

Sorbete de manzana verde

Asado de Lechazo D.O. Churro
(con ensalada de nuestra huerta)

POSTRE

Tarta "Suprema" al cava
(con helado de leche)

BODEGA

Blanco Verdejo
Tinto roble D.O Ribera de Duero
Cava

SOBREMESA

Café y licores

P.V.P: 71,25 € + IVA

P.V.P: 71,25 € + IVA

MENÚ ORQUÍDEA (12)

Ensalada Templada de Perdiz escabechada
con crujiente de Jabugo

Lomos de Merluza al ajo tostado
Con crema de pimientos

Sorbete de mandarina

Solomillo de buey a la broché
(con salsa de oporto y pasas)

POSTRE

Tarta "Saint Honorét"
(acompañado de chocolate caliente
y helado de vainilla)

BODEGA

Blanco Verdejo
Tinto roble D.O Ribera de Duero
Cava

SOBREMESA

Café y licores

P.V.P: 73,75 € + IVA

P.V.P: 73,75 € + IVA

Más información: (+34) 983 409 916 / (+34) 983 409 918 - móvil: 606 394 145
Correo electrónico: restaurante@jardindelaabadia.com



BODAS 2016

MENÚ PETUNIA (13)

Ensalada de Carpaccio de buey
(con vinagreta de fresa y foie)

Lubina en confitura
de cebolla roja y manzana

Sorbete de piña, coco y ron tostado

Asado de Lechazo D.O. Churro
(con ensalada de nuestra huerta)

POSTRE

Tarta "Tres gustos"
(arropada con crema inglesa y frutas,
y dedal de chocolate con vino dulce)

BODEGA

Blanco Verdejo
Tinto roble D.O Ribera de Duero
Cava

SOBREMESA

Café y licores

P.V.P.: 80,45 € + IVA

P.V.P.: 80,45 € + IVA

MENÚ NENÚFAR (14)

Ensalada Templada de Caza y queso de
Cabra con uvas pasas y pipas de girasol

Lomos de Rape en costra de piñón y
con carabinero

Sorbete de Mojito y hierbabuena

Cochinillo confitado con manzana
Y escarola con granada

POSTRE

Pastel Fresco de Queso fresco y Piñones
(arropada con crema de tooffe y grosellas)
Pastelería Julian Arranz

BODEGA

Blanco Verdejo
Tinto roble D.O Ribera de Duero
Cava

SOBREMESA

Café y licores

P.V.P.: 73,95 € + IVA

P.V.P.: 73,95 € + IVA

Más información: (+34) 983 409 916 / (+34) 983 409 918 - móvil: 606 394 145

Correo electrónico: restaurante@jardindelaabadia.com



BODAS 2016

Cócteles de Bienvenida

CÓCTEL nº 1

FRIO

Jamón ibérico

+

Tartaleta de crema de queso
de Cabrales y nueces

+

Cucharadita de Pulpo a la vinagreta

+

Tostas de Micuit de foie y rueda

+

Vasito de salmorejo

CALIENTE

Brochetas de calamar de cantabria con ali.oli

+

Tosta de Brandada de Bacalao

+

Mini-Croquetas de jamón

+

Saquito de queso de cabra y verduritas

BEBIDA

Sangría

Refrescos

Cerveza

Vino Tinto Castilla y leon

Blanco Verdejo

P.V.P: 11,25 € + IVA

Duración 45- 60 minutos

CÓCTEL nº 2

FRIO

Lomo ibérico de Guijuelo

+

Taquitos de queso de Oveja Cañarejal

+

Brocheta de anchoa de Cantabria, cebolleta y
cherry

+

Rollitos de Cecina y membrillo

+

Cucharilla de escabechados

+

Vasito de Gazpacho

CALIENTE

Tosta de setas y alioli al graten

+

Bomba de Morcilla y Piñones

+

Rollito de Calabacín con langostino

BEBIDA

Sangría

Refrescos

Cerveza

Vino Tinto Castilla y leon

Blanco Verdejo

P.V.P: 11,25 € + IVA

Duración 45-60 minutos

Más información: (+34) 983 409 916 / (+34) 983 409 918 - móvil: 606 394 145

Correo electrónico: restaurante@jardindelaabadia.com



BODAS 2016

Cócteles de Bienvenida

CÓCTEL nº 3

FRIO

Brocheta de anchoa de Cantabria, cebolleta y
Tomate cherry

Cecina D.O de Astorga

CALIENTE

Mini-Croquetas de jamón

Bomba de Morcilla y Piñones

BEBIDA

Sangría

Refrescos

Cerveza

Vino Tinto Castilla y Leon

Blanco Verdejo

P.V.P : 8,00 € + IVA

Duración 30 minutos

Duración 30 minutos

P.V.P : 8,00 € + IVA

VARIOS COCTEL

CORTADOR DE JAMON

Jamón ibérico
cortado a cuchillo
a la vista del cliente

P.V.P : 500,00 € + IVA

La pieza de Jamón
(incluyendo el cortador)

