

# MENÚS de COMUNIONES

2017

*El Jardín de la*



*Abadía*

HOTEL \*\*\*\*

RESTAURANTE & CATERING



## COMUNIONES MENÚ 2017

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](mailto:restaurante@jardindelaabadia.com)



## COMUNIONES MENÚS 2017

### MENÚ 1

#### CENTRO DE MESA

**Cada 4 personas**

Tabla de Jamón y Lomo ibérico  
Tosta de setas al graten  
Langostinos en tempura con calabacín  
Coquetitas de mozzarella

#### PRIMER PLATO:

Ensalada de Bacalao  
Con tomate caise y vinagreta de aceituna

#### SEGUNDO PLATO a elegir:

Asado de Lechazo IGP con panadera  
Merluza bolletus y gambas

#### POSTRE

Tarta de Comunión con helado

**BODEGA  
Y SOBREMESA**

55,00 €

### MENÚ 2

#### CENTRO DE MESA:

**Cada 4 personas**

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

#### PRIMER PLATO:

Ensalada de langostinos con Jamón de pato ,melón y vinagreta de naranja

#### SEGUNDO PLATO a elegir:

Tostón confitado y deshuesado con emulsión de manzana y panadera

Merluza al ajo tostado y crema de pimientos

#### POSTRE

Tarta de Comunión  
Con helado

**BODEGA  
Y SOBREMESA**

55,00 €

### MENÚ 3

#### CENTRO DE MESA:

**Cada 4 personas**

Jamón ibérico  
Pastel de Cabracho  
Brick de Morcilla y piñones  
Rabas de Cantabria con alioli

#### PRIMER PLATO:

Langostinos al Vino añejo de Serrada

#### SEGUNDO PLATO a elegir:

Solomillo de buey al oporto con patata París y triguero  
Bacalao confitado con piperrada

#### POSTRE

Tarta de Comunión  
Con helado

**BODEGA  
Y SOBREMESA**

55,00 €

**BODEGA**  
Tinto Ribera de Duero Roble  
Blanco Verdejo  
Cava

**SOBREMESA**  
Café y licores

Precio / menú incluyendo  
Bodega y sobremesa

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



## COMUNIONES MENÚS 2017

### MENÚ 4

**CENTRO DE MESA:**

- \*Jamón y Lomo ibérico
- \*Pastel de Cabracho
- \*Tacos de pulpo a la parrilla.

**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 con salsa de oporto y patata paris

**POSTRE**

Tarta de Comunión con helado

**BODEGA Y SOBREMESA**

PVP: 58,00 €

### MENÚ 5

**CENTRO DE MESA:**

- \*Jamón y lomo ibérico
- \*Ensalada templada de queso de cabra, beicon y ciruela confitada
- \*Croquetitas de bolletus

**PRIMER PLATO**

Vieras al graten con caviar de oricios

**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 :58,00 €

### MENÚ 6

**CENTRO DE MESA:**

- \*Jamón y Lomo ibérico
- \*Micuit de foie al px

**PRIMER PLATO:**

Ensalada de Lomitos de cigala y aguacate

**SEGUNDO PLATO a elegir:**

Rodaballo al Cava

Solomillo de buey A la mostaza con patata Parísal romero y cebolleta glaseada  
\*\*

