



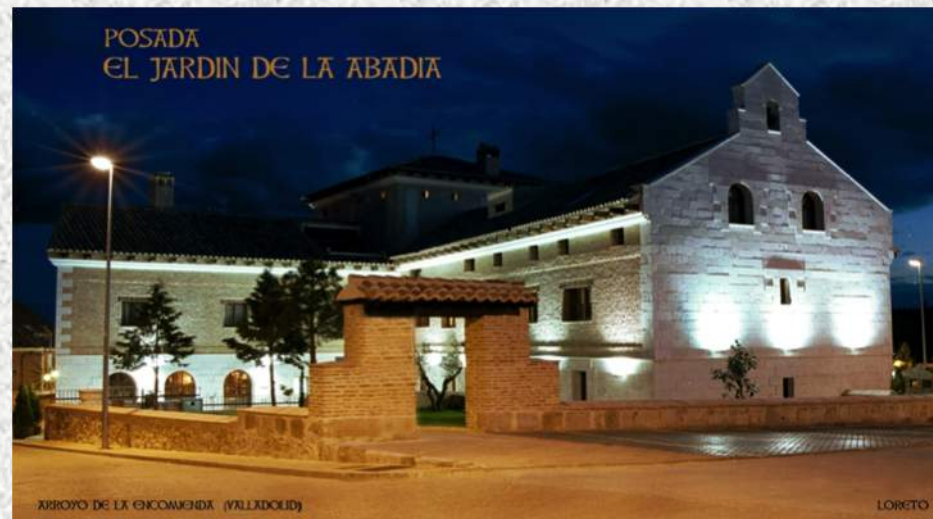
El Jardín
de la
Abadía

BODAS 2017



El Grupo Oliveira es una empresa familiar con una amplia experiencia en el sector de la restauración desde el año 1972 con el clásico restaurante la Colina.

En el año 2002 abrimos las puertas de **El Jardín de la Abadía** con categoría de 4 estrellas englobado en “hoteles con historia” de Castilla y León.



Este coqueto hotel con una afamada cocina, pone a vuestra disposición su buen hacer y experiencia



Un poco de historia...

Esta casa, hasta el año 1836 tras la desamortización de Mendizábal, perteneció al clero siendo vivienda de fraile y casa prioral.

Su ubicación en el bonito paraje de las Campiñas del Pisuerga junto a la iglesia parroquial, presume de ser lugar de paso de peregrinos y asentamiento de caballeros en la época de las cruzadas.

A finales del S. XII, la Orden de los Caballeros Hospitalarios de San Juan de Jerusalén levantó la joya histórico-artística: La Iglesia Románica de Arroyo, uno de los pocos ejemplares existentes en la provincia de Valladolid a escasos metros del hotel.

Hay indicios de qué en el siglo XVIII fue un lugar de acogida de guerrilleros tras la invasión napoleónica.

Hechos históricos acaecidos en esta casa

“En la noche del día 8 de diciembre del año 1811, un pelotón de fuerzas francesas se presentó en la villa, en la Casa Prioral, estimando qué en ella se encontraba el famoso guerrillero Victoriano Díez “Chagarito” y tres de sus hombres. Abrieron fuego con sus armas sobre la casa y la redujeron a cenizas, llevándose al sacerdote D.Alexo Antón y guerrilleros, presos y desnudos a la cárcel de la Chancillería de Valladolid”

El Chagarito es un famoso guerrillero considerado por el capitán francés Elzear Blaze (en sus escritos napoleónicos) el terror de Castilla por su siniestra figura y ser muy sanguinario con los franceses.

La actualidad

En el año 2001 la familia Oliveira reconstruye el edificio, creando una estructura lo más parecida a la original, teniendo como guía los cimientos existentes.

Hay elementos originales como la cruz de entrada al hotel, una de las pocas cruces de forja de estilo románico, elementos de un molino de trigo de la época, piedras de sillería y lápidas de cruzados.



El cuidado de los detalles, la decoración ambientada a vuestro gusto, las delicias preparadas por nuestro Chef...pero sobre todo, el exquisito trato de nuestro personal, consiguen que nuestros comensales nunca olviden la experiencia aquí vivida

Los mínimos detalles son los más 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.