PULPEIRO Vista al cliente

P.V.P :15 € racion

(1 cada 3 personas)

MESAS DE QUESO 4 VARIEDADES

5 € por persona

Más información: (+34) 983 409 916 / (+34) 983 409 918 - móvil: 606 394 145

Correo electrónico: restaurante@jardindelaabadia.com

www.jardindelaabadia.com



BODAS 2016

Selección de Platos

Entrantes fríos	Importe (€)
Ensalada de Bogavante y mango, con salsa de yogurt	28,00
Ensalada de lomitos de Cigala con daditos de aguacate y cristales de sal	25,00
Ensalada de langostinos del Puerto, con jamón ibérico ,melón y pistacho	18,50
Ensalada de Rape y Langostinos, con daditos piña natural	15,00
Ensalada de Perdiz escabechada, con crujiente de jabugo	12,40
Ensalada de Carpaccio de Buey, daditos de foie y vinagreta de fresa	9,25
Ensalada Templada de Caza y queso de Cabra con uvas pasas y pipas de girasol	10,25
Ensalada de Jamón de Pato con mezclum de lechugas ,cherry ,nueces y piñones con vinagreta a la naranja	10,00
Timbal de Capón Castellano en escabeche con mezclum y tomatito	9,00
Langostinos de Sanlúcar al vapor, a las dos salsas	17,75
Surtido de Marisco (6 langostinos,1 nécora,1 cigala)	33,00
Micuit de foie con tosta (individual)	8,00
Micuit foie con tosta (centro mesa)	4,00
Milhojas de Micuit, manzana y queso de cabra con vinagreta de soja	13,00
Micuit foie con tosta y virutas de Jamón ibérico	13,00
Pastel de Cabracho Artesano con eneldo (individual)	8,00

Más información: (+34) 983 409 916 / (+34) 983 409 918 - móvil: 606 394 145

Correo electrónico: restaurante@jardindelaabadia.com



BODAS 2016

Selección de Platos

Entrantes calientes	Importe (€)
Rulos de queso de cabra y puerro con ciruela confitada	8,00
Vieras gratinada con caviar de oricios	8,00
Almejas de Carril a la marinera o la sartén	23,75
Langostinos de Sanlúcar flambeados al brandy	17,50
Crema de nécoras con espirales de nata y un toque de rueda	7,50
Milhojas de codorniz y foie sobre pan de nueces	15,50
Pescados	
Lomo de Merluza al ajo tostado Y Crema de pimientos	17,50
Lomo de Merluza con bolletus y gambas	19,00
Lomos de rodaballo al cava con gambas y patata panadera	25,00
Lomos de rape en costra de piñón y carabinero	21,00
Lomo de Lubina con confitura de cebolla roja y manzana frita	25,00
Lomo de Bacalao confitado con choricero y piperada	19,00

Más información: (+34) 983 409 916 / (+34) 983 409 918 - móvil: 606 394 145

Correo electrónico: restaurante@jardindelaabadia.com



BODAS 2016

Selección de Platos

Carnes	Importe (€)
Asado de Lechazo D.O.churro con ensalada de nuestra huerta	19,50
Asado de Cochinillo de Segovia con ensalada de nuestra huerta	19,50
Solomillo de Buey al oporto y pasas con patata Paris y triguero	19,50
Solomillo de Buey al Foie con de oporto y brocheta de cherry	26,50
Popieta de Solomillo Y Foie crema de setas Silvestres	26,50
Solomillo de Buey a la mostaza antigua con cebolletas glasé y parís	19,50
Cochinillo deshuesado y confitado con emulsión de manzana	16,00
Rulo de Carrillera de Buey con calabacín	14,50
Confit de Pato con salsa de grosellas	14,50
Postres Artesanos	
MANJAR BLANCO CON ALMENDRA Y SOPA DE CAMELO Semifrío de nata relleno de almendra y gelatina de arándanos	6,00
REINA DE SABA Hojaldre de Manzana recién horneado con helado de chocolate blanco	6,00
PASTEL DE QUESO FRESCO Y PIÑONES Pastelería Julian Arranz de Pedrajas de San Esteban	6,00
LINGOTE DE CHOCOLATE a las tres texturas Pastelería Julian Arranz de Pedrajas de San Esteban	6,00
CREMOSO TOSTADO DE IVOIRE: Cremoso de chocolate tostado con crumble, mousse de vainilla de Haití y un glaseado de avellana Pastelería MENTA Y CHOCOLATE Tudela de Duero	6,00



