

El Jardín
de la
Abadía

HOTEL-POSADA

BODAS 2017

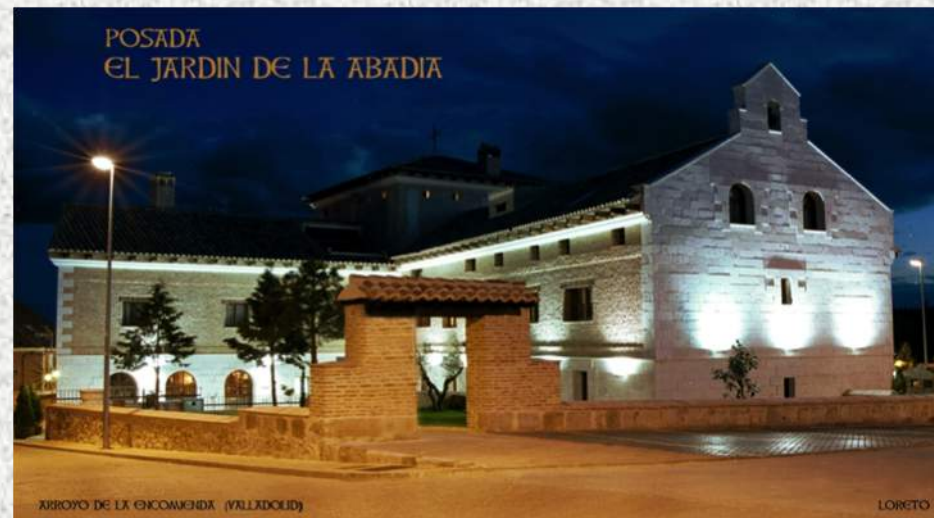
Finca Villa Gloria

Medina del Campo (Valladolid)



El Grupo Oliveira es una empresa familiar con una amplia experiencia en el sector de la restauración desde el año 1972. Dentro de ella se encuentra **El Jardín de la Abadía**, hotel inaugurado en el año 2002.

Este encantador Hotel-Restaurante con una afamada cocina y experiencia en bodas, traslada su buen hacer a espacios fuera del hotel, como fincas privadas o espacios singulares.





El cuidado de los detalles, la decoración ambientada a vuestro gusto, las delicias preparadas por nuestro Chef en nuestras cocinas centrales y trasladadas con las mayores garantías y controles de calidad...pero sobre todo, el exquisito trato de nuestro personal, consiguen que nuestros comensales nunca olviden la experiencia aquí vivida.

Los mínimos detalles son los mas importantes para nosotros. Para ello, contamos con un equipo humano de excelente profesionalidad y altamente cualificado que se encargará de llevar a cabo vuestro evento cómo si fuera propio.





Te ayudamos a organizar la ceremonia

Decoración floral, sillas para los invitados,
mobiliario, técnico de sonido, oficiante, responsable
de protocolo y mucho más.



CEREMONIA CIVIL

* DECORACION

- * Sillas para invitados
5€ unidad
- * Botellas vintage kas o coca
3€ unidad
- * 4 centros en pie de forja (2 al principio y 2 al final del pasillo)
160 € (40€ por unidad)
- * 12 Farolitos suelo con vela y con círculo de pétalos
60€ (5€ unidad)
- * 1 Mesa ART para ceremonia, 2 banquetas para novios
60€ conjunto
- * Mesa Vintage de limonada y con agua pre-ceremonia para invitados con reposición
2€ por persona

* MAESTRO DE CEREMONIAS

*Profesional bilingüe, guiones personalizados: 300€ incluido desplazamiento

* MEGAFONIA CEREMONIA

*Técnico de sonido in-situ, altavoces y microfonia inalámbrica: 300€

*Precios con IVA incluido



El Jardín de la Abadía cuenta con espacios con aforo para 300 personas.

Nos encargamos de todo, la decoración de la ceremonia civil, el cóctel, el banquete y baile.

