



COMUNIONES

2023



El Jardín
de la
Abadía

Grupo Oliveira

‘EL JARDÍN DE LA ABADÍA’

Estimados amigos,

A continuación, os presentamos unas alternativas de menús para la celebración del evento que vais 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 vais a celebrar y confiar en nosotros para ofreceros un banquete a la altura de vuestras expectativas.

Un cordial saludo,

José Oliveira
Director de Eventos



Cóctel

50 MINUTOS DE DURACIÓN
APROXIMADAMENTE

- Jamón ibérico de Guijuelo.
- Lomo ibérico de Guijuelo.
- Tartaleta de crema de queso de Cabrales y nueces.
- Saquito de queso de cabra y verduritas.
- Saquito de morcilla y piñones.
- Hummus con tapenade al tomillo.
- Cucharillas de burrata y pesto.
- Cucharita de tartar de salmón.
- Cucharadita de pulpo a la vinagreta.
- Cucharita de ravioli de espinacas y ricotas.
- Cucharilla de escabechados.
- Tostas de micuit de foie y Rueda.
- Tostas de setas al gratén con ali-olí y miel.
- Tosta de brandada de bacalao.
- Tosta de carpaccio de buey y vinagreta de fresa.
- Tosta de legaña con rollitos de cecina y membrillo.
- Tosta atún rojo con wasabi.
- Vasito de salmorejo con virutas de jamón.
- Vasito de gazpacho andaluz suave.
- Vasitos de crema de pepino y menta o vichyssoise.
- Vasito de gazpacho de fresa.
- Mini croquetas de jamón.
- Mini croquetas de boletus.
- Pirulí de queso de cabra con mermelada de calabaza.
- Rollito de calabacín con langostinos en tempura y pesto.
- Cigarritos de morcilla y manzana.
- Cucuruchos de gambas y gulas.
- Cucuruchos de mousse de aguacate y gamba.
- Chupachus de queso de cabra y mermelada de calabaza.
- Brocheta de calamar y ali oli.
- Brocheta de pollo teriyaki.
- Brocheta foie con gelatina de Oporto.
- Brick de gulas y gambas.
- Brick de queso de cabra y jalapeños.
- Brick de pato a la naranja.
- Rollitos vietnamitas.
- Samosas de pollo.
- Canastillas de txangurro al Jerez.

Bebidas:

- Refrescos.
- Cervezas.
- Vino tinto Castilla y León.
- Vino Blanco Verdejo.

10 variedades - 15'00€ | 14 variedades - 18'00€

*Cortador de jamón ibérico de bellota, etiqueta blanca vista cliente - 1 pieza: 500'00€

*Consultar precios de estaciones. Pulpería, arroces, zamburiñas, quesos...

Personaliza tu menú

Entrantes y Ensaladas

- Milhoja de foie micuit, manzana, queso de cabra curado con vinagreta de ibérico y almendra. 13'00€
- Terrina de perdiz Escabechada con foie micuit y mermelada de frutos rojos. 11'25€
- Láminas de bacalao confitado, brotes tiernos sobre tomate caise, mermelada y tapete de oliva negra con vinagreta de melocotón. 12'40€
- Ensalada de langostinos con jamón de pato con mezclum, naranja, nueces y piñones con vinagreta de cítricos. 13'00€
- Ensalada templada de lomos de cigala con daditos de aguacate. 22'00€
- Ensalada de bogavante, vinagreta de yogurt griego y daditos de mango. 28'00€

Entrantes calientes

- Langostinos de Sanlúcar al horno con vino añejo de Serrada. 14'80€
- Almejas de Carril a la marinera. 22'75€
- Vieiras al gratén rellenas de marisco gallego con caviar de Oricios. 14'00€
- Salpicón de marisco marinados con vinagreta vegetal y perlas. 14'00€
- Brocheta de Vieiras y langostinos con chalota glaseada y tomatillo asado con vinagreta de lima. 18'00€

*Precio por persona con IVA incluido

Carnes

- Solomillo de buey al oporto y pasas con patata parís y atadito de trigueros. 22'50€
- Solomillo de buey con salsa mostaza antigua, aparte con cebolleta glasé, milhoja de patata y bacon. 22'50€
- Solomillo de buey al foie con reducción de Oporto y brocheta de cherry. 26'50€
- Tostón confitado y deshuesado con su jugo y manzana con panadera al romero. 19'50€
- Asado de lechazo churro tierra de sabor con ensalada de nuestra huerta. 19'50€
- Asado de cochinillo de Segovia con ensalada de nuestra huerta. 19'50€
- Lingote de carrillera de ternera en pasta filo con emulsión de frambuesa y puré de patata parmentier. 16'00€

