El Jardín de la Abadía

****

BODAS 2022

El Jardín de la Abadía
HOTEL- POSADA

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

El Jardín de la Abadía
HOTEL- POSADA

Unpoco de historia...

Esta casa, hasta el año 1836tras la desamortización de Mendizábal, perteneció al clero siendo vivienda de fraile y casa prioral.

Suubicación 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.

Afinales 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

"Enla noche del día 8de diciembre del año 1811un 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"

ElChagarito 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

Enel 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.

El Jardín de la Abadía
HOTEL- POSADA

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 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

El Jardín de la Abadía

HOTEL- POSADA

El Jardín de la Abadía
HOTEL- POSADA

Squeréis **ceremonia civil** os ayudamos a organizarla.
Sillas, mobiliario, oficiante y decoración.
Disponemos de un jardín para ello o salón independiente.

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 CEREMONIAS

*Profesional bilingüe con guiones personalizados. 260€

*Precios con Iva incluido

El Jardín de la Abadía
HOTEL- POSADA

Tenemos la capacidad para organizar eventos hasta 140 personas

Nosencargamos 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

Un momento mágico...
El Cóctel

El Jardín de la Abadía
HOTEL- POSADA

COCTEL Nº 1

Frío

Jamón ibérico de Guijuelo

Tartaleta de crema de queso
de Cabrales y nueces

Cucharadita de pulpo a la vinagreta

Tostas de micuit de foie y rueda

Vasito de salmorejo

Caliente

Tostas de setas al gratén
con ali-olí y miel

Tosta de brandada de bacalo

Mini croquetas de jamón

Saquito de queso de cabra y verduritas

Bebidas

Refrescos
Cerveza
Vino tinto Castilla y León
Blanco Verdejo

14,50€

Duración 50 minutos

*Cortador de jamón ibérico de bellota vista cliente 1pieza: 500 €
*Consultar precios de estaciones. Pulpeira,, arroces, zamburiñas.....

COCTEL Nº 2

Frío

Lomo ibérico de Guijuelo

Tosta de carpaccio de buey
y vinagreta de fresa

Tosta de legaña con
rollitos de cecina y membrillo

Cucharilla de escabechados

Vasito de gazpacho

Caliente

Pirulí de queso de cabra con
mermelada de calabaza

Saquito de morcilla y piñones

Mini croquetas de boletus

Rollito de calabacín con langostinos en
tempura y pesto

Bebidas

Refrescos
Cerveza
Vino tinto Castilla y León
Blanco Verdejo

14,50 €

Duración 50 minutos

*Precios con IVA incluido

Personalizad vuestro menú

El Jardín de la Abadía
HOTEL- POSADA

ENTRANTES Y ENSALADAS

- Milhoja de foie micuit, manzana, queso de cabra curado con vinagreta de ibérico y almendra 13,00€
- Ensalada de caza con queso de cabra, uvas pasas y pipas de girasol Terrina de perdiz 11, 25€
- escabechada con foie micuit y mermelada de frutos rojos 12,40€
- Láminas de bacalao confitado, brotes tiernos sobre tomate caise y oliva negra Ensalada de 12,00€
- langostinos con jamón de pato, naranja, nueces y piñones Ensalada templada de lomitos de 13,00€
- 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 a la gallega con caviar de Oricios 11,00€
- Crema de nécora con espirales de nata 9,00€
- Brocheta de Vieiras y langostinos con chalota glaseada y tomatto asado con vinagre de lima 18,00€

*Precio por persona/IVA incluid

El Jardín de la
Abadía

El Jardín de la Abadía
HOTEL- POSADA

PESCADOS

Merluza gallega al horno con boletus y gambas	19,00 €
Merluza al gratén de crema de ajo tostado con pimiento rojo	17,50 €
Bacalao confitado con choricero y piperrada	19,50 €
Rape negro al horno con colita de carabinero y piñones	21,00 €
Rodaballo a la parrilla con salsa de cava y gambas de Sanlúcar	24,00 €
Lubina al horno con manzana y cebolla roja frita	24,00 €

SORBETES

De limón	5,00 €
Demandarina	5,00 €
Demanzana verde y vodka	5,00 €
De frambuesa	5,00 €
Demojito	5,00 €
De Gin-Tonic	6,00 €
Depiña, coco y ron tostado	5,00 €

*Precio por persona/IVA incluido

El Jardín de la Abadía
HOTEL- POSADA

CARNES

- Solomillo de buey al oporto y pasas con patata París y atadito de trigueros 19,50€
- Solomillo de buey a la mostaza antigua con cebolleta glasé, milhoja de patata y beicon 19,50€
- 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 IGP 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 16,00€
  con emulsión de frambuesa y puré de patata parmentier

*Precio por persona/IVA incluido

El Jardín de la Abadía
HOTEL- POSADA

Tarta Nupcial de Corte (sin coste adicional)

