

MENÚS
de
EMPRESA
Y
FAMILIARES

2016/2017

El Jardín de la



Abadía

HOTEL ****

RESTAURANTE & CATERING



EMPRESA & FAMILIARES MENÚS 2016/2017

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

www.jardindelaabadia.com



EMPRESA & FAMILIARES 2016/2017

MENÚ 1

CENTRO DE MESA

Cada 4 personas

Tabla de Jamón y Lomo ibérico
Tosta de setas al graten
Langostinos en tempura con calabacín
Croquetitas de mozzarella con emulsion de manzana.

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
Chocolate a las dos texturas

**BODEGA
Y SOBREMESA**

47,50 €

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

Manjar Blanco con almendras

**BODEGA
Y SOBREMESA**

47,50 €

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 trigoero
Bacalao confitado con piperrada

POSTRE

Mouse de Arroz con leche con piña braseada

**BODEGA
Y SOBREMESA**

47,50 €

BODEGA
Tinto Ribera de Duero Roble
Blanco Verdejo
Cava

Precio / menú incluyendo
Bodega y sobremesa

SOBREMESA
Café de puchero y licores o copa

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



EMPRESA & FAMILIARES 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

Reina de saba
Con helado de chocolate blanco

BODEGA Y SOBREMESA

PVP: 52,00 €

MENÚ 5

CENTRO DE MESA:

- *Jamón y lomo ibérico
- *Ensalada templada de queso de cabra, beicon y ciruela confitada
- *Croquetas 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

Croquetas de chocolate blanco y negro con helado de frambuesas

BODEGA Y SOBREMESA

PVP :52,00 €

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 Parisal romero y cebolleta glaseada
**

POSTRE

Pastel de quesada
Sobre crema inglesa

BODEGA Y SOBREMESA

PVP:61,00 €

MENÚ 7

CENTRO DE MESA:

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

PRIMER PLATO:

Ensalada de Bogavante con daditos de mango

SEGUNDO PLATO a elegir:

Rape empiñonado Y carabinero
**

Asado de Lechazo
Con ensalada

POSTRE

Pastel de Yogurt y arandanos

BODEGA Y SOBREMESA

PVP:61,00 €

BODEGA
Tinto D.O Ribera de Duero
Blanco Verdejo
Cava

Precio / menú incluyendo
Bodega y sobremesa

SOBREMESA

Café de puchero y licores o copa.

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

www.jardindelaabadia.com



EMPRESA & FAMILIARES 2016/2017

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 Marovalles con helado

BODEGA

Blanco Verdejo
Tinto Roble Ribera de Duero
Cava

SOBREMESA

Café de puchero y licores o copa

P.V.P : 62,00 €

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 Marovalles con helado

BODEGA

Blanco Verdejo
Tinto Roble Ribera de Duero
Cava

SOBREMESA

Café de puchero y licores o copa

P.V.P : 65,00 €

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 parís y trigoero

POSTRE

Tarta de Marovalles con helado

BODEGA

Blanco Verdejo
Tinto Roble Ribera de Duero
Cava

SOBREMESA

Café de puchero y licores o copa

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 Marovalles con helado

BODEGA

Blanco Verdejo
Tinto Roble Ribera de Duero
Cava

SOBREMESA

Café de puchero y licores o copa

P.V.P : 75,00 €

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



EMPRESA & FAMILIARES

2016/2017

MENU 11

Aperitivo de bienvenida

Copita de Crema de carabinero
Con espiral de nata

Para compartir:

Croquetas

de jamón de pato

Cecina de Astorga

con virutas de queso y aceite

Ensalada de rulos de queso cabra

con puerro y ciruela confitada

tacos de pulpo a la parrilla

sobre puré parmentier y pimentón

Segundo a elegir

Lomitos de entrecot de carne Roja

Con vol de espuma de piquillo

Tostón Confitado y deshuesado

con emulsión de manzana y panadera

Lomo de merluza

con crema de apio y zanahoria baby

Lomo de Atún

sobre Verduras ,vinagreta de soja y
sésamo

Postre:

Reina de Saba

Con helado de Vainilla

PVP : 37,50 €

MENU 12

Aperitivo de bienvenida

Copita de Crema de verduritas
Con crema de queso

Para compartir:

Tabla de Ibéricos

(Jamón,lomo,cecina y queso)

Pastel de Rape

con Tostas

Rabas a la andaluza

con ali-oli

Langostinos al horno

con vino añejo de serrada

Segundo a elegir

Asado de Lechazo IGP Churro

Con ensalada de nuestra

Bacalao confitado

Con piperrada de pimientos

Tournedor de Rabo de Toro

en Hojaldre

Solomillo ibérico al Pedro Jiménez

con panadera,cebolla carameliza y queso
de cabra.

