El Jardín de la Abadía

Comuniones

2027

Teléfono de contacto y citas: 983 40 99 16 | 665 389 250



Cóctel

JAMÓN IBÉRICO CON COLINES

CUCHARITA DE PULPO CON VINAGRETA

CUCURUCHO DE GULAS Y GAMBAS

MINI CROQUETAS DE JAMÓN

BROCHETA DE SALMON AHUMADO
CON SALSA TARTARA

Incluye: Refrescos, cervezas y vinos

- A partir de 6 años
- 35-40 minutos aproximadamente
- Desde 13:30h a 14:30h
- Se ruega puntualidad
- Se cobrara toda la bebida servida después de los 40 minutos





Centro Mesa

A ELEGIR 4 :

CROQUETAS CASERAS DE JAMÓN O BOLETUS

CECINA DE LEÓN CON AOVE

JAMÓN IBÉRICO CON COLINES

PASTEL DE VERDURAS Y LANGOSTINOS GRATINADO CON TOSTA MELBA

TEJA DE TORREZNOS DUROC CON P. CHIPS Y PIPARRAS

HOJALDRITOS DE SETAS AL GRATEN

SELECCIÓN DE 5 QUESOS CON UVAS QUE SABEN A BESO

ENSALADA DE TOMATE PREMIUM, BURRATA, PESTO Y ACEITUNA NEGRA

ENSALADA DE LANGOSTINOS CON PERLAS DE MELON, MANGO, AGUACATE Y ARANDANOS CON VINAGRETA DE LIMA

Personaliza tu menú



ENTRANTES:

- Ensalada de langostinos con jamón de pato con naranja, frutos secos, mango, y perlas de melón con vinagreta de cítricos.
- Ensalada de perdiz escabechada con lamina de jamón, frutos rojos y nueces.
- Langostinos al horno con vino añejo de serrada.
- Vieira rellena de pulpo y gambas con marisco al graten.
- Brocheta de vieiras y langostinos con chalota glaseada y tomate asado con vinagreta de lima

PESCADOS:

- Merluza de pincho al horno con boletus y gambas
- Bacalao al graten con fondo de salmorejo
- Rodaballo crianza a la parrilla con salsa de cava
- Rape a la americana piñones y gamba roja

yy

Personaliza tu menú



SORBETES:

- Limón al cava
- Mandarina clementina al vino espumoso ‹le Queda
- Manzana verde y vodka
- Frambuesa y malibú
- Mojito y hierbabuena al ron cubano
- Piña ron y coco

CARNES:

- Lechazo asado Tierra de Sabor con ensalada individual
- Taco de tostón confitado y deshuesado con su jugo, manzana y panadera al romero
- Solomillo de buey con atadito de trigueros y patata panadera con salsa de oporto

POSTRES (con helado de vainilla)

- Tarta de comunión con helado
- Maro valles +3€

fg

Bodega



- Verdejo, Ribera joven, agua, refrescos
  vino 1: + 12 € persona

- Verdejo Protos, Ribera Protos roble o similar, agua, refrescos
  vino 2: 15€ persona

- Verdejo Jose Pariente, Tinto Emilio Moro Cza y Anna Codorniu
  Vino 3: 30€ persona

OPCIÓN 1

ENTRANTE

PESCADO

SORBETE

CARNE

POSTRE

CAFÉ Y LICOR

90 €

OPCIÓN 2

COCTAIL O CENTRO MESA

ENTRANTE

SORBETE

CARNE O PESCADO

POSTRE

CAFÉ Y LICOR

95 €

OPCIÓN 3

COCTAIL O CENTRO MESA

ENTRANTE

PESCADO

SORBETE

CARNE

POSTRE

CAFÉ Y LICOR

105 €

NO INCLUYE BEBIDAS

Menú Infantil



- Selección de Ibéricos, croquetas de jamón y calamares a la romana
- Escalopines de solomillo de buey con patatas fritas
- Tarta con helado infantil
- Sorbete sin alcohol + 5€

Hasta 10 años.

45 €/PERS

- Menú infantil: plato combinado:
  finger de pollo, patatas fritas,
  Calamares a la romana y croquetas
  Helado y bebida
  De 0 a 4 años

26€/PERS

Atenciones y obsequios

- Servicio Wedding planner: impresión minutas, decoración floral, setting, muñeco tarta...
- 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.
- Los días de mayo 9, 16, 23, 30 de mayo en horario de almuerzo el hotel obsequiara con actuación de hinchables para los niños en el jardín del hotel o animación en caso de lluvia(se comunicara el día antes) siempre que haya un mínimo de 8o comensales.
- El horario de hinchables comenzara de 17:30h a 20:00h

Contratación

- Los precios y obsequios solo serán válidos para eventos de más de 15 comensales.
- Para garantizar la reserva deberán abonar 300 € de señal y cumplimentar el contrato de reserva.
- Pre-reserva sin entrega de señal tendrá un periodo de cortesía de 3 días para bloquear la sala, pasado ese periodo la fecha se considerara cancelada.
- En los salones privados tienen un coste de 150€, en caso de ser menos comensales del mínimo exigidos, la empresa cobrara 35€/pers las faltas hasta el el mínimo exigido
  - Salón Arroyo máximo 110 personas . Reservas en salón Arroyo hasta 3 personas sin coste según las reserva de comunión y a razón de 35€ /pers hasta llegar a lo reservado
  - Salón Florencio mínimo 18 personas y máximo 26 personas
  - Salón esperanza mínimo 25 personas y máximo 36 personas
- El número definitivo será el comunicado 3 días antes del evento a las 15h. y deberán abandonar el salón en almuerzo antes de las 20h y en cena o1:ooh.
- Si la hora de inicio del evento se retrasa más de 30´ según la reserva se cobrara a razón de 20€/h cada 15 comensales por servicio de personal
- Carro candy bar sin chuches:50€ Mesa de 80x120 mantelada sin coste Montaje el mismo día del evento. Altavoz con bluetooth o jak para salón privado 50€
- Ticket para consumiciones: se imprimirán los que sean necesarios con fecha y nombre del evento, se cobraran al contar los que se hayan entregado
  - Copa: 8€ - Refresco, cerveza: 3.50€

Forma de pago

- 3OO€ al formalizar reserva. Y el resto a la finalización del evento o durante los 2 días posteriores.
- Todos los precios son con IVA incluido.



Calle San José , 3
Arroyo de la Encomienda (Valladolid)

restaurante@jardindelaabadia.com

www.restaurantejardindelaabadia.com

Teléfono de contacto y citas: 983 409916 | 665 389 250