BODAS 2016

Selección de Platos

Tartas de Marovalles	(todas las raciones 5,60 €)
TARTA MILHOJAS Nata y crema pastelera entre láminas de hojaldre, cubierta con almendras fileteadas y azúcar glass.	TARTA DE MOKA Pasta brisa en la base, bizcocho Sacher, capa de mousse de kirsch y otra de suave mousse de café
TARTA ANIVERSARIO Mousse de chocolate blanco sobre un palleté de almendra, bañada de chocolate blanco y praliné.	TARTA DE CHOCOLATE AL CARAMELO Mousse de chocolate negro con bizcocho Sacher y crujiente de nuez
TARTA SAINT HONORÉT De nata o crema especial "Saint Honorét" sobre base de hojaldre y crema pastelera, cubierta de láminas de chocolate y caramelo.	TARTA SUPREMA AL CAVA Sobre bizcocho crujiente de almendra, una mousse de chocolate sobre otra de cava
TARTA TRES GUSTOS Bizcocho emborrachado, yema, trufa y nata, superficie de yema tostada	TARTA DE TRUFA Bizcocho emborrachado, con crema trufada y nata
TARTA SAN MARCOS Bizcocho emborrachado, yema, nata con superficie de yema tostada	TARTA DE BIENVENIDA Mouse ligero de chocolate, crema catalana y bizcocho sacher
TARTA DE FRESAS Bizcocho, nata y fresas naturales. Sólo en temporada.	Todas se acompañan con tulipán de helado www.marovalles.com

Más información: (+34) 983 409 916 / (+34) 983 409 918 - móvil: 606 394 145
 Correo electrónico: restaurante@jardindelaabadia.com



BODAS 2016

Varios

MENÚ ESPECIALES	
MENÚ INFANTIL Entremeses variados con frituras Chuletillas o solomillo de ternera con patatas fritas Helado y bebida	(por niño 30,00 €)
MENÚS CELÍACOS, DIABÉTICOS y VEGETARIANOS	Otros menús consultar Carta especial
SORBETES	
Limón, Manzana verde, Mandarina, Piña colada, Mojito, Gin Tonic	(por comensal 3,50 €)
BODEGA	
Tinto D.O Ribera de Duero "La Planta" Bodegas Arzuaga Blanco Verdejo" LB1" Bodegas cuatro Rayas Cava Señorio de Visiega Reserva Grupo Freixenet Aguas de Castilla y León	(por comensal 11,75 €) Otros vinos y marcas, consultar Carta especial
Cafés e Infusiones Licores Pan de Valladolid	(por comensal 5,75 €) Bebidas especiales y otras marcas, consultar Carta especial

Más información: (+34) 983 409 916 / (+34) 983 409 918 - móvil: 606 394 145
Correo electrónico: restaurante@jardindelaabadia.com



BODAS 2016

Varios

BAILE después del evento	Con Discomóvil Profesional
Duración: 2 horas (*) * Hora más de Baile: 100,00 €	BODAS DE ALMUERZO 450,00 € BODAS DE CENA 550,00 €

BARRA LIBRE durante el Baile	
Vales de Consumición 5,00 € copas / 2,00 € refrescos	2 horas INVITADO ADULTO 10,00 € 3 horas INVITADO ADULTO 12,00 € 4 horas INVITADO ADULTO 15,00 € RECENA 5,00 €

Capacidad de Sala	
CON MESAS REDONDAS	110 personas
CON MESAS RECTANGULARES Y REDONDAS	125 personas
CON MESAS RECTANGULARES	142 personas

Más información: (+34) 983 409 916 / (+34) 983 409 918 - móvil: 606 394 145
 Correo electrónico: restaurante@jardindelaabadia.com



BODAS 2016

BAILE

- Realizamos un banquete diario, para garantizar que puedan disfrutar de su celebración sin prisas.
- El tiempo comienza al abrir los novios el primer baile.
- En caso de ser banquete de almuerzo, la sala de baile permanecerá abierta hasta las 23,00 h.
- Si es de cena, permanecerá hasta las 5,00 h. de la madrugada.
- Disc Jockey con mas 10 años de experiencia en servicio de bodas.

