El Jardín de la Abadía



Bodas 2027



Grupo Oliveira · El Jardín de la Abadía

ElgrupoOliveira esuna empresafamiliar conuna amplia experiencia en el sector de la restauración.

El jardín de la Abadía es un coqueto hotel con una afamada cocina que pone a vuestra disposición su buen hacer y experiencia.

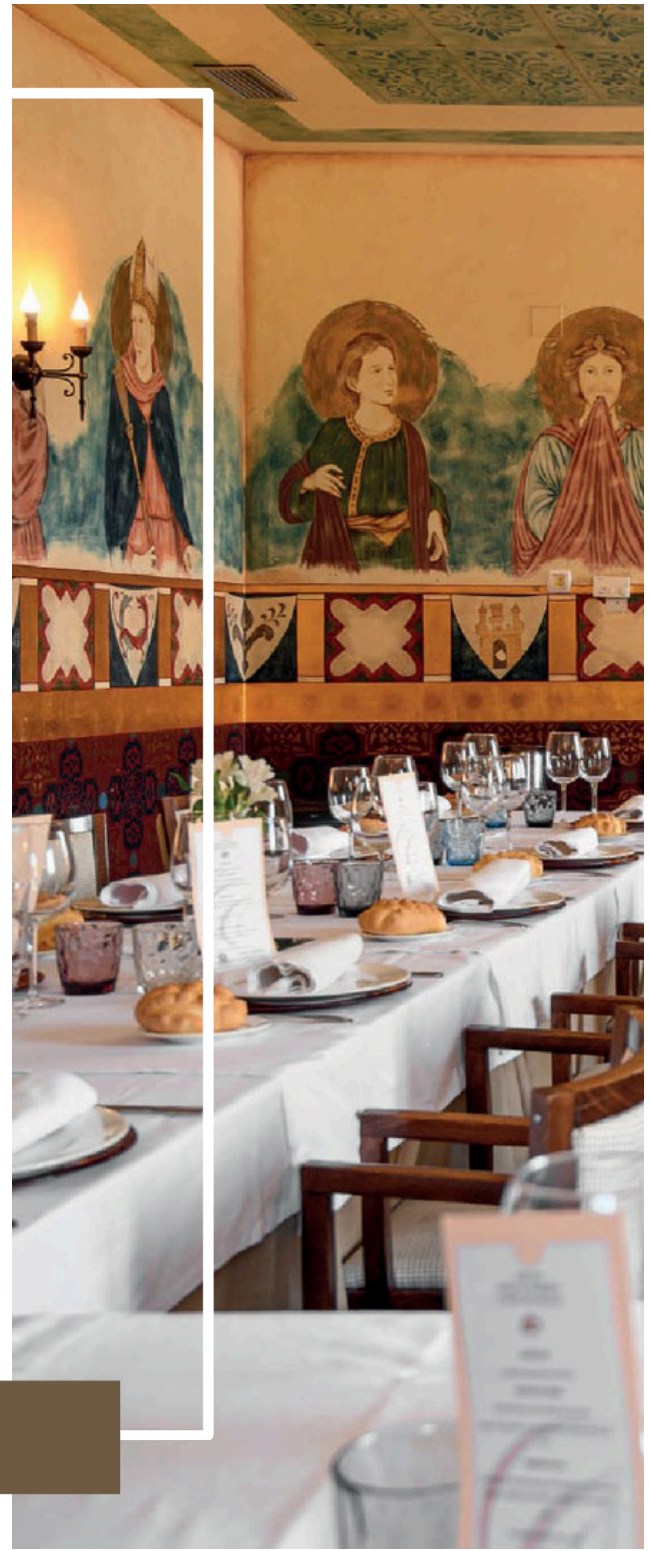
El cuidado de los detalles, la decoración ambientada a vuestro gusto, las delicias preparadas por nuestro chef, pero sobre todo el exquisito trato de nuestro personal consiguen que nuestros comensales nunca olviden la experiencia única vivida.

Los mínimos detalles son importantes para nosotros. Para ello contamos con un equipo humano de excelente profesionalidad y altamente cualificado que se encargara de llevar a cabo vuestro evento como si fuera propio.

