

MENÚS
de
EMPRESA
&
FAMILIARES

AÑO 2019

El Jardín de la



Abadía

HOTEL ****

RESTAURANTE & CATERING



EMPRESA & FAMILIARES **MENÚS 2019**

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

Departamento Comercial



EMPRESA & FAMILIARES 2019

MENU 1

Para Compartir:
(Cada 4 personas)

Tabla de Lomo y queso castellano
Hojaldritos de setas al graten
Croquetas de jamón

Primer Plato a elegir:

Rissoto
de Bolletus y Verduras

Segundo a elegir:

Entrecot de Buey a la mostaza
con patata frita y chalota.

&

Bacalao confitado
con mermelada de Tomate

Postre:

Flan casero
de queso fresco de idiazabal

P.V.P.:

27,50 €

MENU 2

Para Compartir:
(Cada 4 personas)

Cecina de Astorga
Pastel de Cabracho y tosta melba.
Hojaldritos de morcilla

Primer Plato :

Pastel de Puerro y Langostinos con rabanito
Y espuma de piquillo

Segundo a elegir:

Solomillo ibérico albardado con panceta
Y salsa de oporto y pasas con patata
panadera

&

Lomos de Merluza al horno con setas y
gambas

Postre:

Brownie de chocolate
con helado de vainilla

P.V.P :

27,50 €

BODEGA

Tinto Vacceos Crianza
Blanco Verdejo Lb1
Cava
Aguas Minerales

Precio / menú incluyendo
Bodega y sobremesa

SOBREMESA

Café de puchero y orujos

Más información: (+34) 983 409 916 / móvil: 699 035 990
Correo electrónico: restaurante@jardindelaabadia.com
www.jardindelaabadia.com



EMPRESA & FAMILIARES

2019

MENU 3

Aperitivo de bienvenida

Copita de Crema de calabaza
Con un poco de coco

Para compartir:

Tabla de Ibéricos:

(Jamón, lomo, cecina y queso)

Carpaccio de bonito

con vinagreta de soja y gambas frita

Hojaldritos de Morcilla

con manzana

Zamburiñas en su concha

al ajillo

Segundo Plato:

Chuleta de Vaca Gallega rubia

con patata chip y pimientos del padrón
(0,300 g 21 meses de maduración)

Lomos de Merluza al graten de ali-oli

Y crema de pimienta

Postre:

Arroz casero con piña castaña confitada

PVP: 35,00 €

MENU 4

Aperitivo de bienvenida

Copita de Crema Castellana

Para compartir:

Carpaccio de Ternera

con virutas de foie Y vinagreta de fresa

Surtido de Croquetas casera

bolletus y bacalao

Rulos de cremoso queso de cabra

Con puerro y ciruela confitada

Hojaldritos de setas

al Graten de ali-oli

Segundo Plato:

Asado de Lechazo IGP Churro

Con ensalada de nuestra huerta

Carrillos de Rape

en salsa americana

Con langostinos

Postre:

“Reina de Saba”

con helado de vainilla y virutas de
chocolate blanco)

PVP: 35,00 €

BODEGA

Tinto Crianza Vacceos
Blanco Verdejo Ib1
Cava
Aguas

**Precio / menú incluyendo
Bodega y sobremesa**

SOBREMESA

Café y orujos

Más información: (+34) 983 409 916 / móvil: 699 035 990

Correo electrónico: restaurante@jardindelaabadia.com

www.jardindelaabadia.com



EMPRESA & FAMILIARES

2019

MENU 5

Aperitivo de bienvenida

Copita de Crema de carabinero
Con espiral de nata

Para compartir:

Mix Croquetas

de bolletus y jamón

Cecina de Astorga

con virutas de queso y aceite

Ensalada de bacalao

con tomate caise, patata y aceituna negra.

tacos de pulpo a la parrilla

sobre puré parmentier y pimentón

Segundo a elegir

Tostón Confitado y deshuesado

con emulsión de manzana y panadera

Lomo de Atún

sobre Verduras, vinagreta de soja y
sésamo

Postre:

Yogur Griego Casero con mermelada

De melocotón

PVP : 35,00 €

MENU 6

Aperitivo de bienvenida

Copita de Crema de verduras
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 mermelada de tomate con caise

Postre:

Pastel de Yema tostada bañada de natillas

Y helado de leche merengada

PVP : 35,00 €

BODEGA

Tinto Crianza Vacceos

Blanco Verdejo Ib1

Cava

Aguas

Precio / menú incluyendo
Bodega y sobremesa

SOBREMESA

Café de puchero y orujos

Más información: (+34) 983 409 916 / móvil: 699 035 990

Correo electrónico: restaurante@jardindelaabadia.com

www.jardindelaabadia.com



EMPRESA & FAMILIARES

2019

MENÚ 7

CENTRO DE MESA

Cada 4 personas

Tabla de Jamón y Lomo ibérico
Tosta de setas al graten
Pulpo a la brasa
con parmentier .