OBSEQUIOS DEL HOTEL

- Estancia de la noche de bodas en una de nuestras suites.
- Podrán degustar el menú o selección de platos hasta 6 personas.
- Nos encargamos de la decoración floral de la sala y la impresión de las minutas.

CONTRATACIÓN

- Los precios y obsequios sólo serán válidos para eventos de más de 60 comensales.
- Para reservar la sala, deberá abonar 600 € y cumplimentar el contrato de reserva.
- Las reservas previas sin contrato tendrán una validez máxima de 7 días.
- A estos importes se añadirá el 10 % de I.V.A.

DESCUENTOS

- Las Bodas de Mayo a Septiembre contratadas antes 31 Diciembre del 2015 descuento del 10 % del precio del menú.
- Las Bodas celebradas en viernes, descuento del 15 % del total del precio del menú
- Para las Bodas celebradas entre octubre y Abril descuento del 15 % del precio del menú.
- Las Bodas de Almuerzo celebradas entre Noviembre y Marzo, servicio de Baile gratis.
- Los descuentos no son acumulables y son aplicables solo al menú y coctel.

No aplicables en Menus de Todo Incluido

- Bodas de cena con reserva de 15 habitaciones en nuestro hotel, 50 % descuento en el Baile.
- Los alojados en el hotel se les aplicara un 5 % de descuento de la Tarifa vigente

FORMA DE PAGO

- 600 € al formalizar el contrato. El resto del importe contratado, a la finalización del evento.

Más información: (+34) 983 409 916 / (+34) 983 409 918 - móvil: 606 394 145

Correo electrónico: restaurante@jardindelaabadia.com

Menú Torozos TODO INCLUIDO

BODAS 2016

COCTEL +MENU+BARRA LIBRE+RECENA+BAILE



Abadía

HOTEL-RESTAURANTE-CATERING

Telf. 983 409 916 • Fax. 983 407 035

C/. San José, 3-5

Arroyo de la Encomienda

47195 VALLADOLID

restaurante@jardindelaabadia.com

www.jardindelaabadia.com

PROMOCION
NOVIOS
2016

Disfrute de este lugar donde ... el tiempo se detuvo hace muchos, muchos años
TAMBIEN ORGANIZACIÓN DE EVENTOS EN FINCAS, ... Consúltenos sin compromiso.



COCTEL

- Jamón ibérico de Guijuelo
- Cucharadita de Pulpo a la vinagreta
- Tostas de Micuit de foie y rueda
- Vasito de Gazpacho
- Tosta de Rollitos de Cecina y membrillo
- Tosta de setas y alioli al graten
- Bomba de Morcilla y Piñones
- Rollito de Calabacín con langostino
- Croquetitas del convento

MENU

Ensalada de Bogavante con daditos de Mango y salsa de yogurt

Lomos de Rape en costra de piñón y carabinero

Sorbete Mojito y hierbabuena

Solomillo de Buey al oporto con patata paris al romero y atadito de trigueros con beicon

POSTRE

Tarta nupcial con tulipa de helado

BODEGA

- Blanco Verdejo
- Tinto DO Ribera de Duero
- Vino espumoso o Cava

SOBREMESA

Café y licores



CONDICIONES:

INCLUIDO EN EL PRECIO:

- *Discoteca 3 horas
- *Barra libre 3 horas .
- *Recena
- *Mesa de Dulces (Candy Bar)
- *Prueba de Menú para 6 personas
- *Decoración Floral Sala
- *Suite Nupcial con salida Tardía
- *Bodas en Viernes todo el año y sabados de Octubre a Abril 5% descuento adicional (114,00 €) pvp
- *Oferta Valida para eventos firmados antes 31 diciembre 2015
- *Oferta valida para eventos superiores a 90 comensales

Antes 142,00 €
Iva incluido

15 %
descuento

Ahora 120 €
Iva incluido

Menú Castilla TODO INCLUIDO

BODAS 2016

COCTEL +MENU+BARRA LIBRE+RECENA+BAILE



Abadía

HOTEL-RESTAURANTE-CATERING

Telf. 983 409 916 • Fax. 983 407 035

C/. San José, 3-5

Arroyo de la Encamienda

47195 VALLADOLID

restaurante@jardindelaabadia.com

www.jardindelaabadia.com

PROMOCION
NOVIOS
2016

Disfrute de este lugar donde ... el tiempo se detuvo hace muchos, muchos años
TAMBIEN ORGANIZACIÓN DE EVENTOS EN FINCAS, ... Consúltenos sin compromiso.