Capacidad de 130 personas

Un poco de historia

Estacasa, hasta el año 1836tras 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 8 de diciembre de 1811, un pelotón de fuerzas francesas se presentó en la villa, en la Casa Prioral, estimando que en ella se encontraba el famoso guerrillero Victoriano Diez "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.

Ceremonias



Ceremonia incluye: 1100€

- *Sillas para invitados*
- *Atril y arco floral*
- *Bancos para los novios*
- *Megafonía y audio*
- *Alfombra central*
- *6 centros florales*
- *Cartel de bienvenida novios 60x100 cm*
- *Setting de invitados personalizado*

- *Maestro de ceremonias con guiones personalizados: 450€*
- *Bañera vintage de cervezas, refrescos y agua antes de la ceremonia* **400€**
- *Bloqueo sala Esperanza* **400€**

Boda sin ceremonia

- *4 centros florales*
- *Cartel de bienvenida novios 60x100 cm*
- *Setting de invitados personalizado*
- *Megafonía y audios*

- *Bañera vintage de cervezas, refrescos y agua* **150€**





Cóctel

1



BROCHETA DE SALMON AHUMADO CON TARTARA

JAMÓN IBÉRICO CON COLINES

CUCHARITA DE PULPO CON VINAGRETA

TOSTA DE MI- CUIT DE FOIE Y RUEDA

VASITO DE SALMOREJO

MINI CROQUETAS DE JAMÓN

CUCURUCHOS DE GAMBAS Y GULAS

BROCHETA DE CALABACÍN Y LANGOSTINO

16€/pers

1 hora aproximadamente

Incluye: *Refrescos, cervezas y vinos*



EXTRAS AL CÓCTEL:

· Corners ·

Maestro pulpeiro en directo
9€/persona

Maestro Cortador con Jamón ibérico
8€/persona

Isla de 5 variedades de quesos gourmet con diferentes panes
7€/persona

Otros cornersde shusi, mexicano, navajas…
consultar precio

Cóctel

2



BROCHETA DE SALMON AHUMADO CON TARTARA

JAMÓN IBÉRICO CON COLINES

CUCHARITA DE PULPO CON VINAGRETA

VASITO DE SALMOREJO

TOSTA DE MI- CUIT DE FOIE Y RUEDA

TOSTA DE CARPACCIO DE BUEY Y VINAGRETA FRESA

MINI CROQUETAS DE JAMÓN

CUCURUCHOS DE GAMBAS Y GULAS

BROCHETA DE CALABACÍN Y LANGOSTINO

CANASTILLA DE SETAS AL GRATEN CON ALI OLI Y MIEL

18€/pers

1 hora 15 minutos aproximadamente

Incluye: *Refrescos, cervezas y vinos*



EXTRAS AL CÓCTEL:

· Corners ·

Maestro pulpeiro en directo
9€/persona

Maestro Cortador con Jamón ibérico
8€/persona

Isla de 5 variedades de quesos gourmet
con diferentes panes
7€/persona

Otros cornersde shusi, mexicano, navajas…
consultar precio

Cóctel 3



SAQUITO DE MORCILLA Y PIÑONES JAMÓN

IBÉRICO CON COLINES

CUCHARITA DE PULPO CON VINAGRETA

VASITO SALMOREJO

TOSTA DE MI- CUIT DE FOIE Y RUEDA

TOSTA DE CARPACCIO DE BUEY Y VINAGRETA FRESA

MINI CROQUETAS DE JAMÓN

MINI CROQUETAS DE BACALAO

CUCURUCHOS DE GAMBAS Y GULAS

BROCHETA DE CALABACÍN Y LANGOSTINO

CANASTILLA DE SETAS AL GRATEN CON ALI OLI Y MIEL

BRICK DE QUESO DE CABRA Y JALAPEÑOS

BROCHETA DE CALAMAR BROCHETA DE PRESA IBERICA

A. *LA MOSTAZA Y MIEL*

24€/pers

1 hora 30 minutos aproximadamente

Incluye: *Refrescos, cervezas y vinos*



EXTRAS AL CÓCTEL:

