



**Empresa**

**MENÚ**  
**Comidas & Cenas**

**NAVIDAD**

**2017/2018**

**Del 11 diciembre 17**  
**Al 7 Enero 18**



**COMIDAS & CENAS  
EMPRESA  
NAVIDAD 2018**

Estimados amigos,

A continuación, os presentamos unas alternativas de menús para las estas navidades que se presentan.

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 ofreceros 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](mailto:restaurante@jardindelaabadia.com)

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



## COMIDAS & CENAS EMPRESA NAVIDAD 2018

### MENU 1

**Para Compartir:**

(Cada 4 personas)

Cogollos de tudela

con anchoa y pimientos asados

Pastel de Cabracho

con tosta y salsa rosa

Croquetas de Jamón

**Primer Plato :**

Rissoto

de Bolletus y Verduras

**Segundo a elegir:**

Entrecot de carne roja a la mostaza

con patata frita y chalota.

&

Bacalao confitado

con mermelada de tomate caise

**Postre:**

Leche frita

con canela y anís flambeado

P.V.P.:

25,00 €

### MENU 2

**Para Compartir:**

(Cada 4 personas)

Cecina de Astorga

con virutas de queso

Tostas de Setas al graten.

Hojaldritos de morcilla y manzana

**Primer Plato a elegir:**

Pastel de Puerro y Langostinos

**Segundo a elegir:**

Carrillera de Ternera en su jugo  
con parmentier y mermelada de frambuesa

&

Lomos de Merluza con salsa de cebolla

Y manzana frita

**Postre:**

Yogurt griego casero

con mango y hierbabuena

Pvp :

25,00 €

**BODEGA**

Tinto Crianza Vaceos  
Blanco Verdejo Ib1  
Aguas

Precio / menú incluyendo  
Bodega y sobremesa

**SOBREMESA**

Café orujos y copa de cava  
Con dulces navideños

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)



**COMIDAS & CENAS  
EMPRESA  
NAVIDAD 2018**

**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

**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 Braseada

**PVP: 35,00 €**

**MENU 4**

**Aperitivo de bienvenida**

Copita de Crema Castellana

**Para compartir:**

**Surtido de Croquetas casera**

bolletus, jamón y bacalao

**Micuit de foie**

con Tosta y mermelada de higo

**Carpaccio de Carne roja**

con virutas de foie Y vinagreta de fresa

**Chipirones**

Encebollados

**Segundo Plato:**

**Asado de Lechazo IGP Churro**

Con ensalada de nuestra huerta

**Postre:**

“Reina de Saba”

con helado de vainilla y virutas de  
chocolate blanco)