Queremos que ese día solo os preocupéis de disfrutar

Nuestro equipo os asesorará



Un momento mágico... EL Cóctel



El Jardín
de la
Abadía

HOTEL-POSADA





MESAS

✦ Mesa de Quesos de Castilla:

4 variedades (Queso puro de oveja, Queso al romero, Queso ahumado, Queso Tierno)
Queso con denominación de origen Castilla y León Quesería Artesana Miguel Pérez (Rueda)
5€ por persona

✦ Mesa del Jamón:

Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo vista al cliente
500€ (1 jamón con cortador) 1 Pieza/80 personas (30 raciones 100g aprox)
300€ cada jamón a mayores con cortador

✦ Mesa de Pulpeiro:

15€ ración/5€ persona (1 ración/3 personas)

✦ Mesa de Gazpachos:

2€ persona

*Precios con IVA incluido





COCTEL Nº 1

Frío

Cucharilla de escabechados
**

Tosta de legaña con rollitos
de cecina y membrillo
**

Cucharadita de pulpo a la vinagreta
**

Tostas de micuit de foie y rueda
**

Vasito de salmorejo

Caliente

Tostas de setas al gratén
con ali olí y miel
**

Píruí de queso de cabra
con mermelada de calabaza
**

Miní croquetas de jamón y de boletus
**

Rollito de calabacín con langostinos
en tempura y pesto
**

Saquito de morcilla y piñones

Bebidas

Refrescos

Cerveza

Vino tinto Castilla y León
Blanco Verdejo
**

12,50€

Duración 50 minutos

COCTEL Nº 2

Frío

Mesa de Quesos de Castilla
Mesa del Jamón
Mesa de Pulpeiro
Mesa de Gazpachos
**

Cucharilla de escabechados
**

Tosta de legaña con
rollitos de cecina y membrillo
**

Tostas de micuit
de foie y rueda

Caliente

Ríssoto con boletus y verduras
**

Tostas de setas al gratén
con ali-olí y miel
**

Píruí de queso de cabra con
mermelada de calabaza
**

Miní croquetas de jamón
y de boletus
**

Rollito de calabacín con langostinos en
tempura y pesto
**

Saquito de morcilla y piñones
**

Saquito de verduras y queso de cabra

Bebidas

Refrescos

Cerveza

Vino tinto Castilla y León
Blanco Verdejo
**

32,00€

Duración 90 minutos

*Precios con IVA incluido

Personalizad vuestro menú





ENTRANTES Y ENSALADAS

- * Milhoja de foie micuit, manzana, queso de cabra curado con vinagreta de ibérico y almendra 13,00€
- * Ensalada de caza con queso de cabra, uvas pasas y pipas girasol 11,25€
- * Terrina de perdiz escabechada con foie micuit y mermelada de frutos rojos 12,40€
- * Láminas de bacalao confitado, brotes tiernos sobre tomate caíse y oliva negra 12,00€
- * Ensalada de langostinos con jamón de pato, naranja, nueces y piñones 17,00€
- * Ensalada templada de lomitos de cigala con daditos de aguacate 22,00€
- * Ensalada de bogavantes, vinagreta de yogurt griego y daditos de mango 28,00€
- * Salmorejo cordobés 9,00€

ENTRANTES CALIENTES

- * Langostinos de Sanlúcar al horno con vino añejo de Serrada 14,80€
- * Vieiras al gratén rellenas a la gallega con caviar de Oricios 11,00€
- * Crema de nécora con espirales de nata 9,00€

