



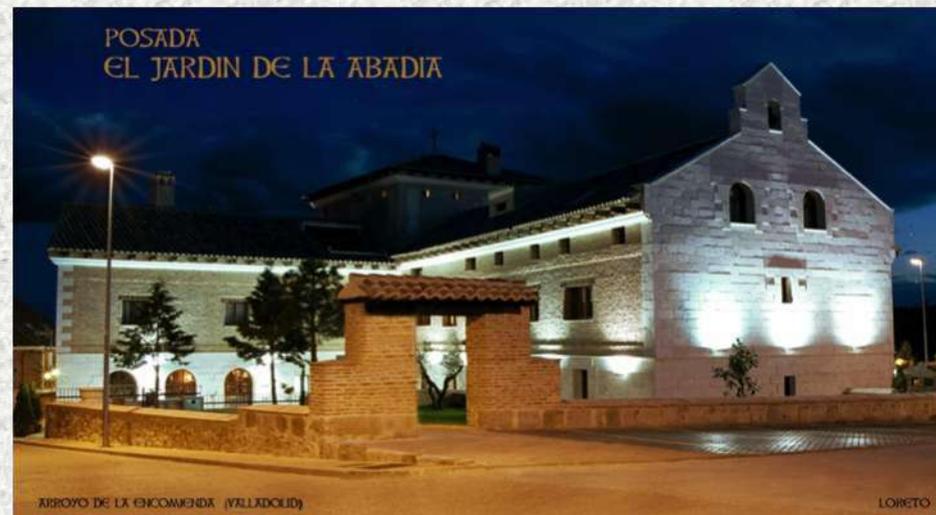
El Jardín
de la
Abadía

BODAS 2021



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 día 8 de diciembre del año 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.



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







Si queréis **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.

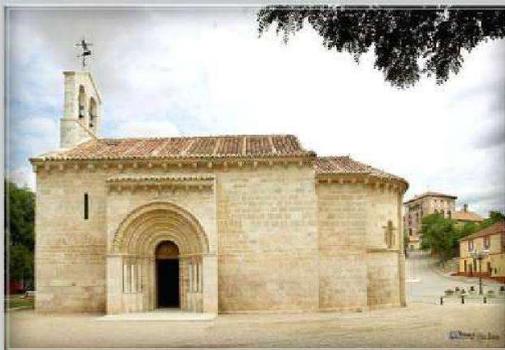
CEREMONIA

* 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



Tenemos la capacidad para organizar eventos hasta 140 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



Un momento
mágico...
El Cóctel





COCTELNº 1

Frio

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-oli y miel

Tosta de brañdada 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, zamburñas.....

COCTELNº 2

Frio

Lomo ibérico de Guijuelo

**
Tosta de carpaccio de buey
y vinagreta de fresa

**
Tostade legaña con
rollitos de cecina y membrillo

**
Cucharilla de escabechados

**
Vasito de gazpacho

Caliente

Piruli 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





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 Terminada perdiz 11,25€
- * escabechada con foie micuit y mermelada de frutos rojos 12,40€
- * Láminas de bacalao confitado, brotes tiernos sobre tomate caíse 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 18,00€
con vinagre de lima

*Precio por persona/IVA incluíd



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

- * Delimón 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

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 cochínillo 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

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 Saint 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

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



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



BARRA LIBRE

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

DISCOTECA

(con discjockey profesional, más de 10 años de experiencia)

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

RECENA

- * Medias noches de ibéricos
 - * 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



OBSEQUIOS

- ✦ Para ayudar a elegir el menú de vuestra boda, os invitamos a una Prueba Degustación con 3 meses de antelación aproximadamente. Podrán acudir 6 asistentes.
- ✦ Os ayudamos 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.





CONTRATACION

- * Los precios y obsequios solo serán válidos 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 10 días
- * Todos los precios son con IVA incluido.
- * Celebraciones de tarde noche tendrá un coste a mayores de 1500 € 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 aplicará 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



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
Pallette 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



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

Cre moso 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
Pallette 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



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