Tenéis exclusividad, solo realizamos un banquete por día







Si queréis **ceremonia civil** os ayudamos a organizarla.
Sillas, mobiliario, oficiante y decoración.
Disponemos de un jardín para ello o salón independiente .

Si prefieren **ceremonia religiosa** aconsejamos la iglesia
románica del siglo XII: San Juan, a escasos metros del
hotel.

CEREMONIA

* Sillas para invitados, megafonía y audio, decoración estándar y técnico de sonido para la música. **300 €**

MAESTRO DE CEREMONIAS

* Profesional bilingüe con guiones personalizados. **260 €**



*Precios con Iva incluido



Tenemos la capacidad para organizar eventos hasta 140 personas
Nos encargamos de todo, la decoración de la ceremonia civil, el cóctel,
el banquete, baile y suite nupcial.

Queremos que ese día solo os preocupéis de disfrutar

Nuestro equipo os asesorará



Un momento
mágico...
El Cóctel





COCTEL Nº 1

Frio

Jamón ibérico de Guijelo

**

Tartaleta de crema de queso
de Cabrales y nueces

**

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

**

Tosta de brandada de bacalo

**

Miní croquetas de jamón

**

Saquito de queso de cabra y verduritas

Bebidas

Refrescos

Cerveza

Vino tinto Castilla y León

Blanco Verdejo

**

12,50€

Duración 50 minutos

COCTEL Nº 2

Frio

Lomo ibérico de Guijelo

**

Tosta de carpaccio de buey
y vinagreta de fresa

**

Tosta de legaña con
rollitos de cecina y membrillo

**

Cucharilla de escabechados

**

Vasito de gazpacho

Caliente

Pirulí de queso de cabra con
mermelada de calabaza

**

Saquito de morcilla y piñones

**

Miní croquetas de boletus

**

Rollito de calabacín con langostinos en
tempura y pesto

Bebidas

Refrescos

Cerveza

Vino tinto Castilla y León

Blanco Verdejo

**

12,50 €

Duración 50 minutos

*Cortador de jamón ibérico de bellota vista cliente 1 pieza: 500 €

*Precios con IVA incluido





ENTRANTES Y ENSALADAS

- * Milhoja de foie micuít, manzana, queso de cabra curado con vinagreta de ibérico y almendra 13,00€
- * Ensalada de caza con queso de cabra, uvas pasas y pipas de girasol 11,25€
- * Terrina de perdiz escabechada con foie micuít 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 lomititos de cigala con daditos de aguacate 22,00€
- * Ensalada de bogavante, vinagreta de yogurt griego y daditos de mango 28,00€

ENTRANTES CALIENTES

- * Langostinos de Sanlúcar al horno con vino añejo de Serrada 14,80€
- * Almejas de Carril a la marinera 22,75€
- * 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 cochinitillo 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 (sin coste adicional)

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
- * Tableta 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
- * Tarta Sant Honoré de nata o crema especial "Saint Honoré" sobre base de hojaldre y crema pastelera, cubierta de láminas de chocolate, caramelo y petit-xous

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

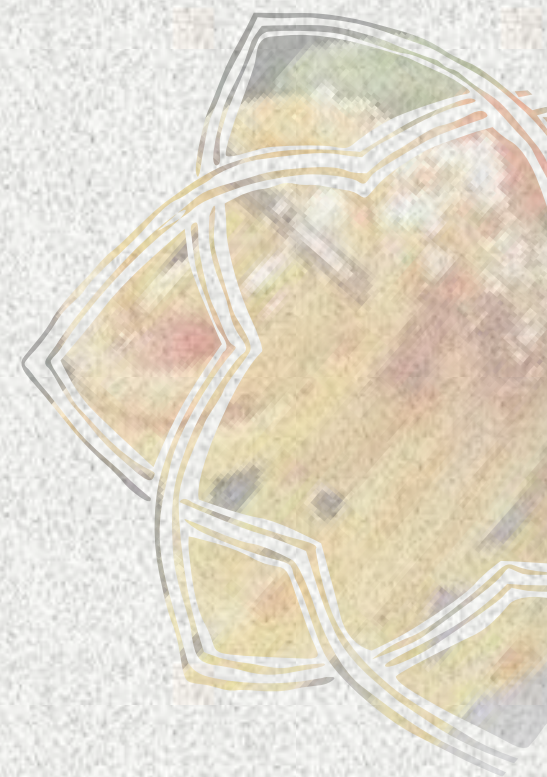
Todos los platos acompañados de patatas fritas

Postres

- Helado variado
- Fruta natural
- Selección Yogurt

30,00€

*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.