*Precio por persona/IVA incluido



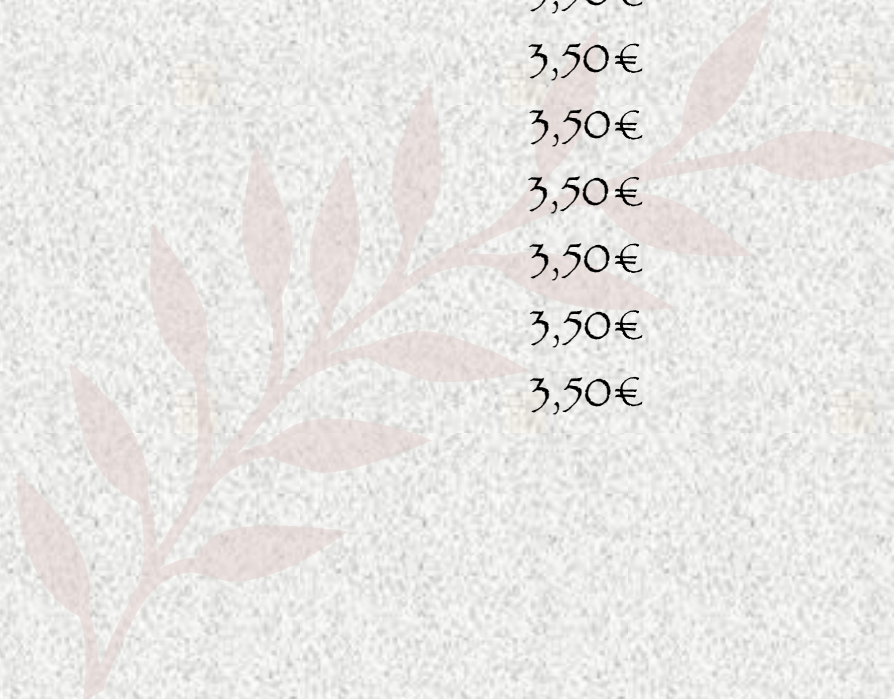
PESCADOS

- * Merluza gallega al horno con boletus y gambas 19,00€
- * Merluza al gratén de crema de ajo tostado con pimiento rojo 17,50€
- * Bacalao confitado con chorricero y piperrada 19,50€
- * Rape negro al horno con colita de carabinero y piñones 21,00€
- * Rodaballo a la parrilla con salsa de cava y gambas de Sanlúcar 24,00€
- * Lubina al horno con manzana y cebolla roja frita 24,00€

SORBETES

- * De limón 3,50€
- * De mandarina 3,50€
- * De manzana verde y vodka 3,50€
- * De frambuesa 3,50€
- * De mojito 3,50€
- * De Gin-Tonic 3,50€
- * De piña, coco y ron tostado 3,50€

*Precio por persona/IVA incluido



CARNES

- ✦ Solomillo de buey al oporto y pasas con patata parís y atadito de trigueros 19,50€
- ✦ Solomillo de buey a la mostaza antigua con cebolleta glasé, milhoja de patata y beicon 19,50€
- ✦ Solomillo de buey al foie con reducción de oporto y brocheta de cherry 26,50€
- ✦ Tostón confitado y deshuesado con su jugo y manzana con panadera al romero 19,50€
- ✦ Asado de lechazo churro IGP con ensalada de nuestra huerta 19,50€
- ✦ Asado de cochínillo de Segovia con ensalada de nuestra huerta 19,50€
- ✦ Lígote de carrillera de ternera en pasta filo 16,00€
con emulsión de frambuesa y puré de patata parmentier



*Precio por persona/IVA incluido

Tarta Nupcial de Corte

POSTRES

- ✦ Reina de Saba de hojaldre de manzana recién horneado con helado de chocolate blanco
- ✦ Pastel de queso fresco de la tierra con piñones de Pedrajas
- ✦ Lingote de chocolate a las tres texturas
- ✦ Cremoso tostado de Ivoire con crumble, vainilla de Haití y glasé de avellana
- ✦ Tarta Aniversario, mouse de chocolate blanco sobre pallete de almendra y praliné

6,00€

*Precio por persona/IVA incluido



MENU INFANTIL (hasta 12 años)

1º Plato (a elegir)

- ✦ Entremeses ibéricos fríos y selección de frituras calientes
- ✦ Macarrones con tomate y boloñesa
- ✦ Crema de verduras

2º Plato (a elegir)

- ✦ Pechuga de pollo empanado
- ✦ Hamburguesa
- ✦ Chuletillas de lechazo
- ✦ Merluza a la romana
- ✦ Solomillo de ternera parrilla

Todos los platos acompañados de patatas fritas

Postres

- Helado variado
- Fruta natural
- Selección Yogurt

35,00€

*Precio por persona/IVA incluido



Nuestra Bodega





BODEGA

Agua Mineral, Vino Blanco, Vino Tinto, Cava, Café y Licores

Debido a los posibles cambios que surjan durante la temporada (añadas, marcas, denominaciones de origen, etc.) las opciones de vino blanco, tinto y cava se propondrán en el momento de la degustación.

