



BODAS

—2023—



El Jardín
de la
Abadía



Grupo Oliveira

‘EL JARDÍN DE LA ABADÍA’

El Grupo Oliveira es una empresa familiar con una amplia experiencia en el sector de la restauración desde el año 1972 con el clásico restaurante La Colina.

En el año 2002 abrimos las puertas de El Jardín de la Abadía con categoría de 4 estrellas englobado en “hoteles con historia” de Castilla y León.

Este coqueto hotel con una afamada cocina,
pone a vuestra disposición su buen hacer y experiencia.



Un poco de historia...

Esta casa, hasta el año 1836 tras 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 que 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 Díez “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

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** aquí vivida.

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

Tenéis **exclusividad**, solo realizamos un banquete por día.



Si queréis **ceremonia civil** os ayudamos a organizarla en nuestro jardín o salón.

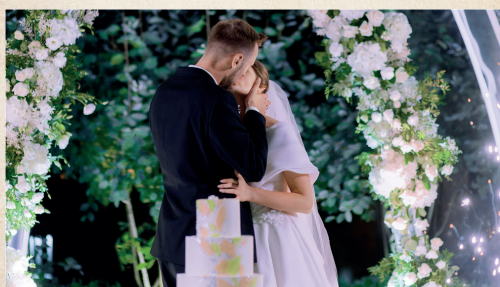
- Sillas, mobiliario, oficiante y decoración.

Si prefieren **ceremonia religiosa** le aconsejamos la iglesia románica del siglo XII:

- San Juan, a escasos metros del hotel.

Ceremonia:

- Sillas para invitados, megafonía y audio, decoración estándar y técnico de sonido para la música - **700 €**
- Bloqueo sala Esperanza - **400 €**



Maestro de ceremonia:

- Profesional bilingüe con guiones personalizados - **260 €**

*Precios con Iva incluido



Tenemos la capacidad para organizar eventos hasta **130 personas**.

Nos encargamos de todo, la decoración de la ceremonia civil, el cóctel, el banquete, baile y suite nupcial.

Queremos que ese día solo os preocupéis de disfrutar.

Nuestro equipo os asesorará.

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€

*Precios con IVA incluido

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€

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€

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 láminas de chocolate, caramelo y petit-xous. 7'00€

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 €



*Precios con IVA incluido

El Baile

Barra libre

- 2 Horas iniciales
- Horas adicionales
- Camarero barra libre

20 € /por persona
5 €/hora por persona.
25€/hora adicional

Discoteca

- Baile de 3 Horas
- Hora adicional

800€
125€

Con disckey profesional, más de 10 años de experiencia.

Recena

- Medias noches de ibericos
- Mini hamburguesas
- Mini perritos calientes

5,00 € por invitado

Candy bar

- 120 -140 personas
- 70/100 personas

175€
125€

Mesa dulce y golosinas durante el baile, incluida la decoración.

*Precios con IVA incluido



1. MENÚ

Coctail de bienvenida
(10 variedades)



Vieira al graten rellenas 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 recién horneada con helado de vainilla

BODEGA

Blanco Verdejo

Tinto Ribera de Duero

Cava

SOBREMESA

Café y licores

Barra libre de 3 horas

120'00€





2. MENÚ

Coctail de bienvenida
(10 variedades)



Ensalada de bacalao confitado con tomate caisse y vinagreta 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

Cava

SOBREMESA

Café y licores

Barra libre de 3 horas

125'90€





3. MENÚ

Coctail de bienvenida
(10 variedades)



Milhojas de Mi-cuit, manzana queso cabra con vinagreta de soja

Lomo de Merluza al ajo tostado y crema de piquillo

Sorbete de limón al cava

Lechazo asado tierra de sabor con ensalada individual

POSTRE

Tarta de Maro Valles con tulipa de helado

BODEGA

Blanco Verdejo

Tinto Ribera de Duero

Cava

SOBREMESA

Café y licores

Barra libre de 3 horas

123'90€





4 • MENÚ

Coctail de bienvenida
(10 variedades)



Ensalada templada de perdiz 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 paris y cebolla glaseada

POSTRE

Tarta de Maro Valles con tulipa de helado

BODEGA

Blanco Verdejo

Tinto Ribera de Duero

Cava

SOBREMESA

Café y licores

Barra libre de 3 horas

122'00€





5• MENÚ

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 zanahoria

Sorbete de mandarina clementina

Solomillo de Buey a la mostaza antigua con patata paris y cebolla glaseada

POSTRE

Tarta de Maro Valles con tulipa de helado

BODEGA

Blanco Verdejo

Tinto Ribera de Duero

Cava

SOBREMESA

Café y licores

Barra libre de 3 horas

133'00€





6. MENÚ

Coctail de bienvenida
(10 variedades)

