

MENÚS de COMUNIONES

2019

El Jardín de la



Abadía

HOTEL ****

RESTAURANTE & CATERING



COMUNIONES MENÚ 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

Javier Oliveira
DIRECTOR DE EVENTOS

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



COMUNIONES MENÚS 2019

MENÚ 1

CENTRO DE MESA

Cada 4 personas

Tabla de jamón y lomo Ibérico
Croquetas de Bacalao
Zamburiñas al ajillo

PRIMER PLATO:

Pastel de Puerro y langostinos
Con rabanito

SEGUNDO PLATO a elegir:

Solomillo de buey
al oporto con patata París
y trigoero

Merluza al horno
con bolletus y gambas

POSTRE

Tarta de Comunión
con helado

**BODEGA
Y SOBREMESA**

55,00 €

MENÚ 2

CENTRO DE MESA:

Cada 4 personas

Croqueta de jamón
Cecina con aceite de oliva
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

Cecina y queso con aceite de oliva
Pastel de Cabracho con tosta
Rabas de Cantabria con alioli

PRIMER PLATO:

Langostinos al Vino añejo de
Serrada

SEGUNDO PLATO

a elegir:

Asado de Lechazo Churro
con ensalada de la huerta

Bacalao confitado
Con Mermelada de tomate y vinagreta
de melocoton

POSTRE

Tarta de Comunión
Con helado

**BODEGA
Y SOBREMESA**

58,00 €

BODEGA
Tinto Crianza Castilla y León
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 2019

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: 62,00 €

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 churro con ensalada

POSTRE

Tarta de Comunión con helado

BODEGA Y SOBREMESA

PVP :62,00 €

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 París sal romero y cebolleta glaseada **

POSTRE

Tarta de Comunión con helado

BODEGA Y SOBREMESA

PVP:72,00 €

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 churro Con ensalada

**

POSTRE

Tarta de Comunión con helado

BODEGA Y SOBREMESA

PVP:72,00 €

BODEGA
Tinto Crianza Castilla y León
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 2019

Menú 8

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

Asado de Lechazo
Churro asado, con ensalada de nuestra huerta

POSTRE

Tarta de comunión con helado

BODEGA

Blanco Verdejo
Tinto Crianza CYL
Cava

SOBREMESA

Café y licores

P.V.P : 68,00 €

Menú 9

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 Crianza CYL
Cava

SOBREMESA

Café y licores

P.V.P : 70,00 €

Menú 10

Ensalada de Langostinos con jamón ibérico 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 comunión con helado

BODEGA

Blanco Verdejo
Tinto Crianza CYL
Cava

SOBREMESA

Café y licores

P.V.P : 70,00 €

Menú 11

Langostinos al horno al vino añejo de serrada

Rape empiñonado con carabinero

Sorbete de limón

Solomillo de Buey a la mostaza antigua

POSTRE

Tarta de comunión con helado

BODEGA

Blanco Verdejo
Tinto Crianza Cyl
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



COMUNIONES

Selección de Tartas de Comuniones 2019

| 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



MENUS 2018

MENU INFANTIL

Hasta 12 años

| Primer plato | Importe (€) |
|--|--------------------|
| Entremeses fríos y calientes(jamon,lomo,chorizo y queso,calamares y croquetas) | |
| Segundos Platos | |
| Chuletillas de Lechazo a la parrilla con patatas fritas | |
| Medallones de Solomillo de ternera a la parrilla con patatas fritas | |
| Postre | |
| Tarta de Comunión con Helado | |
| Bebida | |
| Aguas ,refrescos o zumos | |
| Importe (€) | 35 ,00 € |

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



COMUNIONES MENÚ 2019

BODEGA

LOS VINOS EN ESTOS MENUS:

Blanco LB1 Verdejo (Bodega Cuatro Rayas)

Tinto Crianza D.O Castilla y León Vacceos 2015 (Bodegas Cuatro Rayas)

Cava Señorío de Visiega (Bodegas Freixenet)

| Cambio de vinos (añadir por comensal) | Importe (€) |
|---|--------------------|
| Tinto crianza Arzuaga DO ribera de Duero | 4,00 |
| Tinto crianza Emilio Moro DO ribera de Duero | 4,00 |
| Tinto Roble Prado Rey, La Planta, Protos | 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 | 1,50 |
| Pueden poner cualquier vino del mercado consultar precio | |
| Cambio de platos | |
| Sorbetes(Manzana, Mojito, Mandarina, Limon, Piña colada | 3,50 |
| | |

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

Correo electrónico: restaurante@jardindelaabadia.com



COMUNIONES MENÚS 2019

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 y Jueves 9 a 14 / 16:00 a 19:00. 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 5, 12, 19,26 de Mayo y 2 junio y los sábados 4 ,11 ,18,25, Mayo **en horario de Almuerzo** el hotel obsequiara con una actuación de Magia **para los niños** ,en los Jardines del Hotel o zona de bar en caso de lluvia

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

CAPACIDAD DE LAS SALAS

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