18,00€



*Precio por persona/IVA incluido

Discoteca y Barra libre





BARRA LIBRE

- ✦ 4 Horas: 18,00€
- ✦ Horas adicionales: 4,00€

RECENA (mínimo 50% invitados)

- ✦ Mini-hamburguesas de buey
- ✦ Brioches de salmón y queso camembert
- ✦ Perritos calientes
- ✦ Brioches de embutidos ibéricos

5,00€ por persona

CANDY BAR

Mesa de dulces y golosinas durante el baile, decoración y reposición.

- ✦ 100/120 personas: 150 €
- ✦ 150/200 personas: 200€

DISCOTECA

- ✦ Baile 4 Horas: 600€

DECORACION COCTEL

- ✦ Consultar

SERVICIO INTEGRAL

- ✦ Ceremonia+música cóctel+ música y videos carpa+ baile 4 horas: 900€

*Precios con IVA incluido



MENU TOROZOS (1)

Cóctel de Bienvenida nº 1

**

Ensalada de bogavante
(sobre láminas de mango y yogur)

Rape empiñonado
con colitas de carabínero

Sorbete de mojito y hierbabuena

Solomillo de buey al oporto con pasas
atadito de triguero y bacon

POSTRE

Reína de Saba

(hojaldre de manzana recién horneado
con helado de chocolate blanco)

BODEGA

Blanco Verdejo

Tinto D.O Ribera de Duero

Cava

SOBREMESA

Café y licores

Barra libre 4 horas

Recena

149,50 € /iva incluido

MENU GERBERA (2)

Cóctel de Bienvenida nº 1

**

Ensalada de langostinos del Puerto
(con jamón de pato, nueces, piñones,
melón y vinagreta de naranja)

Lubina al horno con confitura
cebolla roja y manzana frita

Sorbete de manzana verde

Solomillo de buey al foie
con reducción de oporto

POSTRE

Tarta "Aniversario"

(chocolate blanco sobre pallete de almendra
bañada de chocolate blanco y praliné)

BODEGA

Blanco Verdejo

Tinto D.O Ribera de Duero

Cava

SOBREMESA

Café y licores

Barra libre 4 horas

Recena

148,50 € /iva incluido

MENU CRISANTEMO (3)

Cóctel de Bienvenida nº 1

**

Ensalada de lomitos de cigala
(con daditos de aguacate
vinagreta de mango)

Lomos de rodaballo al cava
con gambas y panadera

Sorbete de Gin Tonic

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

POSTRE

Tarta "Milhojas"

(nata y crema pastelera entre láminas de
hojaldre, cubiertas con almendras)

BODEGA

Blanco Verdejo

Tinto D.O Ribera de Duero

Cava

SOBREMESA

Café y licores

Barra libre 4 horas

Recena

146,50 € /iva incluido



MENU AZUCENA (4)

Cóctel de Bienvenida nº1

**

Langostinos al horno,
al vino añejo de Serrada

Lomos de rape empiñonado con
colita de carabínero

Sorbete de mojito y hierbabuena

Asado de lechazo D.O churro
con ensalada de nuestra huerta

POSTRE

Cre moso tostado de Ivore
(chocolate tostado con crumble,
mouse de vainilla de Haití
y glaseado de avellana)

BODEGA

Blanco Verdejo

Tinto roble D.O Ribera de Duero

Cava

SOBREMESA

Café y licores

Barra libre 4 horas

Recena

136,30 € /iva incluido

MENU ROSA (5)

Cóctel de Bienvenida nº1

**

Ensalada de jamón de pato y langostinos con
mezclum de lechugas, cherry, nueces y
piñones con vinagreta a la naranja