POSTRES

- Reina de Saba de hojaldre de manzana recién horneado con helado de chocolate blanco
- Pastel de queso fresco de la tierra con piñones de Pedrajas
- Tableta de chocolate a las tres texturas
- Cremoso tostado de Ivoire con crumble, vainilla de Haití y glasé de avellana
- Tarta Aniversario, mouse de chocolate blanco sobre pallete de almendra y praliné
- 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€

*Precio por persona/IVA incluido

El Jardín de la Abadía
HOTEL- POSADA

MENU INFANTIL (hasta 12 años)

1º Plato (a elegir)

- Entremeses ibéricos fríos y selección de frituras calientes
- Macarrones con tomate y boloñesa
- Crema de verduras

2º Plato (a elegir)

- Pechuga de pollo empanado
- Hamburguesa
- Chuletillas de lechazo
- Merluza a la romana
- Solomillo de ternera parrilla

Todos los platos acompañados de patatas fritas

Postres

Helado variado

Fruta natural
Selección Yogurt

30,00€

*Precio por persona/IVA incluido

Nuestra Bodega

El Jardín de la Abadía
HOTEL- POSADA

BODEGA

Agua Mineral, Vino Blanco, Vino Tinto, Cava, Café y 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.

17,00 €

*Precio por persona/IVA incluido

El baile

El Jardín de la Abadía
HOTEL- POSADA

BARRA LIBRE

- 2 Horas iniciales **15 €**/por persona
- Horas adicionales **5 €** cada hora por persona.

DISCOTECA

(condisckey profesional, más de 10años de experiencia)

- Baile 3 Horas: **600€**
- Hora adicional: 100€

RECENA

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

pvp: 5,00 € por invitado

CANDY BAR

Mesa de dulces y golosinas durante el baile, incluida la decoración

- 120/140 personas: 175€
- 70/100 personas: 125€

*Precios con IVA incluido

Atenciones y Condiciones

El Jardín de la Abadía
HOTEL- POSADA

OBSEQUIOS

- Para ayudar a elegir el menú de vuestra boda, os invitamos a una Prueba Degustación con 3meses de antelación aproximadamente. Podrán acudir 6 asistentes.
- Osayudamos con la distribución de las mesas. Os facilitaremos planos y os asesoraremos en el diseño del protocolo.
- Impresión de la minutas personalizadas
- Decoración floral y velas básica (pedir presupuesto peticiones especiales)
- Suitenupcial con salida tardía para los novios con detalle.

El Jardín de la Abadía
HOTEL- POSADA

CONTRATACION

- Los precios y obsequios solo serán validos para eventos superiores a 60 comensales.
- El nº definitivo será el comunicado 24 horas antes del evento.
- Para garantizar la reserva deberán abonar 600 € en concepto de señal y cumplimentar contrato de reserva
- Las pre-reservas sin entrega de señal tendrán una validez de 10días
- Todos los precios son con IVA incluido.
- Celebraciones de tarde noche tendrá un coste a mayores de 1 500 € e incluirán 20 hab para invitados

FORMAS DE PAGO

- 600 € al formalizar la reserva
- 30 % 10 días antes del evento
- El resto durante los 2 días posteriores al evento mediante transferencia bancaria

DESCUENTOS

- Si la boda se celebra en viernes, se aplicará el **5% de descuento** adulto
- Si la boda se celebra durante los meses de noviembre a febrero (ambos incluidos) se aplicara un **10% de descuento** 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 e-mail

*Precios con IVA incluido

El Jardín de la Abadía
HOTEL-POSADA

MENÚ TOROZOS (1)

Coctel de Bienvenida

♦♦♦

Ensalada de Bogavante
(sobre láminas de mango y yogur)

♦♦♦

Rape en empiñonado
(con colitas de carabinero)

♦♦♦

Sorbete de Mojito y hierbabuena

♦♦♦

Solomillo de Buey al oporto con pasas
Atadito de triguero y beicon

POSTRE

Reina de Saba
Hojaldre de Manzana recién horneado con helado de chocolate blanco

BODEGA
Blanco Verdejo
Tinto D.O Ribera de Duero
Cava

SOBREMESA
Café y licores
Barra libre 3 horas

132 € /iva incluido

MENÚ GERBERA (2)

Coctel de Bienvenida

♦♦♦

Brocheta de vieiras y langostinos con chalota glaseada y tomatto 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

POSTRE
Tarta "Aniversario"
(chocolate blanco sobre
Pallete de almendra, bañada de chocolate blanco y praliné,)

BODEGA
Blanco Verdejo
Tinto D.O Ribera de Duero
Cava

SOBREMESA
Café y licores
Barra libre 3 horas

130 € /iva incluido

MENÚ CRISANTEMO (3)

Coctel de Bienvenida

♦♦♦

Ensalada de Lomitos de Cigala
(Con daditos de Aguacate y vinagreta de Mango)

♦♦♦

Lomos de Rodaballo al cava
Con gambas y panadera

♦♦♦

Sorbete de Gin tonic

♦♦♦

Asado de Lechazo D.O. Churro
(con ensalada de nuestra huerta)

POSTRE
Tarta "Milhojas"
(Nata y crema pastelera entre láminas de hojaldre, cubiertas con almendra)

