

MENÚS
de
Catering fincas
2016

Bodas

**DON'T WORRY ,BE
CATERING**

El Jardín de la



Abadía

HOTEL****

RESTAURANTE & CATERING



BODAS CATERING 2016

Estimados amigos:

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

Os 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 CATERING 2016

COCTEL DE BIENVENIDA

“IMPERIAL”

La Mesa de Los Quesos

Queso Puro de Oveja Cañarejal
(Quesería Cañarejal de Pollos (Valladolid))
Queso Ahumado
Queso Semicurado de Oveja
Torta al Verdejo
(Queserías Miguel Pérez de Rueda (Valladolid))

La Mesa de Los Jamones

Jamón Ibérico de Bellota D.O Guijuelo
Cortado a cuchillo cortadores vista cliente

Algo Fresquito.....

Tosta de Rollito de cecina con membrillo
Tosta de Micuit de Foie con caramelo
Cucharita de Melón con crujiente
Brocheta de Cherry, cebolleta y anchoa de Cantabria
Vasito de Gazpacho con picatoste y cebollino

La Mesa del Pulpeiro

Pulpo al estilo tradicional

La Fritura....

Las Croquetas de Ibérico
Las Bombas de Morcilla y piñones
Los Saquitos de Queso cabra y jalapeño
Los rollitos de Calabacín y langostino en Tempura

Cocinando con setas....

Cazuelitas de Risotto de Bolletus
Tostas de setas silvestre al graten y alioli

BEBIDAS

Blanco Verdejo
Tinto Joven de Castilla y León
Tinto de Verano
Refrescos y Cervezas
Aguas de Castilla y León

Duración : 2 Horas



BODAS CATERING 2016

COCTEL DE BIENVENIDA

"CENTURION"

FRIO

Jamón ibérico de Guijuelo
Tostas Rollitos de Cecina de Astorga con membrillo
Tostas de Micuit de Foie con caramelo de Rueda
Tostas de Carpaccio de buey y vinagreta de fresa
Vasitos de Gazpacho
Cucharillas pulpo a la vinagreta

CALIENTES

Croquetas del convento
Tostas de Morcilla y piñones
Rollito de Calabacín con langostinos en Tempura y pesto
Quiche de setas silvestres al graten de alioli sobre tosta

BEBIDAS

Blanco Verdejo
Tinto Joven de Castilla y León
Tinto de Verano
Refrescos y Cervezas
Aguas de Castilla y León

Duración : 1 Hora

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

www.jardindelaabadia.com



BODAS CATERING 2016

MENÚ 1

Coctel de Bienvenida
"Imperial"

Ensalada de Jamón de Pato y Langostinos
con mezclum, nueces y piñones y vinagreta de naranja

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

Tarta "Aniversario"

chocolate blanco sobre

Pallete de almendra, bañada de chocolate
blanco y praliné, y helado de leche merengada)

BODEGA

Blanco Verdejo

Tinto D.O Ribera de Duero

Cava

Aguas Minerales

SOBREMESA

Café y Licores

Barra libre 6 horas

Recena

P.V.P: 145,80 €

P.V.P: 145,80 €

MENÚ 2

Coctel de Bienvenida
"Imperial"

Ensalada de Bogavante
(sobre mezclum, daditos de mango y yogur)

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

Tarta San Marcos
con Helado de Vainilla

BODEGA

Blanco Verdejo

Tinto D.O Ribera de Duero

Cava

Aguas Minerales

SOBREMESA

Café y Licores

Barra libre 6 horas

Recena

P.V.P: 151,80 €

P.V.P: 151,80 €

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

Correo electrónico: restaurante@jardindelaabadia.com



BODAS CATERING 2016

MENÚ 3

Coctel de Bienvenida
"Imperial"

Ensalada de Lomitos de Cigala
con daditos de aguacate

Cochinillo confitado
deshuesado con emulsión de manzana y panadera

Pastel de chocolate negro
con bizcocho sacher y crujiente de nuez con
fresas naturales

BODEGA

Blanco Verdejo
Tinto D.O Ribera de Duero
Cava
Aguas de Castilla y León

SOBREMESA

Café y Licores
Barra libre 6 horas
Recena

P.V.P : 148,55 €

B.A.B : 148,22 €

MENÚ 4

Coctel de Bienvenida
"Imperial"

Tímbal de Perdiz Escabechada
con crujiente de Jamón

Solomillo de Buey al Foie
con reducción de Oporto y patata París.

La Reina de Saba
(milhojas de hojaldre con manzana templada y
helado de chocolate blanco)

BODEGA

Blanco Verdejo
Tinto D.O Ribera de Duero
Cava
Aguas de Castilla y León

SOBREMESA

Café y Licores
Barra libre 6 horas
Recena

P.V.P : 145,80 €

B.A.B : 142,80 €

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

BODAS CATERING 2016

MENÚ 5

Coctel de Bienvenida
"Imperial"

Ensalada de Bacalao
confitado con tomate caise y vinagreta de oliva

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

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

BODEGA
Blanco Verdejo
Tinto D.O. Ribera de Duero
Cava
Aguas Minerales

SOBREMESA
Café y Licores
Barra libre 6 horas
recena

P.V.P: 144,15 €

P.V.P: 144,15 €

Loccun

MENÚ 6

Coctel de Bienvenida
"Imperial"

Abanico de Espárragos al horno
con salmón y salsa de queso.