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

40,00 €

MENÚ 8

CENTRO DE MESA:

Cada 4 personas

Cecina con aceite de oliva
Pimientos asados con ventresca
Zamburiñas vino
añejo de serrada

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

40,00 €

MENÚ 9

CENTRO DE MESA:

Cada 4 personas

Jamón ibérico
Pastel de Cabracho
Rabas de Cantabria con alioli

PRIMER PLATO:

Langostinos al Horno
con 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 queso y piñones

BODEGA Y SOBREMESA

43,00 €

BODEGA
Tinto Vaceos Crianza
Blanco Verdejo LB1
Cava
Aguas

Precio / menú incluyendo
Bodega y sobremesa

SOBREMESA
Café de puchero y licores

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

Correo electrónico: restaurante@jardindelaabadia.com



EMPRESA & FAMILIARES 2019

MENÚ 10

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 parís

POSTRE

Reina de saba
Con helado de chocolate blanco

BODEGA Y SOBREMESA

PVP: 52,00 €

MENÚ 11

CENTRO DE MESA:

- *Jamón y lomo ibérico
- *Rulos de queso de cabra y ciruela confitada
- *Croquetas de bolletus

PRIMER PLATO

Vieras al graten con caviar de oricios

SEGUNDO PLATO a elegir:

Lubina al Horno 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 12

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 París al romero y cebolleta glaseada
**

POSTRE

Pastel de quesada
Sobre crema inglesa

BODEGA Y SOBREMESA

PVP:58,,00 €

MENÚ 13

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 arándanos

BODEGA Y SOBREMESA

PVP:58,00 €

BODEGA
Tinto Vacceos Crianza
Blanco Verdejo Lb1
Cava
Aguas

Precio / menú incluyendo
Bodega y sobremesa

SOBREMESA
Café de puchero y licores



EMPRESA & FAMILIARES

2019

Menú 14

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 Marvalles con helado

BODEGA

Blanco Verdejo
Tinto Crianza
Cava

SOBREMESA

Café de puchero y licores

P.V.P : 62,00 €

Menú 15

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 Marvalles con helado

BODEGA

Blanco Verdejo
Tinto Crianza
Cava

SOBREMESA

Café de puchero y licores

P.V.P : 65,00 €

Menú 16

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 Marvalles con helado

BODEGA

Blanco Verdejo
Tinto Crianza
Cava

SOBREMESA

Café de puchero y licores

P.V.P : 70,00 €

Menú 17

Langostinos al horno al vino añejo de serrada

Rape empiñonado

Sorbete de limón

Solomillo de Buey a la mostaza antigua

POSTRE

Tarta de Marvalles con helado

BODEGA

Blanco Verdejo
Tinto Crianza
Cava

SOBREMESA

Café de puchero y licores

P.V.P : 75,00 €

Más información: (+34) 983 409 916 - móvil: 699 035 990

Correo electrónico: restaurante@jardindelaabadia.com



EMPRESA & FAMILIARES

2019

Selección de Tartas

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

Más información: (+34) 983 409 916 - móvil:699 035 990

Correo electrónico: restaurante@jardindelaabadia.com



EMPRESA & FAMILIARES

2019

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 - móvil:699 035 990

Correo electrónico: restaurante@jardindelaabadia.com

www.jardindelaabadia.com



EMPRESA & FAMILIARES 2019

BODEGA

Cambio de vinos (añadir por comensal)	Importe (€)
Tinto crianza Ribera de Duero Arzuaga o Emilio Moro	5,00
Tinto Roble Teofilo Reyes ,Protos ,La Planta	2,00
Blanco verdejo Jose Pariente	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 Yllera Prive	1,20
Pueden poner cualquier vino del mercado consultar precio	
Varios	
Sorbetes(Manzana,Mojito,Mandarina,Limon,Piña colada)	3,50
Copas de Combinados Gin,Ron,Whiski	5,00
Tarta Confiteria Marovalles	2,00

Más información: (+34) 983 409 916 - móvil:699 035 990
Correo electrónico: restaurante@jardindelaabadia.com

www.jardindelaabadia.com



EMPRESA & FAMILIARES 2019

CONTRATACIÓN

- Los precios y obsequios sólo serán válidos para eventos de más de 12 comensales.
- Estos menús **no serán válidos** para los domingos de **Mayo** 2019
- Las reservas previas sin contrato y señal 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 comunicará 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 , Jueves y Viernes 11:00 a 19 :00
Sábados de 10:00 a 12:30 PREVIA CITA
fijo 983.409916 móvil 699 03 59 90 @: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 , con tarjeta de crédito o transferencia

CAPACIDAD DE LAS SALAS

SALA ARROYO	135 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)

Más información: (+34) 983 409 916 - móvil:699 035 990
Correo electrónico: restaurante@jardindelaabadia.com