Pescados

- Merluza de pincho del cantábrico al horno con boletus y gambas. 19'00€
- Merluza de pincho al gratén de ajo tostado con fondo de pimiento rojo. 17'50€
- Bacalao confitado con choricero y piperrada. 19'50€
- Rape negro limpio al horno con gamba roja y piñones. 21'00€
- Rodaballo salvaje a la parrilla con salsa de cava y gamba de Sanlúcar. 24'00€
- Lubina al horno con manzana y cebolla roja frita. 24'00€

Sorbetes

- De limón al cava. 6'00€
- De mandarina clementina al vino espumoso de Rueda. 6'00€
- De manzana verde y vodka. 6'00€
- De frambuesa y malibu. 6'00€
- De mojito y hierbabuena al ron cubano. 6'00€
- De Gin-Tonic Bombay Shappire. 7'00€
- De piña, coco y ron tostado. 6'00€

*Precio por persona con IVA incluido

Postres

· Tarta Nupcial de Corte.	Sin coste
· Reina de Saba de hojaldre de manzana recién horneado con helado de chocolate blanco.	7'00€
· Pastel de queso fresco de la tierra con piñones de Pedrajas.	7'00€
· Tableta de chocolate a las tres texturas.	7'00€
· Cremoso tostado de Ivoire con crumble, vainilla de Haití y glasé de avellana.	7'00€
· Tarta Aniversario, mousse de chocolate blanco sobre pallete de almendra y praliné.	7'00€
· Tarta Sant Honoré de nata o crema especial "Saint Honoré" sobre base de hojaldre y crema pastelera cubierta de lámbinas de chocolate, caramelo y petit-xous.	7'00€

*Precio por persona con IVA incluido

Bodega

- Agua Mineral.
- Vino Blanco.
- Vino Tinto.
- Cava.
- Café.
- Licores.

Debido a los posibles cambios que surjan durante la temporada (añadas, marcas, denominaciones de origen, etc.) las opciones de vino blanco, tinto y cava se propondrán en el momento de la degustación.

20,00 €



*Precio por persona con IVA incluido

PROMOCIÓN

MENÚ A

CENTRO DE MESA

(cada 4 personas)

Pizarra de cecina con AOVE

Croquetas de bacalao

Hojaldritos de setas al graten

Flor de alcachofas confitadas con huevo poché

* * *

Sorbete de mandarina

* * *

Asado de lechazo churro con ensalada de la huerta

POSTRE

Tarta de comunión de Maro Valles

BODEGA

Tinto Crianza Castilla y León

Blanco Verdejo

Cava

SOBREMESA

Café y licores

52'00€

PROMOCIÓN

MENÚ B

CENTRO DE MESA

(cada 4 personas)

Croquetas caseras de bacalao

Jamón ibérico cortado a cuchillo con pan con tomaca

* * *

Vieira rellena con pulpo y gambas gratinada

* * *

Sorbete de manzana verde

* * *

Solomillo a la parrilla con patata panadera y atillo espárrafos trigueros

POSTRE

Tarta de comunión de Maro Valles

BODEGA

Tinto Crianza Castilla y León

Blanco Verdejo

Cava

SOBREMESA

Café y licores

64'00€

PROMOCIÓN

MENÚ C

CENTRO DE MESA

(cada 4 personas)

Langostinos al Vino añejo de Serrada

* * *

Lomos de merluza al ajo tostado con fondo de piquillo

* * *

Sorbete de piña, ron y coco

* * *

Asado de lechazo churro con ensalada de la huerta

POSTRE

Tarta de comunión de Maro Valles

BODEGA

Tinto Crianza Castilla y León

Blanco Verdejo

Cava

SOBREMESA

Café y licores

76'00€

1. MENÚ

Aperitivo de bienvenida

CENTRO DE MESA

(cada 4 personas)

Tabla de ibéricos

Croquetas de bacalao

Zamburriñas al ajillo

PRIMER PLATO

Pastel de puerro y langostinos con rabanito

SEGUNDO PLATO

Solomillo de buey al oporto con patata panadera y trigueros

o

Merluza al horno con boletus y gambas

POSTRE

Tarta de Comunión

BODEGA

Tinto Crianza Castilla y León

Blanco Verdejo

Cava

SOBREMESA

Café y licores

67'50€

2. MENÚ

Aperitivo de bienvenida

CENTRO DE MESA

(cada 4 personas)