**PVP: 35,00 €**

**BODEGA**

Tinto Crianza Vaceos  
Blanco Verdejo Ib1  
Agua

**Precio / menú incluyendo  
Bodega y sobremesa**

**SOBREMESA**

Café ,orujos y copa de cava  
Con dulces navideños

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



**COMIDAS & CENAS  
EMPRESA  
NAVIDAD 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:**

Reina de Saba

Con helado de Vainilla

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:**

Sorbete cremoso de piña

Con helado de coco

PVP : 35,00 €

**BODEGA**

Tinto Crianza Vaceos  
Blanco Verdejo Ib1  
Aguas

**Precio / menú incluyendo  
Bodega y sobremesa**

**SOBREMESA**

Café ,orujos y copa de cava  
Con dulces navideños

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



**COMIDAS & CENAS  
EMPRESA  
NAVIDAD 2018**

**MENÚ A – Degustación  
(MEDIAS RACIONES)**

Copita de crema de Verduritas  
\*\*

El Pulpo a la parrilla  
Con crema de patata y pimentón  
\*\*

Los lomos de Rodaballo salvaje  
\*\*

El solomillo de Buey con reducción de oporto y  
foie  
\*\*

**POSTRE**

**Mousse de chocolate al 70%**  
, con un cremoso de mango y un corazón de plátano.

**P.V.P : 50,00 €**

**MENÚ B \_Degustación  
(MEDIAS RACIONES)**

Copita de crema de Gamba roja  
\*\*

Milhojas de micuit  
de foie con manzana y queso de cabra curado  
\*\*

Taco de Lubina Salvaje a la parrilla  
\*\*

El Taco de Cochinito confitado con su jugo y  
manzana  
\*\*

**POSTRE**

**Mousse de avellana,**  
con ganache de té verde y crujiente de frutos secos

**P.V.P : 40,00 €**

**BODEGA**  
Tinto Crianza Vacceos  
Blanco Verdejo Ib1  
Aguas

**Precio / menú incluyendo  
Bodega y sobremesa**

**SOBREMESA**  
Café y orujos y copa de cava  
Con dulces navideños

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



**COMIDAS & CENAS  
EMPRESA  
NAVIDAD 2018**

**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**

Mousse de Vainilla con  
Crumbel

Cremoso de Dulce de  
Leche y glaseado de  
chocolate con leche.

**BODEGA**

Blanco Verdejo  
Tinto Crianza CYL  
Cava

**SOBREMESA**

Café y licores

**P.V.P : 65,00 €**

**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**

Bizcocho de Chocolate  
tipo Brownie

Mousse de chocolate al  
70%, Trufa de Vino Dulce y  
Glaseado de Chocolate  
Negro con Polvo de Oro.

**BODEGA**

Blanco Verdejo  
Tinto Crianza CYL  
Cava

**SOBREMESA**

Café y licores

**P.V.P : 65,00 €**

**Menú 9**

Ensalada de Lomitos  
de cigala y aguacate  
\*\*\*

Lomos de Merluza de  
pincho al ajo tostado  
\*\*\*

Sorbete de  
mandarina  
\*\*\*

Solomillo de Buey al  
foie

En salsa de oporto,  
con patata parís y  
triguero  
\*\*\*

**POSTRE**

Mousse de Frutos rojos  
y Chocolate Ivoire  
con una ganache de  
frambuesa y glasa de Cereza

**BODEGA**

Blanco Verdejo  
Tinto Crianza CYL  
Cava

**SOBREMESA**

Café y licores

**P.V.P : 70,00 €**

**Menú 10**

Bogavante thermidor  
\*\*\*

Rape empiñonado  
\*\*\*

Sorbete de limón  
\*\*\*

Solomillo de Buey  
a la mostaza antigua  
\*\*\*

**POSTRE**

MOUSSE DE PIÑÓN  
Cremoso de Chocolate  
quemado, Mousse de piñón y  
Salsa de Caramelo

**BODEGA**

Blanco Verdejo  
Tinto Crianza CYL  
Cava

**SOBREMESA**

Café 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



## COMIDAS & CENAS EMPRESA NAVIDAD 2107/2018

### CONTRATACIÓN

- Para reservar la sala, deberá abonar 150 € y cumplimentar el contrato de reserva.
- Las reservas previas sin contrato tendrán una validez máxima de 7 días.
- La lista de asistentes a facturar será la comunicada 1 día antes del evento .
- El menú se comunicara mínimo con 7 días de antelación.
- Con antelación, pueden solicitar presupuesto para otros menús a su medida.
- Estos precios son **con I.V.A incluido**.
- Estos precios tendrán un incremento de **10,00€ por comensal** los días 25 diciembre ,1 y 6 enero.

### VARIOS

- Precio Copas 4.00 € /
- Baile con disckey profesional 170 € 2 horas. (eventos +60 personas privado)
- Magia 300 € (*Freddy Varo* ) *sujeto a disponibilidad*
- Servicio de Autobús ida y vuelta 250 € +- 54 personas **FORMA DE PAGO**
- Se abonarán 150 € como reserva de sala 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 talón bancario.

### CAPACIDAD DE LAS SALAS

<b>SALA ARROYO</b>	140 personas	<b>COMPARTIDO</b> (Privado, a partir de 70 personas)
<b>SALA D<sup>a</sup> ESPERANZA</b>	34 personas	<b>PRIVADO</b> (mínimo 28 personas)
<b>SALA D<sup>o</sup> FLORENCIO</b>	24 personas	<b>PRIVADO</b> (mínimo 18 personas)
<b>SALA SAN JUAN</b>	8-18 personas	(mínimo 8 personas)

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