

MENÚS de COMUNIONES

2016

El Jardín de la



Abadía

HOTEL ****

RESTAURANTE & CATERING



COMUNIONES MENÚ 2016

Estimados amigos,

a continuación, os presentamos unas alternativas de menús para la celebración del evento 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.

Gracias por darnos la oportunidad de ayudaros en este evento que váis a celebrar y confiar en nosotros para ofrecer os un banquete a la altura de vuestras expectativas.

Un cordial saludo

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



COMUNIONES MENÚS 2016

MENÚ 1

CENTRO DE MESA:

Tabla de Jamón y Lomo ibérico
Tabla de Cecina y queso
Coquetitas de jamón
Rabas de cantabria con alioli

PRIMER PLATO:

Ensalada de Bacalao
Con tomate caise y vinagreta de aceituna

SEGUNDO PLATO a elegir:

Asado de Lechazo IGP con panadera

POSTRE

Tarta de Comunión con helado

BODEGA Y SOBREMESA

48,00 €

MENÚ 2

CENTRO DE MESA:

Cecina con aceite de oliva y queso
Pimientos asados con ventresca
Pulpo en parmentier y pimentón

PRIMER PLATO:

Espárragos Blancos al horno
Con salmón y salsa de queso.

SEGUNDO PLATO

Tostón confitado y deshuesado con escarola

POSTRE

Tarta de Comunión
Con helado

BODEGA Y SOBREMESA

48,00 €

MENÚ 3

CENTRO DE MESA:

Pastel de Cabracho
Brick de Morcilla y piñones
Tostas de setas silvestres

PRIMER PLATO:

Langostinos al Vino añejo de Serrada

SEGUNDO PLATO a elegir:

Solomillo de buey al oporto con patata París y triguero

POSTRE

Tarta de Comunión
Con helado

BODEGA Y SOBREMESA

48,00 €

BODEGA
Tinto Ribera de Duero Roble
Blanco Verdejo
Cava

Precio / menú incluyendo
Bodega y sobremesa

SOBREMESA
Café y licores

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

www.jardindelaabadia.com



COMUNIONES MENÚS 2016

MENÚ 4

CENTRO DE MESA:

Jamón y Lomo ibérico
Croquetitas
del Convento
Pastel de Cabracho
y tosta melba

PRIMER PLATO:

Ensalada de Pichón
de Tierra de Campos
en escabeche

SEGUNDO PLATO

a elegir:

Rape en costra
de piñón y carabinero

Solomillo de buey
al foie

POSTRE

Tarta de Comunión
con helado

**BODEGA
Y SOBREMESA**

PVP: 55,00 €

MENÚ 5

CENTRO DE MESA:

Jamón ibérico
Pastel de Cabracho
Coquetitas
del Mozarella

PRIMER PLATO

Tacos de Pulpo en
parmentier

SEGUNDO PLATO

a elegir:

Lubina en confitura de
cebolla roja
y manzana

Asado de Lechazo
con ensalada

POSTRE

Tarta de Comunión
con helado

**BODEGA
Y SOBREMESA**

PVP :55,00 €

MENÚ 6

CENTRO DE MESA:

Jamón y Lomo
ibérico
Micuit de foie
con tosta

Langostinos en
tempura con
calabacín

PRIMER PLATO:

Vieiras rellenas
al gratén de
Caviar de oricios

SEGUNDO PLATO

a elegir:

Merluza al ajo
tostado
Solomillo de buey
al oporto con París
y triguero

POSTRE

Tarta de Comunión
con helado

**BODEGA
Y SOBREMESA**

PVP:55,00 €

MENÚ 7

PRIMER PLATO:

Ensalada de
Langostinos con
jamón de pato, bolitas
de melón y vinagreta
de pistacho

SEGUNDO PLATO:

Milhojas de Setas
silvestres al gratén
a elegir:

Rape empiñonado
Y carabinero

Asado de Lechazo

POSTRE

Tarta de Comunión
con helado

**BODEGA
Y SOBREMESA**

PVP:55,00 €

BODEGA
Tinto D.O Ribera de Duero
Blanco Verdejo
Cava

Precio / menú incluyendo
Bodega y sobremesa

SOBREMESA
Café y licores

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



COMUNIONES MENÚS 2016

Menú Petunia

Milhojas de Setas y
caramelo de Rueda
E

Taco de Bacalao
confitado
E

Sorbete de piña,
coco y ron tostado
E

Lechazo D.O. Churro
asado,
con ensalada de
nuestra huerta

POSTRE

Tarta tres gustos con
helado de Turrón

BODEGA

Blanco Verdejo
Tinto Roble Ribera
de Duero
Cava

SOBREMESA

Café y licores

P.V.P : 60,00 €

Menú Tulipán

Vieras rellenas al
graten
E

Suprema de lomos
de Merluza con
bolletus y gambas
E

Sorbete de manzana
verde
E

Lechazo D.O. Churro
asado,
con ensalada de
nuestra huerta

POSTRE

Tarta de Chocolate al
caramelo
(mousse de
chocolate negro,
bizcocho sacher
y crujiente de nuez)

BODEGA

Blanco Verdejo
Tinto Roble Ribera
de Duero
Cava

SOBREMESA

Café y licores

P.V.P : 66,00 €

Menú Orquídea

Ensalada de
Langostinos con
jamón de pato y
vinagreta de naranja
E

Lomos de Merluza de
pincho al ajo tostado
E

Sorbete de
mandarina
E

Solomillo de Buey
a la española, con
patatita panadera

POSTRE

Tarta Sant Honoré
con helado de vainilla

BODEGA

Blanco Verdejo
Tinto Roble Ribera
de Duero
Cava

SOBREMESA

Café y licores

P.V.P : 68,00 €

Menú Lilium

Langostinos al horno
al vino añejo de
serrada
E

Rape empiñonado
E

Sorbete de limón
E

Solomillo de Buey
a la mostaza antigua

POSTRE

Tarta Aniversario con
helado de vainilla

BODEGA

Blanco Verdejo
Tinto Roble Ribera
de Duero
Cava

SOBREMESA

Café y licores

P.V.P : 70,00 €

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

Correo electrónico: restaurante@jardindelaabadia.com



COMUNIONES MENÚS 2016

MENÚ 8 – Degustación (MEDIAS RACIONES)

Milhojas de Micuit de Foie ,con
manzana, queso de cabra curado y vinagreta
de soja y beicon
**

Rissoto de Bolletus y verduras
**

Langostinos al vino añejo de serrada
**

Taco de Bacalao confitado y choricero
**

Solomillo de Buey a la mostaza antigua, con
cebollita en Módena

POSTRE

Tarta de Comunión con Helado

BODEGA

Tinto Ribera de Duero

Vino blanco Verdejo

Cava

SOBREMESA

Café y Licores

P.V.P : 58,00 €

MENÚ 9 – Degustación (MEDIAS RACIONES)

Copita de Salmorejo
**

Viera rellena al graten
**

Taco de Pulpo en parmentier y pimentón
**

Merluza de pincho al ajo Tostado
**

Tostón confitado y deshuesado con emulsión
De manzana

POSTRE

Tarta de Comunión con helado

BODEGA

Tinto Ribera de Duero

Vino blanco Verdejo

Cava

SOBREMESA

Café y Licores

P.V.P : 58,00 €

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



COMUNIONES

Selección de Tartas de Comunion

Tartas	Confitería Marovalles
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 CAMELO 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 tulipa de helado

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



MENUS 2016

CARTA INFANTIL

Hasta 12 años	
Primero platos	Importe (€)
Sopa de Fideos de arroz con jamón cocido y huevo	5,60
Crema de Calabacín	5,60
Coca de jamón y queso (mas fina con tomate ,jamón cocido y queso tierno)	7,00
Tortilla de patata con pisto de Tomate	6,50
Macarrones a la boloñesa	7,00
Entremeses fríos y calientes(jamon,lomo,chorizo y queso,calamares y croquetas)	8,00
Mini surtido de Frituras(calamares, croqueta y empanada de atún)	6,00
Segundos Platos	
Chuletillas de Lechazo a la parrilla con patatas fritas	15,50
Medallones de Solomillo de ternera a la parrilla con patatas fritas	15,50
Hamburguesa de Ternera especial	7,00
Delicias de Pollo empanado con patatas fritas	9,00
Lomitos de Merluza a la plancha o rebozados en huevo	12,00
Postre	
Helado variado, brocheta de fruta o yogurt	3,00
Tarta de Comuni3n con Helado	5,60
Bebida	
Aguas ,refrescos o zumos	2,20