Lomo de bacalao confitado con piperada de
pimientos y mermelada de zanahoria

Sorbete de mandarina

Solomillo de buey a la mostaza antigua
con cebolleta glasse y patata paris al romero

POSTRE

Pastel de queso fresco y piñones

Pastelería Julián Arranz de Pedrajas de San Esteban

BODEGA

Blanco Verdejo

Tinto roble D.O Ribera de Duero

Cava

SOBREMESA

Café y licores

Barra libre 4 horas

Recena

137,00 € /iva incluido

MENU JAZMIN (6)

Cóctel de Bienvenida nº1

**

Ensalada templada de perdiz
escabechada con crujiente de jabugo

Lomos de merluza al horno con
boletus y gambas

Sorbete de mango

Solomillo de buey a la mostaza
antigua con patata paris y cebolleta
glaseada

POSTRE

Tarta "Aniversario"
(chocolate blanco sobre pallete de almendra,
bañada de chocolate blanco y praliné)

BODEGA

Blanco Verdejo

Tinto roble D.O Ribera de Duero

Cava

SOBREMESA

Café y licores

Barra libre 4 horas

Recena

131,90 € /iva incluido



MENU AMAPOLA (7)

Cóctel de Bienvenida nº 1

**

Milhojas de micuit, manzana y queso de cabra con vinagreta de soja

Lomos de merluza al ajo tostado y crema de pimiento

Sorbete de limón

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

POSTRE

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

BODEGA

Blanco Verdejo
Tinto D.O Ribera de Duero
Cava

SOBREMESA

Café y licores
Barra libre 4 horas
Recena

131,00 € /iva incluido

MENU MARGARITA (8)

Cóctel de Bienvenida nº 1

**

Ensalada de bacalao confitado con tomate caisse base de patata y vinagreta de aceituna negra

Lomos de rape empañonado con colita de carabinero

Sorbete de Frambuesa

Lingote de tostón confitado y deshuesado con su jugo, manzana y escarola

POSTRE

Lingote de Tres Chocolates
Pastelería Julián Arranz de Pedrajas de San Esteban

BODEGA

Blanco Verdejo
Tinto roble D.O Ribera de Duero
Cava

SOBREMESA

Café y licores
Barra libre 4 horas
Recena

133,50 € /iva incluido

MENU HIERBABUENA (9)

Cóctel de Bienvenida nº 1

**

Vieira al gratén de caviar de Oricios

Lomo de merluza al ajo tostado y crema de pimientos

Sorbete de piña, coco y ron tostado

Lingote de carrillera de ternera con emulsión de frambuesa y puré en parmentier

POSTRE

Reina de Saba
(hojaldre de manzana recién horneado con helado de chocolate blanco)

BODEGA

Blanco Verdejo
Tinto roble D.O Ribera de Duero
Cava

SOBREMESA

Café y licores
Barra libre 4 horas
Recena

125,5 € /iva incluido



MENU TULIPAN (10)

Cóctel de Bienvenida nº 2

**

Milhojas de micuit, manzana y queso de cabra
con vinagreta de soja

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 D.O Ribera de Duero

Cava

SOBREMESA

Café y licores

Barra libre 4 horas

Recena

133,00 € /iva incluido

MENU DALIA (11)

Cóctel de Bienvenida nº 2

**

Ensalada de bacalao confitado con tomate
caïsse, base de patata
y vinagreta de aceituna negra

Sorbete de Frambuesa

Lingote de tostón confitado y deshuesado
con su jugo, manzana y escarola

POSTRE

Lingote de Tres Chocolates

Pastelería Julián Arranz de Pedrajas de San Esteban

BODEGA

Blanco Verdejo

Tinto roble D.O Ribera de Duero

Cava

SOBREMESA

Café y licores

Barra libre 4 horas

Recena

132,00 € /iva incluido

MENU NENUFAR (12)

Cóctel de Bienvenida nº 2

**

Vieira al gratén de caviar de Oricios

Sorbete de piña, coco y ron tostado

Solomillo de buey al oporto con
patata paris y atadito de trigoero

POSTRE

Reína de Saba

(hojaldre de manzana recién horneado
con helado de chocolate blanco)