17,00€



*Precio por persona/IVA incluido



El baile



BARRA LIBRE

- ✦ 2 Horas: 10,00€ por persona
- ✦ Horas adicionales: 4,00€ por persona

RECENA (mínimo 50% invitados, tres bocados por persona)

- ✦ Brioché de salmón y queso camembert
- ✦ Pulguíta de jamón ibérico con tomaca
- ✦ Brioché de chorizo ibérico

4,50€ por persona

CANDY BAR

Mesa de dulces y golosinas durante el baile, incluida la decoración

- ✦ 120/140 personas: 125€
- ✦ 70/100 personas: 90 €

DISCOTECA (con discjockey profesional, más de 10 años de experiencia)

- ✦ Baile 2 Horas: 375€ boda de almuerzo
435€ boda de cena
- ✦ Hora adicional: 75€

*Precios con IVA incluido

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.
- ✦ Os ayudamos con la distribución de las mesas. Os facilitaremos planos y os asesoraremos en el diseño del protocolo.
- ✦ Impresión de la minutas personalizadas
- ✦ Decoración floral y velas básica (pedir presupuesto peticiones especiales)
- ✦ Suite nupcial con salida tardía para los novios con detalle.





CONTRATACION

- ✦ Los precios y obsequios solo serán válidos para eventos superiores a 60 comensales.
- ✦ El nº definitivo será el comunicado 24 horas antes del evento.
- ✦ Para garantizar la reserva deberán abonar 600 € en concepto de señal y cumplimentar contrato de reserva
- ✦ Las pre-reservas sin entrega de señal tendrán una validez de 10 días
- ✦ Todos los precios son con IVA incluido

FORMAS DE PAGO

- 600 € al formalizar la reserva
- 30% 10 días antes del evento
- El resto durante los 2 días posteriores al evento mediante transferencia bancaria

DESCUENTOS

- ✦ Si la boda se celebra en viernes, se aplicará el **5% de descuento** por comensal adulto
- ✦ Si la boda se celebra durante los meses de Octubre a Abril (ambos incluidos) se aplicará un **10% de descuento** en el precio del menú
- ✦ Los invitados que deseen alojarse en el hotel tendrán un **5% de descuento** adicional sobre la tarifa web. Deberán hacer la reserva directamente con el hotel vía teléfono o e-mail

***Precios con IVA incluido**



MENU TOROZOS (1)

Cóctel de Bienvenida

**

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 3 horas

Recena

126,00 € /iva incluido

MENU GERBERA (2)

Cóctel de Bienvenida

**

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

Lubina al horno con confitura
de 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 3 horas

Recena

124,50 € /iva incluido

MENU CRISANTEMO (3)

Cóctel de Bienvenida

**

Ensalada de lomos 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 3 horas

Recena

124,00 € /iva incluido



MENU BEGONIA (4)

Cóctel de Bienvenida

**

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 3 horas

Recena

112,85€ /iva incluido

MENU ROSA (5)

Cóctel de Bienvenida

**

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 3 horas

Recena

111,00€ /iva incluido

MENU JAZMIN (6)

Cóctel de Bienvenida

**

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 pallette 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 3 horas

Recena

108,90€ /iva incluido



MENU AMAPOLA (7)

Cóctel de Bienvenida

**

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 Honoré"

(con chocolate caliente y helado vainilla)

BODEGA

Blanco Verdejo

Tinto D.O Ribera de Duero

Cava

SOBREMESA

Café y licores

Barra libre 3 horas

Recena

107,50€ /iva incluido

MENU MARGARITA (8)

Cóctel de Bienvenida

**

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

Lomos de rape empiñonado 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 3 horas

Recena

107,50€ /iva incluido

MENU HIERBABUENA (9)

Cóctel de Bienvenida

**

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 3 horas

Recena

102,00€ /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