Más informaci3n: (+34) 983 409 916 / (+34) 983 409 918 - móvil: 606 394 145

Correo electrónico: restaurante@jardindelaabadia.com



COMUNIONES MENÚ 2016

BODEGA

LOS VINOS QUE OFRECEMOS EN ESTOS MENUS:

Blanco LB1 Verdejo (Bodega Cuatro Rayas)

Tinto Roble DO ribera de Duero Señorío del Cid.(Bodegas Osborne)

Cava Señorío de Visiega (Bodegas Freixenet)

Cambio de vinos (añadir por comensal)	Importe (€)
Tinto crianza Arzuaga DO ribera de Duero	3,00
Tinto crianza Emilio Moro DO ribera de Duero	3,00
Tinto crianza Yllera Castilla y león	1,50
Tinto roble Prado rey o La Planta	2,00
Blanco verdejo Martivilli o Palacio de Bornos	1,50
Blanco Frizzante 5.5.	1,50
Vino espumoso Castilla y león Palacio de bornos o Cantosan	1,20
Pueden poner cualquier vino del mercado consultar precio	
Cambio de platos	
Sorbetes(Manzana,Mojito,Mandarina,Limon,Piña colada	3,80

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

Correo electrónico: restaurante@jardindelaabadia.com



COMUNIONES MENÚS 2016

CONTRATACIÓN

- Los precios y obsequios sólo serán válidos para eventos de más de 12 comensales.
 - Para reservar la sala, deberán abonar 300 € (IVA INCLUIDO) y cumplimentar el contrato de reserva.
 - Las pre-reservas previas sin contrato tendrán una validez máxima de 7 días.
 - En los **salones privados**, en caso de ser menos comensales del mínimo exigido, la empresa se reserva el derecho a cambiar a salón compartido o salón de su capacidad o bien abonar 20 € por cada comensal que falte.
 - La lista de asistentes a facturar será la comunicada 1 día antes del evento .
 - El menú se comunicara mínimo con 30 días de antelación.
 - Con antelación, pueden solicitar presupuesto para otros menús a su medida.
 - Deberán abandonar los salones en almuerzo antes de las 19.00 y en cena antes de la 01:00
 - Citas para ver instalaciones o formalizar reserva Miércoles y jueves de 17:30 a 20:30.
Sabado y domingo de 11:00 a 13:00
- tel : 606.39.41.45 o mail : restaurante@jardindelaabadia.com**
- Estos precios son **con I.V.A incluido**

OBSEQUIOS DEL HOTEL

- Nos encargamos de la decoración floral de la sala ,la impresión de las minutas y muñeco Artífex de artesanía barro ,para la tarta.
- Los Domingos 8, 15, 22 y 29 mayo ,los Sabados 7, 28, 14, Mayo y 4 y 5 junio en horario de **Almuerzo** el hotel obsequiara con una actuación de Magia para los niños ,en los Jardines del Hotel .

FORMA DE PAGO

- Se abonarán 300 € como reserva y formalización del contrato.
- El resto del importe **se abonará el mismo día, al finalizar el evento**, en nuestras oficinas, en efectivo o con tarjeta de crédito

SALA ARROYO	140 personas .Bodas 85 personas .Comuniones	COMPARTIDO (Privado, a partir de 70 personas)
SALA ESPERANZA	34 personas	PRIVADO (mínimo 28 personas)
SALA FLORENCIO	24 personas	PRIVADO (mínimo 20 personas)
SALA SAN JUAN	12-16 personas	(mínimo 12 personas)