· Corners ·

Maestro pulpeiro en directo
9€/persona

Maestro Cortador con Jamón ibérico
8€/persona

Isla de 5 variedades de quesos gourmet
con diferentes panes
7€/persona

Otros cornersde shusi, mexicano, navajas…
consultar precio

Menú Nº1

•*Coctail de Bienvenida (10 variedades)*

•*Vieira al graten rellena de marisco gallego con caviar de oricios*

•*Lomo de merluza al ajo tostado y crema de piquillo*

•*Sorbete de piña, coco y ron tostado*

•*Lingote de carrillera de ternera con emulsión de frambuesa y parmentier*

POSTRE

•*Reina de Saba (hojaldre de manzana recien horneada con helado de vainilla)*

BODEGA

•*Blanco Verdejo, Tito Ribera de Duero y Cava*

SOBREMESA

•*Café y licores*

•*Barra libre 3 horas*

152€/pers






Menú Nº2

- *Coctail de Bienvenida (10 variedades)*

- *Ensalada de bacalao confitado con tomate caisse y vinagreta de aceituna negra*

- *Lomo de Rape negro empiñonado con gambas*

- *Sorbete de frambuesa y malibu*

- *Lingote de tostón confitado y deshuesado con manzana y escarola*

POSTRE

- *Tarta de Maro Valles con tulipa de helado*

BODEGA

- *Blanco Verdejo, Tinto Ribera de Duero y Cava*

SOBREMESA

- *Café y licores*
- *Barra libre 3 horas*

165€/pers






Menú Nº3

- *Coctail de Bienvenida (10 variedades)*
- *Ensalada de langostinos con jamón de pato*
- *Lomo de merluza al ajo tostado y crema de piquillo*
- *Sorbete de limón al cava*
- *Lechazo asado tiera de sabor con ensalada individual*

POSTRE

- *Tarta de Maro Valles con tulipa de helado*

BODEGA

- *Blanco Verdejo, Tinto Ribera de Duero y Cava*

SOBREMESA

- *Café y licores*
- *Barra libre 3 horas*

157€/pers






Menú Nº4

- *Coctail de Bienvenida (10 variedades)*

- *Ensalada templada de perdíz escabechada con crujiente de jabugo*

- *Lomo de merluza al horno con boletus y gambas*

- *Sorbete de manzana verde*

- *Solomillo de buey a la mostaza antigua con patata parís y cebolla glaseada*

POSTRE

- *Tarta de Maro Valles con tulipa de helado*

BODEGA

- *Blanco Verdejo, Tinto Ribera de Duero y Cava*

161€/pers

SOBREMESA

- *Café y licores*
- *Barralibre3horas*









Menú Nº5

•*Coctail de Bienvenida (10 variedades)*

•*Brocheta de vieiras y langostinos con chalota glaseada y tomatito asado con vinagreta de lima*

•*Lomo de bacalao confitado con piperrada de pimientos y mermelada de zanahoria*

•*Sorbete de mandarina clementina*

•*Solomillo de buey a la mostaza antigua con patata parís y cebolla glaseada*

POSTRE

•*Tarta de Maro Valles con tulipa de helado*

BODEGA

•*Blanco Verdejo, Tinto Ribera de Duero y Cava*

SOBREMESA

•*Café y licores*

•*Barralibre3horas*

158€/pers









Menú Nº6

- *Coctail de Bienvenida (10 variedades)*
- *Langostinos al horno con vino añejo de Serrada*
- *Lomo de rape negro empiñonado con gambas*
- *Sorbete de mojito y hierbabuena*
- *Lechazo asado tierra de sabor con ensalada individual*

POSTRE

- *Tarta de Maro Valles con tulipa de helado*

BODEGA

- *Blanco Verdejo, Tinto Ribera de Duero y Cava*

SOBREMESA

- *Café y licores*
- *Barralibre3horas*

165€/pers






Menú Nº7

- *Coctail de Bienvenida (14 variedades)*
- *Ensalada de lomitos de cigalas con daditos de aguacate y vinagreta de mango*
- *Lomo de rodaballo al cava*
- *Sorbete de gyn tonic shaphire*
- *Lechazo asado tierra de sabor con ensalada individual*

