

**MENÚS**  
**de**  
**EMPRESA**  
**&**  
**FAMILIARES**

**AÑO 2018**

*El Jardín de la*



*Abadía*

**HOTEL \*\*\*\***

**RESTAURANTE & CATERING**



## EMPRESA & FAMILIARES MENÚS 2018

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 de Oliveira**

DIRECTOR DE EVENTOS  
CHEFF EJECUTIVO

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

[www.jardindelaabadia.com](http://www.jardindelaabadia.com)



## EMPRESA & FAMILIARES 2018

### MENU 1

**Para Compartir:**  
(Cada 4 personas)

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

**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:**  
Carrillera de Ternera en parmentier con  
mermelada de frutos  
&  
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 / (+34) 983 409 918 - móvil: 606 394 145  
Correo electrónico: [restaurante@jardindelaabadia.com](mailto:restaurante@jardindelaabadia.com)  
[www.jardindelaabadia.com](http://www.jardindelaabadia.com)



## EMPRESA & FAMILIARES

2018

### MENU 3

**Aperitivo de bienvenida**

Copita de Crema de calabaza  
Con un poco de coco

**Para compartir:**

**Tabla de Ibéricos:**

(Jamon, lomo, cecina y queso)

**Carpaccio de bonito**

con vinagreta de soja y gambas frita

**Hojaldritos de Morcilla**

con manzana

**Zamburillas en su concha**

al ajillo

**Segundo Plato:**

**Chuleta de Vaca Gallega rubia**

con patata chip y pimientos del padrón  
(0,300 g 30 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:**

**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

**Carpaccio de Ternera**

con virutas de foie Y vinagreta de fresa

**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 / (+34) 983 409 918 - móvil: 606 394 145

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

[www.jardindelaabadia.com](http://www.jardindelaabadia.com)



## EMPRESA & FAMILIARES

2018

### MENU 5

**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 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 melocoton

PVP : 35,00 €

### MENU 6

**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 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 / (+34) 983 409 918 - móvil: 606 394 145

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

[www.jardindelaabadia.com](http://www.jardindelaabadia.com)



## EMPRESA & FAMILIARES 2018

### 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  
Zamburillas 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 trigoero  
Bacalao confitado con piperrada

#### POSTRE

Tarta de queso y piñones

#### BODEGA Y SOBREMESA

49,50 €

**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](mailto:restaurante@jardindelaabadia.com)



## EMPRESA & FAMILIARES 2018

### 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 paris

**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 arandanos

**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

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



## EMPRESA & FAMILIARES

2018

### 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 Maroalles 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 Maroalles 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 Maroalles 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 Maroalles 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 / (+34) 983 409 918 - móvil: 606 394 145

Correo electrónico: restaurante@jardindelaabadia.com





## EMPRESA & FAMILIARES

2018

### Selección de Tartas

<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)



**EMPRESA & FAMILIARES**

**2018**

## **CARTA INFANTIL**

**Hasta 12 años**

<b>Primero platos</b>	<b>Importe (€)</b>
Sopa de Fideos de arroz con jamón cocido y huevo	<b>5,60</b>
Crema de Calabacín	<b>5,60</b>
Coca de jamón y queso (mas fina con tomate ,jamón cocido y queso tierno)	<b>7,00</b>
Tortilla de patata con pisto de Tomate	<b>6,50</b>
Macarrones a la boloñesa	<b>7,00</b>
Entremeses fríos y calientes(jamon,lomo,chorizo y queso,calamares y croquetas)	<b>8,00</b>
Mini surtido de Frituras(calamares, croqueta y empanada de atún)	<b>6,00</b>
<b>Segundos Platos</b>	
Chuletillas de Lechazo a la parrilla con patatas fritas	<b>14,50</b>
Medallones de Solomillo de ternera a la parrilla con patatas fritas	<b>14,50</b>
Hamburguesa de Ternera especial	<b>7,00</b>
Delicias de Pollo empanado con patatas fritas	<b>6,50</b>
Lomitos de Merluza a la plancha o rebozados en huevo	<b>8,00</b>
<b>Postre</b>	
Helado variado, brocheta de fruta o yogurt	<b>2,70</b>
<b>Bebida</b>	
Aguas ,refrescos o zumos	<b>2,20</b>

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

**Correo electrónico:** restaurante@jardindelaabadia.com

[www.jardindelaabadia.com](http://www.jardindelaabadia.com)



## EMPRESA & FAMILIARES 2018

### BODEGA

<b>Cambio de vinos (añadir por comensal)</b>	<b>Importe (€)</b>
Tinto crianza Arzuaga ,Emilio Moro, Pesquera DO ribera de Duero	<b>5,00</b>
Tinto Roble Finca Resalso	<b>3,00</b>
Tinto Joven Carmelo Rodero	<b>3,00</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>Varios</b>	
Sorbetes( Manzana,Mojito,Mandarina,Limon,Piña colada	<b>3,50</b>
Copas de Combinados Gin,Ron,Whiski	<b>5,00</b>
Tarta Marovalles	<b>2,00</b>

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



## EMPRESA & FAMILIARES 2018

### CONTRATACIÓN

- Los precios y obsequios sólo serán válidos para eventos de más de 12 comensales.
- Estos menus **no serán validos** para los sabados y domingos de **Mayo** 2018
- 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 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 Martes ,Miércoles y Jueves 17:30 a 20:30.  
Sábado y domingo de 11:00 a 13:00 PREVIA CITA (resto de días y horario 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 , 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)