**POSTRE**

Tarta de Comunión con helado

**BODEGA Y SOBREMESA**

PVP:68,00 €

### MENÚ 7

**CENTRO DE MESA:**

- \*Cecina de Astorga
- \*Pulpo en parmentier y pimentón

**PLATO:**

Ensalada de Bogavante con daditos de mango

**SEGUNDO PLATO a elegir:**

Rape empiñonado Y carabinero  
\*\*

Asado de Lechazo Con ensalada

**POSTRE**

Tarta de Comunión con helado

**BODEGA Y SOBREMESA**

PVP:68,00 €

**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 2017

### Menú 7

Milhojas de micuit de foie con manzana y queso de cabra curado  
\*\*\*

Taco de Bacalao confitado con piperrada  
\*\*\*

Sorbete de piña, coco y ron tostado  
\*\*\*

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

#### POSTRE

Tarta de comunión con helado

#### BODEGA

Blanco Verdejo  
Tinto Roble Ribera de Duero  
Cava

#### SOBREMESA

Café y licores

P.V.P : 68,00 €

### Menú 8

Vieras rellenas al graten  
\*\*\*

Suprema de lomos de Merluza con bolletus y gambas  
\*\*\*

Sorbete de manzana verde  
\*\*\*

Tostón confitado y deshuesado con emulsión De manzana  
\*\*\*

#### POSTRE

Tarta de comunión con helado  
**BODEGA**

Blanco Verdejo  
Tinto Roble Ribera de Duero  
Cava

#### SOBREMESA

Café y licores

P.V.P : 70,00 €

### Menú 9

Ensalada de Langostinos con jamón de pato y melón ,vinagreta de naranja  
\*\*\*

Lomos de Merluza de pincho al ajo tostado  
\*\*\*

Sorbete de mandarina  
\*\*\*

Solomillo de Buey En salsa de oporto, con patata paris y trigoero  
\*\*\*

#### POSTRE

Tarta de comunión con helado

#### BODEGA

Blanco Verdejo  
Tinto Roble Ribera de Duero  
Cava

#### SOBREMESA

Café y licores

P.V.P : 70,00 €

### Menú 10

Langostinos al horno al vino añejo de serrada  
\*\*\*

Rape empiñonado  
\*\*\*

Sorbete de limón  
\*\*\*

Solomillo de Buey a la mostaza antigua  
\*\*\*

#### POSTRE

Tarta de comunión con helado

#### BODEGA

Blanco Verdejo  
Tinto Roble Ribera de Duero

Cava

#### SOBREMESA

Café y licores

P.V.P : 78,00 €

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

Correo electrónico: [restaurante@jardindelaabadia.com](mailto:restaurante@jardindelaabadia.com)



## COMUNIONES

### Selección de Tartas de Comuniones 2017

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

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



## MENUS 2017

### MENU INFANTIL

Hasta 12 años

<b>Primer plato</b>	<b>Importe (€)</b>
Entremeses fríos y calientes(jamon,lomo,chorizo y queso,calamares y croquetas)	
<b>Segundos Platos</b>	
Chuletillas de Lechazo a la parrilla con patatas fritas	
Medallones de Solomillo de ternera a la parrilla con patatas fritas	
<b>Postre</b>	
Tarta de Comunión con Helado	
<b>Bebida</b>	
Aguas ,refrescos o zumos	
<b>Importe (€)</b>	<b>32 ,00 €</b>

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



## COMUNIONES MENÚ 2017

### BODEGA

#### LOS VINOS EN ESTOS MENUS:

**Blanco** LB1 Verdejo (Bodega Cuatro Rayas)

**Tinto Roble** DO ribera de Duero Roble La Planta (Bodegas Arzuaga)

**Cava** Señorío de Visiega (Bodegas Freixenet)

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

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

Correo electrónico: [restaurante@jardindelaabadia.com](mailto:restaurante@jardindelaabadia.com)



## COMUNIONES MENÚS 2017

### 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 cobrar el mínimo exigido.
- 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 17:30 a 20:30.  
Sábado y domingo de 11:00 a 13:00 PREVIA CITA  
**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 para la tarta .
- Los Domingos 7, 14, 21,28 de Mayo y los Sábados 13 y 20 de Mayo **en horario de Almuerzo** el hotel obsequiara con una actuación de Magia **para los niños** ,en los Jardines del Hotel o sala Privada- Los sabados 13 y 20 en horario de cena consultar.

### 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

<b>SALA ARROYO</b>	85 personas .máximo 3 Comuniones	<b>COMPARTIDO</b> (Privado, a partir de 70 personas)
<b>SALA ESPERANZA</b>	34 personas	<b>PRIVADO</b> (mínimo 28 personas)
<b>SALA FLORENCIO</b>	24 personas	<b>PRIVADO</b> (mínimo 20 personas)
<b>SALA SAN JUAN</b>	12-16 personas	(mínimo 12 personas)