Solomillo de Buey a la Mostaza antigua
Con patata paris y cebolleta glaseada

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

BODEGA
Blanco Verdejo
Tinto D.O. Ribera de Duero
Cava
Aguas Minerales

SOBREMESA
Café y Licores
Barra libre 6 horas
recena

P.V.P: 144,15 €

P.V.P: 144,15 €

Loccun

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



BODAS CATERING 2015

MENÚ 7

Coctel de Bienvenida
"Imperial"

Vieiras al graten
con caviar de oricios

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

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

BODEGA
Blanco Verdejo
Tinto D.O. Ribera de Duero
Cava
Aguas Minerales

SOBREMESA
Café y Licores
Barra libre 6 horas
Recena

P.V.P : 144,15 €

b'v'p : 144'12 €

MENÚ 8

Coctel de Bienvenida
"Imperial"

Ensalada de Templada
Con queso de cabra y capón escabechado

Solomillo de Buey a la Mostaza antigua
Con patata paris y cebolleta glaseada
**

Pastelal Cava
con helado de Turrón

BODEGA
Blanco Verdejo
Tinto D.O. Ribera de Duero
Cava
Aguas Minerales

SOBREMESA
Café y Licores
Barra libre 6 horas
Recena

P.V.P : 144,15 €

b'v'p : 144'12 €

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



BODAS CATERING 2016

MENÚ 9

Coctel de Bienvenida
"Centurión"

Ensalada de Jamón de Pato y Langostinos
con mezclum, nueces y piñones y vinagreta de
naranja

Lomos de Merluza de Pincho
Con bolletus y gambas

Sorbete de Piña
,coco y ron tostado

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

Pastel de Queso fresco y Piñones
(Maestro Pastelero Julián Arranz)

BODEGA

Blanco Verdejo

Tinto D.O. Ribera de Duero

Cava

Aguas Minerales

SOBREMESA

Café y Licores

Barra libre 6 horas

Recena

P.V.P: 146,25 €

P.V.P: 146,25 €

MENÚ 10

Coctel de Bienvenida
"Centurión"

Ensalada de Bogavante
con daditos de mango y salsa de yogurt

Lomos de Rape al Horno
en costra de Piñón y carabinero

Sorbete de Gin Tonic

Solomillo de Buey al oporto
con pasas con patata paris y atadito de
Trigueros

Tableta de Chocolate a las tres texturas
(Maestro Pastelero Julián Arranz)

BODEGA

Blanco Verdejo

Tinto D.O. Ribera de Duero

Cava

Aguas Minerales

SOBREMESA

Café y Licores

Barra libre 6 horas

Recena

P.V.P: 165,60 €

P.V.P: 165,60 €

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

Correo electrónico: restaurante@jardindelaabadia.com



BODAS CATERING 2016

CEREMONIA CIVIL

- Sillas para ceremonia .

PVP :1,00 € silla

- Maestro de Ceremonias

PVP :250 €

MENU INFANTIL

- Niños Hasta 12 años_

- Coctel+ Entremeses Frios y Calientes

Chuletillas de lechazo o Solomillo de ternera con guarnición + postre y bebida

PVP :35 €

OBSEQUIOS.

- Podrán degustar el menú elegido o selección de platos hasta 6 personas en nuestro restaurante **antes de firmar el contrato de reserva** a un precio de simbólico de **25 €** persona ,que se descontara de la factura final en caso de formalizarlo.
- Una vez firmado el contrato de reserva podrán volver degustar el menú elegido o selección de platos hasta 6 personas en nuestro restaurante ,sin coste alguno.
- Nos encargamos de la decoración floral de la sala y impresión de las minutas para recuerdo.

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

Correo electrónico: restaurante@jardindelaabadia.com



BODAS CATERING 2016

EL PRECIO INCLUYE:

- Servicio de camareros y Maitre cualificados
- Servicio de Cocina in situ con chef ejecutivo y su equipo altamente cualificado.
- Coordinador general de todo el evento, desde comienzo a fin del evento.
- Sillas, mesas, vajilla, lencería, cubertería etc. y todo el material necesario para el buen desarrollo del evento.
- Transporte del material hasta finca. (máximo 75 km)
- Montaje, desmontaje y limpieza de las instalaciones usadas por nuestro personal.
- El 10% IVA está incluido.

CONTRATACIÓN

- Los precios, obsequios sólo serán válidos para eventos a partir de 90 comensales.
- En caso de que el nº de invitados fuera menor se factura a razón 20 € por cada falta de comensal al no llegar al mínimo exigido.
- Se facturarán el nº de invitados comunicados 48 horas antes del evento, con independencia al número inicial contratado
- Para reservar, deberán abonar 900 € y cumplimentar el contrato de reserva.
- Las reservas previas sin contrato tendrán una validez máxima de 10 días.
- Los precios son válidos para fincas de hasta 50 km de distancia máxima de nuestras instalaciones y siempre cuando reúnan unas condiciones mínimas para el buen desarrollo del evento.
- ***Descuento del 15% para los eventos** celebrados en (Finca Villa Gloria Medina del Campo)

FORMA DE PAGO

- 900 € al formalizar el contrato de reserva
- 30 % 7 días antes del evento
- Resto durante los 2 días posteriores al evento en nuestras oficinas.

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