Langostinos al horno con vino añejo de Serrada

Lomo de Rape negro empiñonado con gambas

Sorbete de mojito y hiervabuena

Lechazo asado tierra de sabor con ensalada individual

POSTRE

Tarta de Maro Valles con tulipa de helado

BODEGA

Blanco Verdejo

Tinto Ribera de Duero

Cava

SOBREMESA

Café y licores

Barra libre de 3 horas

128'30€





7. MENÚ

Coctail de bienvenida
(10 variedades)



Milhojas de Mi-cuit, manzana queso cabra con vinagreta de soja

Lomo de Merluza al ajo tostado y crema de piquillo

Sorbete de limón al cava

Lechazo asado tierra de sabor con ensalada individual

POSTRE

Tarta de Maro Valles con tulipa de helado

BODEGA

Blanco Verdejo

Tinto Ribera de Duero

Cava

SOBREMESA

Café y licores

Barra libre de 3 horas

123'00€





8 • MENÚ

Coctail de bienvenida
(14 variedades)



Ensalada de lomos 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

Cava

SOBREMESA

Café y licores

Barra libre de 3 horas

141'50€





9. MENÚ

Coctail de bienvenida
(14 variedades)



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

Lubina al horno con confitura de cebolla roja y manzana frita

Sorbete de manzana verde

Solomillo de Buey al foie con reducción de oporto y patata paris con cebolla glaseada

POSTRE

Tarta de Maro Valles con tulipa de helado

BODEGA

Blanco Verdejo

Tinto Ribera de Duero

Cava

SOBREMESA

Café y licores

Barra libre de 3 horas

144'50€





10 • MENÚ

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 hiervabuena

Solomillo de Buey a l oporto con pasas atadito de trigoero y beicón

POSTRE

Tarta de Maro Valles con tulipa de helado

BODEGA

Blanco Verdejo

Tinto Ribera de Duero

Cava

SOBREMESA

Café y licores

Barra libre de 3 horas

147'50€





• MENÚ INFANTIL

PRIMER PLATO A ELEGIR

Entremeses ibéricos fríos y selección de frituras calientes

Macarrones con tomate y boloñesa

Crema de verduras

SEGUNDO PLATO A ELEGIR

Pechuga de pollo plancha

Hamburguesa

Chuletillas de lechazo

Merluza a la romana

Solomillo de ternera parrilla

* Todos los platos van acompañados de patatas fritas.

POSTRES

Helado variado

Fruta natural

Selección yogurt

○

35'00€

*Todos los menús son
con IVA incluido y por persona.



OBSEQUIOS

- Para ayudar a elegir el menú de vuestra boda, os invitamos a una Prueba Degustación con 3 meses de antelación aprox. Podrán acudir 6 asistentes. Menos de 60 comensales sera para 2 asistentes.
- Os ayudamos con la distribución de las mesas. Os facilitaremos planos y asesoraremos en el diseño del protocolo.
- Impresión de la minutas personalizadas, para minutas de imprenta pedir presupuesto.
- Decoración floral (pedir presupuesto peticiones especiales).
- Suite nupcial con salida tardía para los novios con detalle.

CONTRATACIÓN

- Los precios y obsequios solo serán validos para eventos superiores a 60 comensales.
- El número definitivo será el comunicado 48 horas antes del evento.
- Para garantizar la reserva deberán abonar 900€ en concepto de señal y cumplimentar contrato de reserva.
- Las pre-reservas sin entrega de señal tendrán una validez de 10 días.
- Todos los precios son con IVA incluido.
- Celebraciones de tarde noche tendrá un coste a mayores de 1500€ e incluirán 20 habitaciones para invitados.

FORMA DE PAGO

- 900€ al formalizar la reserva.
- 30% 10 días antes del evento.
- El resto durante los 2 días posteriores al evento mediante transferencia bancaria o tarjeta.

DESCUENTOS

- Si la boda se celebra en viernes, sea aplicará el 5% de descuento adulto.
- Si la boda se celebra durante los meses de noviembre a febrero (ambos incluidos) se aplicará un 10% de descuento en el precio del menú.
- Los invitados que deseen alojarse en el hotel tendrán un 5% de descuento adicional sobre la tarifa web. Deberán hacer la reserva directamente con el hotel vía teléfono o email.



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