Croquetas de jamón

Cecina con aceite de oliva

Calamar XL del cantábrico a la parrilla con majado de pesto

PRIMER PLATO

Ensalada de langostinos con jamón recebo, melón y vinagreta de naranja

SEGUNDO PLATO

Tostón confitado y deshuesado con emulsión de manzana y panadera

o

Merluza al ajo tostado y crema de pimientos

POSTRE

Tarta de Comunión

BODEGA

Tinto Crianza Castilla y León

Blanco Verdejo

Cava

SOBREMESA

Café y licores

67'50€

3. MENÚ

Aperitivo de bienvenida

CENTRO DE MESA

(cada 4 personas)

Cecina y queso con aceite de oliva

Pastel de Cabracho con tosta

Rabas de Cantabria con ali oli

PRIMER PLATO

Langostinos al vino añejo d Serrada

SEGUNDO PLATO

Asado de lechazo churro con ensalada de la huerta

o

Bacalao confitado con mermelada de tomate y vinagreta de melocotón

POSTRE

Tarta de Comunión

BODEGA

Tinto Crianza Castilla y León

Blanco Verdejo

Cava

SOBREMESA

Café y licores

70'00€

4 • MENÚ

Aperitivo de bienvenida

CENTRO DE MESA

Jamón y lomo ibérico

Pastel de Cabracho

Pata de pulpo a la parrilla

PRIMER PLATO

Ensalada de pichón de Tierra de Campos en escabeche

SEGUNDO PLATO

Rape en costra de piñones y gambas

o

Solomillo de buey con patata panadera y verduritas

POSTRE

Tarta de Comunción

BODEGA

Tinto Crianza Castilla y León

Blanco Verdejo

Cava

SOBREMESA

Café y licores

71'00€

5. MENÚ

Aperitivo de bienvenida

CENTRO DE MESA

Jamón y lomo ibérico

Ensalada templada de queso cabra, bacon y ciruela confitada

Croquetitas de boletus

PRIMER PLATO

Viera al graten con caviar de oricios

SEGUNDO PLATO

Lubina en confitura de cebolla roja y manzana

o

Asado de lechazo churro con ensalada

POSTRE

Tarta de Comunión

BODEGA

Tinto Crianza Castilla y León

Blanco Verdejo

Cava

SOBREMESA

Café y licores

71'00€

6. MENÚ

Aperitivo de bienvenida

CENTRO DE MESA

Jamón y lomo ibérico

Micuit de foie al PX

Hojaldritos de setas y boletus al graten

PRIMER PLATO

Ensalada de lomos de cigala y aguacate

SEGUNDO PLATO

Rodaballo al cava

○

Solomillo de buey a la mostaza con patata París al romero y cebolleta glaseada

POSTRE

Tarta de Comunión

BODEGA

Tinto Crianza Castilla y León

Blanco Verdejo

Cava

SOBREMESA

Café y licores

79'50€

7. MENÚ

Aperitivo de bienvenida

CENTRO DE MESA

Cecina de Astorga

Pulpo a la parrilla en parmentier

Zamburiñas al vino añejo

PRIMER PLATO

Ensalada de Bogavante con daditos de mango

SEGUNDO PLATO

Rape empiñonado y carabinero

o

Asado de lechazo churro con ensalada

POSTRE

Tarta de Comunión

BODEGA

Tinto Crianza Castilla y León

Blanco Verdejo

Cava

SOBREMESA

Café y licores

87'25€

8. MENÚ

Milhojas de micuit de foie con manzana y queso de cabra

Taco de bacalao confitado con piperrada

Sorbete de piña y ron

Asado de lechazo churro con ensalada de nuestra huerta

POSTRE

Tarta de Comunción

BODEGA

Tinto Crianza Castilla y León

Blanco Verdejo

Cava

SOBREMESA

Café y licores

85'00€

9. MENÚ

Vieiras rellenas al graten

Lomos de merluza con boletus y gambas

Sorbete de manzana verde

Tostón confitado y deshuesado con emulsión de manzana

POSTRE

Tarta de Comunión

BODEGA

Tinto Crianza Castilla y León

Blanco Verdejo

Cava

SOBREMESA

Café y licores

85'50€

10. MENÚ

Ensalada de langostinos con jamón ibérico, melón y 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 trigueros

