

---

# Cocktails y copadevino



2016

---

**EL JARDIN DE LA ABADIA**

**HOTEL**

**&**

**CATERING**

# cocktailsycopadevino

## Nº 1

### Frío

Taquitos de tortilla española y crujiente de puerro  
Tabla de quesos de castilla y león  
Tabla de ibéricos de Castilla  
(cecina, chorizo, lomo, jamon)  
Taquitos de empanada casera  
Brioche de salmón con queso camembert

### caliente

Croqueta de Jamón  
Briock de morcilla de Burgos  
Vasito de crema castellana con crujiente de ibérico  
Brocheta de pincho moruno y mostaza

### Postre:

Pastelitos variados

### Bebidas:

Tinto crianza de Castilla y León Vacceos  
-Blanco Verdejo de rueda-Refrescos-Cervezas-Aguas

PRECIO :17 €

## Nº 2

### frio

Jamón ibérico

Taquito de tortilla española con crujiente de puerro  
Tabla de Quesos de Castilla y León  
Tostas de micuit de foie con Pedro Jiménez  
Cucharilla de pulpo con vinagreta  
Mini-Brioche de salmón con queso camembert

### caliente

Brocheta de Langostinos en tempura con calabacín  
Croquetas de bolletus  
Brocheta de solomillo con uva de la ribera y salsa de oporto  
Tosta de setas al ali oli-

### Postre:

Pastelitos variados  
Tinto de Castilla y León Vacceos  
-Blanco Verdejo -Refrescos-Cervezas-Aguas

PRECIO :20 €

**COCKTAIL Nº3**

*La tradición*

*Tabla de Ibéricos de castilla*

*(chorizo, lomo, cecina y jamón)*

*Tabla de Quesos de Castilla y León*

*(Queso ahumado, Queso al romero y Queso puro de oveja)*

*Las Tostas Frías*

*Tostas Rollitos de Cecina de Astorga con membrillo .*

*Tostas de Micuit de Foie con caramelo de Rueda*

*Algo Fresquito*

*Vasitos de Mini.ensalada de perdiz escabechada*

*Nuestra fritura*

*Croquetas de bolletus*

*Saquito de Morcilla y Piñones.*

*Saquito de Queso de cabra y Jalapeño*

*Rollito de Calabacín con Langostinos en Tempura*

*Desde el Mar*

*Cucharilla de Pulpo a la Feria*

*Cucharilla de Bacalao con patata y tomate caise con aceituna negra*

*El Arroz*

*Cazuelitas de Rissoto con verduritas y setas*

*La Carne*

*Brochetas de solomillo ibérico con uva de la ribera y salsa de pasas*

**POSTRE:**

*Pastelería Artesanal*

*Acompañado de Cava*

**BEBIDAS**

*Blanco Verdejo LBI*

*Tinto Ribera de Duero Cinema*

*Refrescos y Cervezas*

*Aguas de Castilla y León*

**PRECIO : 27 €**

**COCKTAIL Nº4**

***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  
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 guarnicion*

***La Mesa del Pulpeiro***

*Pulpo al estilo tradicional vista al cliente*

***La Fritura....***

*Las Croquetas de carabinero.las croquetas de jamon  
,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*

***La Carne***

*Lingote de toston confitado y deshuesado,  
Daditos de carrillera de buey en brick*

***POSTRE:***

*Mesa de Pasteleria  
Acompañado de cava*

***BODEGA:***

*Blanco verdejo Cuatro Rayas,Tinto Crianza Yllera,  
Frizzante 5.5,Aguas,refrescos y cervezas*

***PRECIO:***

***58€***

## CONDICIONES DE CONTRATACION

- **ESTE SERVICIO INCLUYE:**
- Menaje y todo lo necesario para el desarrollo del servicio.
- Barra de atención de bebida para los invitados y servicio de mesa de comida y bebida .
- Servicio de camareros cualificados para servicios de alta categoría
- 1 camarero cada 25 personas 1 maître zona VIP
- La duración del servicio será de 60 /90 minutos,
- Los menus son para eventos superiores a 50 personas
- El servicio es con el comensal de pie.
- Habrá una mesa de apoyo cada 15 personas
- Para eventos fuera del Hotel se cobrara un plus de 200 € en concepto de desplazamiento hasta 40 km.
- El iva esta incluido .
- Los precios estarán vigentes durante el año 2016

### **PARA AÑADIR EN MENÚ POR PERSONA:**

Vino crianza : 2,50 €

Copa de cava: 1,50 €

Mesa de Fruta 3,00 €

Mesa de Café: 1,30 €

Para otras referencias consultar

### **SERVICIOS COMPLEMENTARIOS QUE PUEDEN CONTRATAR :**

„medios audiovisuales, animación, azafatas etc.