Postre:

Sorbete cremoso de piña

Con helado de coco

PVP : 37,50 €

BODEGA

Tinto Ribera Duero Roble
Blanco Verdejo
cava

Precio / menú incluyendo
Bodega y sobremesa

SOBREMESA

Café de puchero y licores o
copa.

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

Correo electrónico: restaurante@jardindelaabadia.com

www.jardindelaabadia.com



EMPRESA & FAMILIARES 2016/2017

MENU 13

Para Compartir:
(Cada 4 personas)

Tabla de Lomo y queso castellano
Pastel de Cabracho
Croquetas caseras de jamon

Primer Plato a elegir:

Crujiente de Rulo de queso cabra
Sobre mermelada de calabaza y miel
&
Rissoto
de Bolletus y Verduras

Segundo a elegir:

Entrecot de Buey a la mostaza
con patata frita y chalota.
&
Bacalao confitado
con piperrada de pimientos

Postre:

Leche frita
con canela y anís flambeado

P.V.P.:
27,50 €

MENU 14

Para Compartir:
(Cada 4 personas)

Cecina de Astorga
Tostas de Setas al graten.
Hojaldritos de morcilla

Primer Plato a elegir:

Espárragos blancos al horno
Con salmón y salsa de queso
&

Pastel de Puerro y Langostinos con rabanito
Y espuma de piquillo

Segundo a elegir:

Solomillo ibérico al Pedro Jiménez
con panadera, cebolla carameliza y queso de cabra.
&

Lomos de Merluza con crema de apio,
chalota y zanahoria baby.

Postre:

Yogurt griego casero
con mango y hierbabuena

P.V.P :
27,50 €

BODEGA
Tinto Ribera Duero Roble
Blanco Verdejo
Cava

**Precio / menú incluyendo
Bodega y sobremesa**

SOBREMESA
Café de puchero y orujos

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



EMPRESA & FAMILIARES

2016/2017

Selección de Tartas

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



EMPRESA & FAMILIARES
2016/2017

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	14,50
Medallones de Solomillo de ternera a la parrilla con patatas fritas	14,50
Hamburguesa de Ternera especial	7,00
Delicias de Pollo empanado con patatas fritas	6,50
Lomitos de Merluza a la plancha o rebozados en huevo	8,00
Postre	
Helado variado, brocheta de fruta o yogurt	2,70
Bebida	
Aguas ,refrescos o zumos	2,20

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

Correo electrónico: restaurante@jardindelaabadia.com

www.jardindelaabadia.com



EMPRESA & FAMILIARES 2016/2017

BODEGA

LOS VINOS EN ESTOS MENUS:

Blanco LB1 Verdejo (Bodega Cuatro Rayas)

Tinto Roble DO ribera de Duero Roble Cinema (Bodegas Cuatro Rayas)

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
Blanco verdejo Martivilli o Palacio de Bornos	1,50
Blanco Frizzante 5.5.	1,50
Vino espumoso Castilla y león Palacio de bornos o Yllera Prive	1,20
Pueden poner cualquier vino del mercado consultar precio	
Cambio de platos	
Sorbetes(Manzana,Mojito,Mandarina,Limon,Piña colada	4,00
Tarta Marovalles	3,00

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

Correo electrónico: restaurante@jardindelaabadia.com



EMPRESA & FAMILIARES 2016/2017

CONTRATACIÓN

- Los precios y obsequios sólo serán válidos para eventos de más de 12 comensales.
- Estos menus **no serán validos:**
para los domingos de **Mayo(7,14,21,28)** y sabados de **Mayo (13 y 20)** en almuerzo el 25 de diciembre 2016 , 1 y 6 enero 2017 .
- **Los Menus nº11 nº12 nº13 nº 14 no son validos:**
Sabado 29 y Domingo 30 abril .Los sabados y domingos de Mayo y Los dias 3 ,4,10 y 11 junio
- Las reservas previas sin contrato tendrán una validez máxima de 7 días.
- Para reservar la sala, deberán abonar 150 € (IVA INCLUIDO) y firmar el contrato de reserva.
- 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 10 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 (resto de dias consultar)
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 y la impresión de las minutas

FORMA DE PAGO

- Se abonarán 150 € 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 .Para importes superiores de 2.500 € transferencia.

SALA ARROYO	85 personas .máximo 3 eventos.	COMPARTIDO (Privado, a partir de 70 personas)
SALA ESPERANZA	34 personas	PRIVADO (mínimo 28 personas)
SALA FLORENCIO	24 personas	PRIVADO (mínimo 18 personas)
SALA SAN JUAN	12-16 personas	(mínimo 10 personas)