POSTRE

Tarta de Comunion

BODEGA

Tinto Crianza Castilla y León

Blanco Verdejo

Cava

SOBREMESA

Café y licores

86'00€

11 • MENÚ

Langostinos al horno y al vino añejo de Serrada

* * *

Rape empiñonado de gamba de Huelva

* * *

Sorbete de limón

* * *

Solomillo de buey a la mostaza antigua

POSTRE

Tarta de Comunción

BODEGA

Tinto Crianza Castilla y León

Blanco Verdejo

Cava

SOBREMESA

Café y licores

91'30€

TARTAS

01 / Tarta Milhojas	Nata y crema pastelera entre láminas de hojaldre, cubierta con almendras fileteadas y azúcar glass.
02 / Tarta Aniversario	Mousse de chocolate blanco con un palleté de almendra, bañada de chocolate blanco y praliné.
03 / Tarta Saint Honorét	De nata o crema especial “Saint Honorét” sobre base de hojaldre y crema pastelera, cubierta de láminas de chocolate y caramelo.
04 / Tarta Tres Gustos	Bizcocho emborrachado, yema, trufa, nata con superficie de yema tostada.
05 / Tarta San Marcos	Bizcocho emborrachado, yema, nata con superficie de yema tostada.
06 / Tarta de Fresas	Bizcocho, nata y fresas naturales (solo en temporada).
07 / Tarta Moka	Pasta brisa en la base, bizcocho Sacher, capa de mousse de kirsch y otra de suave mousse de café.
08 / Tarta de Chocolate al Caramelo	Mousse de chocolate negro con bizcocho Sacher y crujiente de nuez.
09 / Tarta Suprema al Cava	Sobre bizcocho crujiente de almendra, una mousse de chocolate sobre otra de cava.

Todas se acompañan con tulipa de helado.

MENÚ INFANTIL

PRIMER PLATO

Entremeses fríos y calientes
(jamón, lomo, chorizo y queso, calamares y croquetas)

SEGUNDOS PLATOS

Chuletillas de lechazo a la parrilla con patatas fritas

* * *

Medallones de Solomillo abierto de buey a la parrilla con patatas fritas

POSTRE

Tarta de Comunión con helado

BEBIDA

Agua

Refrescos

Zumos

35'00€

MENÚ INFANTIL DE 2 A 10 AÑOS

Macrrones, croquetas, pechuga de pollo a la plancha y patatas

Bebida y helado

20'00€

BODEGA

LOS VINOS EN ESTOS MENÚS:

- **Blanco:** Lb1, Monsalve Verdejo o Chapirete.
- **Tinto Crianza D.O. Castilla y León:** Vacceos 2020 (Bodegas Cuatro Rayas).
- **Tinto Ribera Duero:** pedir presupuesto.
- **Cava:** Señorío de Visiega (Bodegas Freixenet)

Cambio de vinos (añadir por comensal)

Importe

Tinto Crianza Arzuaga, Valtravieso DO Ribero de Duero

4'00€

Tinto Crianza Emilio Moro DO Ribera de Duero

5'00€

Tinto Roble Prado Rey, La Planta, Protos...

3'00€

Blanco Verdejo Martivilli o Palacio de Bornos

2'50€

Blanco Frizzante 5.5

1'50€

Vino espumoso Castilla y León Palacio de Bornos o Yllera Prive

2'00€

*Pueden poner cualquier vino del mercado: consultar precio.

Cambio de platos

Sorbetes (manzana, mojito, mandarina, limón, piña colada)

6'00€

CONTRATACIÓN

- Los precios y obsequios solo serán válidos para eventos de más de 15 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, 35€ por persona.
- La lista de asistentes a facturar será la comunicada 3 días antes del evento.
- El menú se comunicará mínimo con 30 días de antelación.
- Con antelación, pueden solicitar presupuesto para otros menús de su medida.
- Deberán abandonar los salones en almuerzo antes de las 19:00 horas y en cena antes de la 01:00 horas.
- Citas precios para ver instalaciones o formalizar reserva:
 - Miércoles y jueves de 09:00 a 14:00 h y de 16:00 a 19:00 h.
 - Sábado y Domingo de 11:30 a 13:00 h.
- Estos precios son con IVA incluido.

OBSEQUIOS DEL HOTEL

- Nos encargamos de la decoración floral de la sala, la impresión de las minutas y figura para la tarta.
- Los días 6, 7, 13, 14, 20, 21, 27 y 28 de mayo, así como el 3, 4, 10 y 11 de junio en horario de almuerzo el hotel obsequiará con una actuación de magia para los niños en los Jardines del Hotel o en la zona de bar en caso de lluvia siempre que haya un mínimo de 80 comensales ese día.

FORMA DE PAGO

- 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	110 personas	COMPARTIDO Privado dependiendo de fecha y comensales
Sala Esperanza	34 personas	PRIVADO Mínimo 28 personas
Sala Esperanza	24 personas	PRIVADO Mínimo 20 personas
Sala San Juan	16 personas	PRIVADO Mínimo 10 personas



MÁS INFORMACIÓN

C/San José , 3 | 47195 | Arroyo de la Encomienda (Valladolid)

983 40 99 16 | 699 03 59 90

restaurante@jardindelaabadia.com

www.jardindelaabadia.com