COCTEL

Lomo ibérico de Guijuelo
Cucharadita de Pulpo a la vinagreta
Tostas de Micuit de foie y rueda
Vasito de Gazpacho
Tosta de Rollitos de Cecina y membrillo
Tosta de setas y alioli al graten
Bomba de Morcilla y Piñones
Brochetas de calamar al ali-oli
Croquetitas del convento

MENU

Ensalada de Langostinos con Jamon ibérico
Bolitas de melon y vinagreta de pistacho

Lomos de Merluza Pincho al ajo tostado

Sorbete Piña colada

Asado de Lechazo churro con ensalada de
nuestra huerta

POSTRE

Tarta nupcial con tulipa de helado

BODEGA

Blanco Verdejo
Tinto D.O. Ribera de Duero
Vino espumoso o Cava

SOBREMESA

Café y licores



CONDICIONES:

INCLUIDO EN EL PRECIO:

- *Discoteca 3 horas
- *Barra libre 3 horas .
- *Recena
- *Mesa de Dulces (Candy Bar)
- *Prueba de Menú para 6 personas
- *Decoración Floral Sala
- *Suite Nupcial con salida Tardía
- *Bodas en Viernes todo el año sabados de Octubre a Abril 5% descuento adicional (104,00 €) pvp
- *Oferta Valida para eventos firmados antes 31 diciembre 2015
- *Oferta valida para eventos superiores a 90 comensales

Antes 128 €
Iva incluido

15 %
descuento

Ahora 110 €
Iva incluido

Menú Duero TODO INCLUIDO

BODAS 2016

COCTEL +MENU+BARRA LIBRE+RECENA+BAILE



Abadía

HOTEL-RESTAURANTE-CATERING

Telf. 983 409 916 • Fax. 983 407 035

C/. San José, 3-5

Arroyo de la Encomienda

47195 VALLADOLID

restaurante@jardindelaabadia.com

www.jardindelaabadia.com

PROMOCION
NOVIOS
2016

Disfrute de este lugar donde ... el tiempo se detuvo hace muchos, muchos años
TAMBIEN ORGANIZACIÓN DE EVENTOS EN FINCAS, ... Consúltenos sin compromiso.



FEDERACIÓN EUROPEA DE
ALOJAMIENTOS HISTÓRICOS

MIEMBRO DE
ESTANCIAS DE ESPAÑA

COCTEL

Lomo ibérico de Guijuelo
Cucharadita de Pulpo a la vinagreta
Vasito de Gazpacho
Tosta de Rollitos de Cecina y membrillo
Tosta de Brandada de Bacalao
Tosta de setas y alioli al graten
Bomba de Morcilla y Piñones
Tosta de Carpaccio de Buey y fresa
Croquetitas del convento

MENU

Milhojas de Queso cabra curado con Micuit de foie y Manzana con vinagreta de Almendra

Lomos de Merluza con Bolletus y gambas

Sorbete de Gin tonic al Hinojo

Taco de cochinitillo confitado y deshuesado
Con su jugo y manzana

POSTRE

Tarta nupcial con tulipa de helado

BODEGA

Blanco Verdejo
Tinto D.O. Ribera de Duero
Vino espumoso o Cava

SOBREMESA

Café y licores



CONDICIONES:

INCLUIDO EN EL PRECIO:

*Discoteca 3 horas

*Barra libre 3 horas .

*Recena

*Mesa de Dulces (Candy Bar)

*Prueba de Menú para 6 personas

*Decoración Floral Sala

*Suite Nupcial con salida Tardía

*Bodas en Viernes todo el año sabados de Octubre a Abril 5%
descuento adicional (94,00 €) pvp

*Oferta Valida para eventos firmados antes 31 diciembre 2015

*Oferta valida para eventos superiores a 90 comensales

Antes 116,50 €
Iva incluido

15 %
descuento

Ahora 99 €
Iva incluido