POSTRE

- *Tarta de Maro Valles con tulipa de helado*

BODEGA

- *Blanco Verdejo, Tinto Ribera de Duero y Cava*

SOBREMESA

- *Café y licores*
- *Barra libre 3 horas*

185€/pers






Menú Nº8

- *Coctail de Bienvenida (14 variedades)*

- *Ensalada de bogavante sobre laminas de mango y yogurt*

- *Lomo de rape negro empiñonado con gambas*

- *Sorbete de mojito y hierbabuena*

- *Solomillo de buey al oporto con pasas atadito de triguero y bacon*

POSTRE

- *Tarta de Maro Valles con tulipa de helado*

BODEGA

- *Blanco Verdejo, Tinto Ribera de Duero y Cava*

SOBREMESA

- *Café y licores*
- *Barra libre 3 horas*

185€/pers






Menú Nº9

- *Coctail de Bienvenida (14 variedades)*
- *1Estación jamón*
- *Langostino al horno con vino añejo de Serrada*
- *Sorbete de mojito y hierbabuena*
- *Lechazo asado tierra de sabor con ensalada individual*

POSTRE

- *Tarta de Maro Valles con tulipa de helado*

BODEGA

- *Blanco Verdejo, Tinto Ribera de Duero y Cava*

SOBREMESA

- *Café y licores*
- *Barra libre 3 horas*

153€/pers






Menú Nº10

- *Coctail de Bienvenida (14 variedades)*
- *1Estación zamburiñas*
- *1Estación jamón*
- *Ensalada de langostinos con jamón de pato*
- *Sorbete de limón al cava*
- *Solomillo de buey al oporto con pasas y atadito de triguero*

POSTRE

- *Tarta de Maro Valles con tulipa de helado*

BODEGA

- *Blanco Verdejo, Tinto Ribera de Duero y Cava*

158€/pers

SOBREMESA

- *Café y licores*
- *Barra libre 3 horas*






Personaliza tu menú

ENTRANTES:

•*Ensalada de langostinos con jamón ibérico con naranja, frutos secos, mango, perlas de melón con vinagreta de cítricos*	*20€*
•*Ensalada de perdiz escabechada con lamina de jamón, frutos rojos y nueces*	*18€*
•*Ensalada templada de lomitos de cigalas y aguacate*	*32€*
•*Ensalada de bogavante, vinagreta de yogurt griego y láminas de mango*	*32€*
•*Langostinos al horno con vino añejo de serrada*	*20€*
•*Vieira rellena de pulpo y gambas con marisco al graten*	*20 €*
•*Brocheta de vieiras y langostinos con chalota glaseada y tomate asado con vinagreta de lima*	*22€*

PESCADOS:

•*Merluza de pincho al graten de ajo tostado con fondo de piquillo*	*22€*
•*Merluza de pincho al horno con boletus y gambas*	*22€*
•*Bacalao confitado con choricero y piperada*	*22€*
•*Rodaballo salvaje a la parrilla con salsa de cava y gamba roja*	*28€*
•*Rape negro con gamba roja y piñones*	*26€*






Personaliza tu menú

SORBETES:

•*Limón al cava*	*8€*
•*Mandarina clementina al vino espumoso de Rueda*	*8€*
•*Manzana verde y vodka*	*8€*
•*Frambuesa y malibú*	*8€*
•*Mojito y hierbanuena al ron cubano*	*8€*
•*Piña ron y coco*	*8€*
•*Gin-Tonic bombay shapire*	*10€*
•*Duo de sorbetes*	*12€*

CARNES:

•*Lechazo asado Tierra de Sabor con ensalada individual*	*26€*
•*Taco de tostón confitado y deshuesado con su jugo, manzana y panadera al romero*	*26€*
•*Solomillo de buey con atadito de trigueros y patata panadera*	*27€*
•*Solomillo de buey con foie con reducción de oporto y brocheta churry*	*32€*

POSTRES con helado artesano Pasteleria MARO VALLES *10€*

•*Reina de Saba casera de hojaldre de manzana recién horneada* •*Tableta de chocolate a las 3 texturas* •*Tarta aniversario: mousse de chocolate blanco sobre pallete de almendra y praliné* •*Tarta de suprema al cava* •*Tarta crema catalana*