BODEGA
Blanco Verdejo
Tinto roble D.O Ribera de Duero
Cava

SOBREMESA
Café y licores
Barra libre 3 horas

129 € /iva incluido

El Jardín de la Abadía
HOTEL-POSADA

MENÚ BEGONIA (4)

Coctel de Bienvenida

♦♦♦

Langostinos al Horno
al vino añejo de serrada

♦♦♦

Lomos de Rape empiñonado
Con colita de carabinero

♦♦♦

Sorbete de Mojito y hierbabuena

♦♦♦

Asado de Lechazo D.O. Churro
(con ensalada de nuestra huerta)

POSTRE

Cremoso tostado de Ivore
(chocolate tostado con crumble, mouse de vainilla de Haití y un glaseado de avellana)

BODEGA

Blanco Verdejo
Tinto roble D.O Ribera de Duero
Cava

SOBREMESA

Café y licores

**

Barra libre 3 horas

120 € /iva incluido

MENÚ ROSA (5)

Coctel de Bienvenida

♦♦♦

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

♦♦♦

Lomo de Bacalao confitado
con piperrada de pimientos y mermelada de zanahoria

♦♦♦

Sorbete de mandarina

***

Solomillo de buey a la mostaza antigua
(con cebolleta glasse y patata parís al romero)

POSTRE

Pastel de Queso fresco y piñones
Pastelería Julián Arranz de Pedrajas de San Esteban

BODEGA

Blanco Verdejo
Tinto roble D.O Ribera de Duero
Cava

SOBREMESA

Café y licores

**

Barra libre 3 horas

116,50 € /iva incluido

MENÚ JAZMIN (6)

Coctel de Bienvenida

♦♦♦

Ensalada Templada de Perdiz escabechada con crujiente de Jabugo

♦♦♦

Lomos de Merluza al horno
con bolletus y gambas

♦♦♦

Sorbete de mango

♦♦♦

Solomillo de Buey a la mostaza antigua
Con patata parís y cebolleta glaseada

POSTRE

Tarta "Aniversario"
(chocolate blanco sobre
Pallete de almendra, bañada de chocolate blanco y praliné,)

BODEGA

Blanco Verdejo
Tinto roble D.O Ribera de Duero
Cava

SOBREMESA

Café y licores

**

Barra libre 3 horas

114,50 € /iva incluido

El Jardín de la Abadía
****
HOTEL-POSADA

MENÚ AMAPOLA (7)

Coctel de Bienvenida
**
Milhojas de Micuit, manzana y queso de cabra
con vinagreta de soja
***
Lomos de Merluza
Al ajo tostado y crema de pimiento
***
Sorbete de limón
***
Asado de Lechazo D.O. Churro
(con ensalada de nuestra huerta)

POSTRE
Tarta "Saint Honorét"
(con chocolate caliente y helado de vainilla)

BODEGA
Blanco Verdejo
Tinto D.O Ribera de Duero
Cava

SOBREMESA
Café y licores
Barra libre 3 horas

113,00 € /iva incluido

MENÚ MARGARITA (8)

Coctel de Bienvenida
***
Ensalada de Bacalao confitado con tomate
caisse base de patata y vinagreta de aceituna negra
***
Lomos de Rape empiñonado
con colita de carabinero
♦♦♦
Sorbete de Frambuesa
♦♦♦
Lingote de Tostón confitado y deshuesado
Con su jugo ,manzana y escarola

POSTRE
Lingote de Tres Chocolates
Pastelería Julián Arranz de Pedrajas de San Esteban

BODEGA
Blanco Verdejo
Tinto roble D.O Ribera de Duero
Cava

SOBREMESA
Café y licores
Barra libre 3 horas

113,00 € /iva incluido

MENÚ HIERBABUENA (9)

Coctel de Bienvenida
♦♦♦
Vieira al graten de Caviar de Oricios
♦♦♦
Lomo de Merluza al ajo tostado
Y Crema de pimientos
♦♦♦
Sorbete de Piña,coco y ron tostado
♦♦♦
Lingote de carrillera de ternera con emulsión
De frambuesa y puré en parmentieer

POSTRE
REINA DE SABA
Hojaldre de Manzana recién horneado con helado
de chocolate blanco

BODEGA
Blanco Verdejo
Tinto roble D.O Ribera de Duero
Cava

SOBREMESA
Café y licores
Barra libre 3 horas

108,00 € /iva incluido

Notas

Se tomara en cuenta a la hora de contratación las mediadas COVIP existentes en el momento de la firma del contrato. Tanto de comensales como de la distribución de mesas.

La señal no se devolverá. Se estudiara caso por caso la anulación, el cambio de fecha u otras opciones. En caso de anulación por fuerza mayor o confinamiento extricto se hará un vale con el importe de la reserva.

El Jardín de la Abadía

Hotel & Restautante & Catering
El jardín de la Abadía

C/San José nº 3 -47195- Arroyo de la Encomienda (Valladolid)
Telf.+34 983 40 99 16 Fax. +34 983 40 70 35

restaurante@jardindelaabadia.com

www.jardindelaabadia.com