BODEGA

Blanco Verdejo

Tinto roble D.O Ribera de Duero

Cava

SOBREMESA

Café y licores

Barra libre 4 horas

Recena

131,00 € /iva incluido

MENU – COCTEL LARGO GERIA (13)

La Mesa de Los Quesos

Queso puro de oveja , queso ahumado
queso tierno de oveja, torta al Verdejo, queso, queso al romero
(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,
mini ensalada de perdiz escabechada, mini ensaladas de bacalao con tomate
caise y aceituna negra

La Mesa de Gazpachos

Gazpacho con y sin pepino y variedades de guarnición

La Mesa del Pulpeiro

Pulpo al estilo tradicional

La Fritura....

Las croquetas de carabínero, las croquetas de jamón y boletus, 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 boletus, tostas de setas silvestre al gratén y alioli

La Carne

Língote de tostón confitado y deshuesado, daditos de carrillera de buey en brick

Postre

Mesa de pastelería y mesa de fruta

Bodega

Blanco verdejo , Tinto Ribera de Duero, Frizaante 5.5,
Aguas, refrescos y cervezas

Sobremesa

Mesa Café e infusiones

Barra Libre

4 HORAS

Precio por persona:

90,00€/IVA Incluido

Este menú se sirve de pie con 50 % de
sillas para invitados y mesas de apoyo.

Tiene una duración de 2 horas aprox.



Atenciones y Condiciones





OBSEQUIOS

- ✦ Para ayudar a elegir el menú de vuestra boda, os invitamos a una Prueba Degustación con 3 meses de antelación aproximadamente. Podrán acudir 6 asistentes.
Antes de firmar el contrato por un coste de 50 €, 2 personas podéis hacer una prueba de degustación.
- ✦ Disponemos de menús: vegetarianos, celíacos, diabéticos o cualquier alergia alimentaria
- ✦ Os ayudamos con la distribución de las mesas. Os facilitaremos planos y os asesoraremos en el diseño del protocolo.
- ✦ Impresión de la minuta personalizada
- ✦ Decoración floral y velas básica (pedir presupuesto peticiones especiales)

EL PRECIO INCLUYE

- ✦ Servicios de camareros y cocineros altamente cualificados
- ✦ Coordinador general de todo el evento, desde comienzo a fin
- ✦ Sillas, mesas, vajilla, lencería, cubertería y todo el material necesario para el desarrollo del servicio
- ✦ Limpieza de instalaciones usadas por nuestro personal





CONTRATACION

- ✦ Los precios, obsequios solo serán válidos para eventos superiores a 100 comensales.
En caso de que el nº fuera menor de 100 se facturará 36,00 € por cada falta de comensal
- ✦ En los menús todo incluido, incluye 18,00 € en concepto de desplazamiento. (Se tendrá que añadir si se confecciona un menú personalizado a su gusto).
- ✦ Si el número de comensales fuese:
entre 140/180 personas se aplicará un descuento de 10 € por persona.
entre 180 /250 personas se aplicará un descuento de 12 € por persona (estos descuentos no se aplicarán en el menú GERIA)
- ✦ El nº definitivo será el comunicado 48 horas antes del evento.
- ✦ Para garantizar la reserva deberán abonar 900 € en concepto de señal y cumplimentar contrato de reserva
- ✦ Las pre-reservas sin entrega de señal tendrán una validez de 10 días

FORMAS DE PAGO

- 900 € al formalizar la reserva
- 30% 10 días antes del evento
- El resto durante los 2 días posteriores al evento mediante transferencia bancaria

*Precios con IVA incluido



El Jardín
de la
Abadía

Hotel & Restautante & Catering
El jardín de la Abadía

C/San José nº 3 -47195- Arroyo de la Encomienda (Valladolid)
Telf.+34 983 40 99 16 Fax. +34 983 40 70 35

restaurante@jardindelaabadia.com

www.jardindelaabadia.com