CAFÉ Y LICORES *6€*

Bodega

- **Florencio** — *12€/pers*
  Verdejo Lb1 o Valdihuete, Tinto Castilla y León Cza, Cava Visiega
- **Esperanza** — *18€/pers*
  Verdejo Protos, Tinto Protos Roble y espumoso Emina
- **Arroyo** — *30€/pers*
  Verdejo José Pariente, Tinto Emilio Moro Cza, Carmelo Rodero Cza o Cava Anna de Codorniu





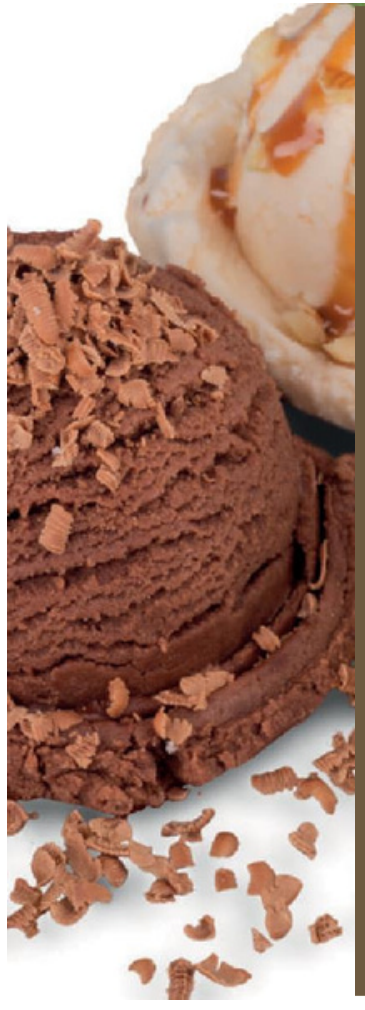
Menú Infantil

- *Selección de Ibéricos, croquetillas de jamón, calamares a la romana*
- *Chuletillas de lechazo con patatas fritas o escalopines de solomillo de buey con patatas fritas*
- *Tarta con helado infantil*

Cóctel adaptado para ellos, 4 variedades
Niños/as hasta 12 años.

48€/pers





Fin de Fiesta

BAILE

Alquiler de sala, incluido DJ profesional con más de 10 años de experiencia. No se aceptan DJ externos. Hora máxima bodas almuerzo 00:00h

- *Baile 2 horas* *700€*
- *Hora adicional* *175€*

BARRA LIBRE

- *2 horas* *30€/persona*
- *Hora adicional* *10€/persona*

RECENA

- *Medias noches de ibéricos*
- *Mini hamburguesas*
- *Mini perritos*

8€/persona



Atenciones y Obsequios

- *Para ayudaros a elegir el menú de vuestra boda os invitamos a una prueba degustación de 2 menús con al menos 3 meses de antelación. Podrán acudir 6 asistentes. Menos de 80 comensales será para 2 personas.*
- *Os ayudamos con la distribución de las mesas. Os facilitamos planos y os asesoramos con el diseño del protocolo, impresión personalizada minutas, decoración floral, setting, cartel de bienvenida..*
- *Habitación doble superior con desayuno para nuestros recién casados.*

Contratación

- *Los precios y obsequios solo serán válidos para eventos superiores a 80 comensales, si bajan de 60 comensales se cobrara 35€ por comensal que falte.*
- *El número definitivo será el comunicado 3 días antes del evento 15:00h.*
- *Para garantizar la reserva deberán abonar 1500€ y 1000€ de señal en menos de 80 comensales y cumplimentar el contrato de reserva.*
- *Pre-reserva sin entrega de señal tendrá un periodo de cortesía de 5 días para bloquear la sala, pasado ese período la fecha se considerara cancelada.*
- *Todos los precios son con IVA incluido.*
- *En bodas de tarde-noche tendrá un coste a mayores de 2500€ e incluirán 20 habitaciones para invitados.*
- *No se permitirá por seguridad y trazabilidad aportaciones alimenticias externas.*
- *Contrataciones externas tales como candy bar, animaciones infantiles o dj tiene que ser con nuestros proveedores en exclusiva. Photocall preguntar.*
- *Grupos de música externo tiene un coste de 150€ de SGAE y necesario TC2 de todos los componentes.*

Forma de pago

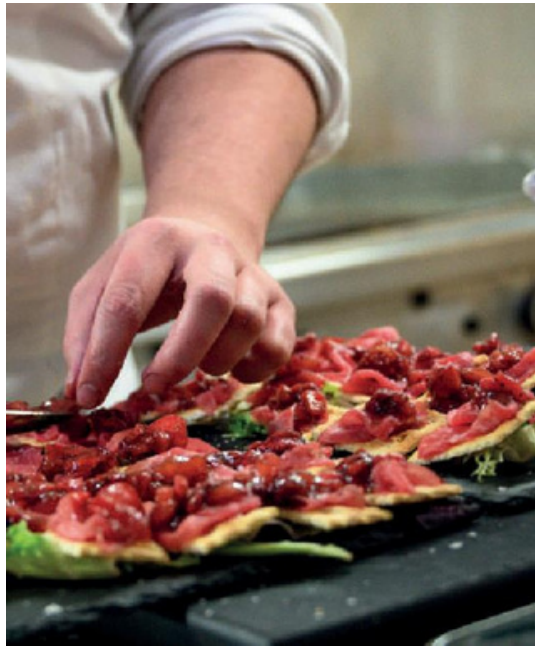
- *1500€/1000€ alformalizarreserva.*
- *30% 10 días antes del evento.*
- *El resto durante los 2 días posteriores al evento.*

Descuentos

- *Si la boda se celebrara un viernes, se aplicara un 5% dto en el menú de adulto.*
- *Si la boda se celebrara durante los meses de noviembre a febrero (ambos incluido) se aplicara un 10% dto en el menú de adulto.*
- *Los invitados que deseen alojarse en el hotel se les dará un código promocional para que hagan la reserva a través de la web con un dto. 8%. Según disponibilidad y no reembolsable.*

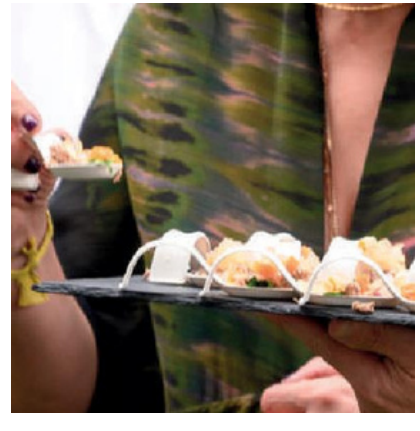
Una boda a tu altura

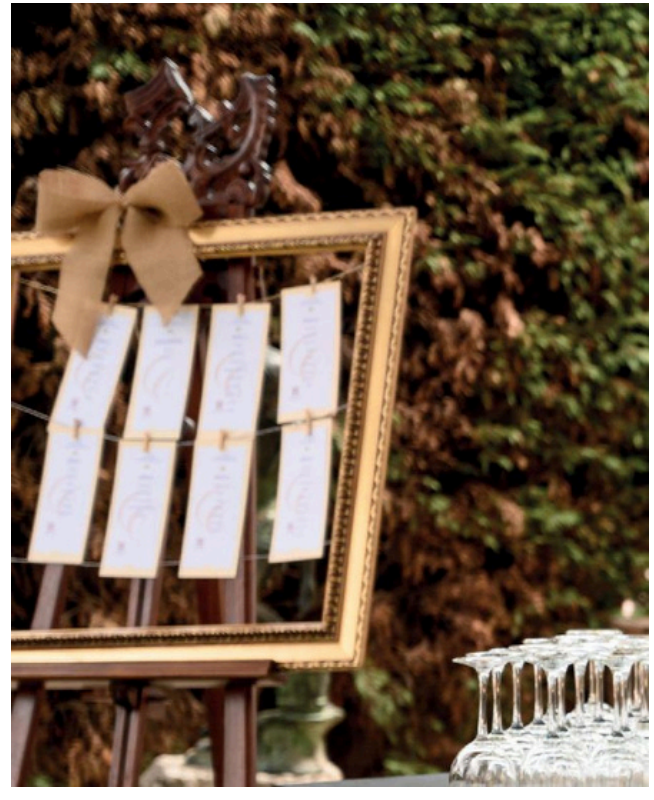
















El Jardín de la Abadía
****

Calle San José , 3
ArroyodelaEncomienda (Valladolid)

983 40 99 16 | 665 38 92 50

restaurante@jardindelaabadia.com

www.restaurantejardindelaabadia.com