

MENÚS de COMUNIONES

2022

El Jardín de la



Abadía

HOTEL ****

RESTAURANTE & CATERING



COMUNIONES MENÚS 2022

Estimados amigos,

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

Un cordial saludo

José Oliveira

DIRECTOR DE EVENTOS

Más información: (+34) 983 409 916 / (+34) 983 409 918 - móvil: 606 394 147

Correo electrónico: restaurante@jardindelaabadia.com

www.jardindelaabadia.com



COMUNIONES MENÚS 2022

MENÚ 1

Aperitivo de bienvenida

CENTRO DE MESA

Cada 4 personas

Tabla de Ibéricos
Croquetas de Bacalao
Zamburiñas al ajillo

PRIMER PLATO:

Pastel de Puerro y langostinos
Con rabanito

SEGUNDO PLATO a elegir:

Solomillo de buey
al oporto con patata
panadera y trigueros

Merluza al horno
con bolletus y gambas

POSTRE

Tarta de Comunción

**BODEGA
Y SOBREMESA**

62,00 €

MENÚ 2

Aperitivo de bienvenida

CENTRO DE MESA:

Cada 4 personas

Croqueta 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 a elegir:

Tostón confitado y
deshuesado con emulsión de
manzana y panadera

Merluza al ajo tostado
y crema de pimientos

POSTRE

Tarta de Comunción

**BODEGA
Y SOBREMESA**

62,00 €

MENÚ 3

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 de
Serrada

SEGUNDO PLATO

a elegir:

Asado de Lechazo Churro
con ensalada de la huerta
Bacalao confitado
Con Mermelada de tomate y vinagreta
de melocoton

POSTRE

Tarta de Comunción

**BODEGA
Y SOBREMESA**

65,00 €

BODEGA
Tinto Crianza Castilla y León
Blanco Verdejo
Cava

Precio / menú incluyendo
Bodega y sobremesa

SOBREMESA
Café y licores

Más información: (+34) 983 409 916 / (+34) 983 409 918 - móvil: 606 394 145

Correo electrónico: restaurante@jardindelaabadia.com

www.jardindelaabadia.com



COMUNIONES MENÚS 2022

MENÚ 4

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 a elegir:

Rape en costra
de piñones y gambas

**

Solomillo de buey con patata
panadera y verduras

POSTRE

Tarta de Comunión

BODEGA Y SOBREMESA

PVP: 65,00 €

MENÚ 5

Aperitivo de bienvenida

CENTRO DE MESA:

Jamón y lomo ibérico
Ensalada templada de
queso de cabra, beicon y
ciruela confitada
Croquetitas de bolletus

PRIMER PLATO

Viera al graten con
caviar de oricios

SEGUNDO PLATO a elegir:

Lubina en confitura de
cebolla roja
y manzana

**

Asado de Lechazo
churro
con ensalada

POSTRE

Tarta de Comunión

BODEGA Y SOBREMESA

PVP: 65,00 €

MENÚ 6

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 Lomitos de
cigala y aguacate

SEGUNDO PLATO a elegir:

Rodaballo al Cava

**

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

POSTRE

Tarta de Comunión

BODEGA Y SOBREMESA

PVP: 79,00 €

MENÚ 7

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 a elegir:

Rape empiñonado Y
carabinero

**

Asado de Lechazo
churro
Con ensalada

POSTRE

Tarta de Comunión

BODEGA Y SOBREMESA

PVP: 81,00 €

BODEGA
Tinto Crianza Castilla y León
Blanco Verdejo
Cava

Precio / menú incluyendo
Bodega y sobremesa

SOBREMESA
Café y licores

Más información: (+34) 983 409 916 / (+34) 983 409 918 - móvil: 606 394 147

Correo electrónico: restaurante@jardindelaabadia.com

www.jardindelaabadia.com



COMUNIONES MENÚS 2022

Menú 8

Milhojas de micuit de foie con manzana y queso de cabra

Taco de Bacalao confitado con piperrada

Sorbete piña y ron

Asado de Lechazo
Churro asado con ensalada de nuestra huerta

POSTRE

Tarta de comunión

BODEGA

Blanco Verdejo Tinto
Crianza CYL Cava

SOBREMESA

Café y licores

P.V.P : 74,00 €

Menú 9

Vieiras rellenas al graten

Lomos de Merluza con bolletus y gambas

Sorbete de manzana verde

Tostón confitado y deshuesado con emulsión de manzana

POSTRE

Tarta de comunión

BODEGA

Blanco Verdejo Tinto
Crianza CYL Cava

SOBREMESA

Café y licores

P.V.P : 75,00 €

Menú 10

Ensalada de Langostinos con jamón ibérico y melón ,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 comunión

BODEGA

Blanco Verdejo Tinto
Crianza CYL Cava

SOBREMESA

Café y licores

P.V.P : 75,00 €

Menú 11

Langostinos al horno al vino añejo de serrada

Rape empiñonado gamba de huelva

Sorbete de limón

Solomillo de buey a la mostaza antigua

POSTRE

Tarta de comunión

BODEGA

Blanco Verdejo Tinto
Crianza Cyl Cava

SOBREMESA

Café y licores

P.V.P : 83,00 €

Más información: (+34) 983 409 916 - móvil: 606 394 147
Correo electrónico: restaurante@jardindelaabadia.com

www.jardindelaabadia.com



COMUNIONES

Selección de Tartas de Comuniones 2022

Tartas	Confitería Marovalles
TARTA MILHOJAS Nata y crema pastelera entre láminas de hojaldre, cubierta con almendras fileteadas y azúcar glass.	TARTA DE MOKA Pasta brisa en la base, bizcocho Sacher, capa de mousse de kirsch y otra de suave mousse de café
TARTA ANIVERSARIO Mousse de chocolate blanco sobre un palleté de almendra, bañada de chocolate blanco y praliné.	TARTA DE CHOCOLATE AL CAMELO Mousse de chocolate negro con bizcocho Sacher y crujiente de nuez
TARTA SAINT HONORÉT De nata o crema especial "Saint Honorét" sobre base de hojaldre y crema pastelera, cubierta de láminas de chocolate y caramelo.	TARTA SUPREMA AL CAVA Sobre bizcocho crujiente de almendra, una mousse de chocolate sobre otra de cava
TARTA TRES GUSTOS Bizcocho emborrachado, yema, trufa y nata, superficie de yema tostada	
TARTA SAN MARCOS Bizcocho emborrachado, yema, nata con superficie de yema tostada	
TARTA DE FRESAS Bizcocho, nata y fresas naturales. Sólo en temporada.	Todas se acompañan con tulipa de helado

Más información: (+34) 983 409 916 - móvil: 606 394 147

Correo electrónico: restaurante@jardindelaabadia.com

www.jardindelaabadia.com



MENUS 2022

MENU INFANTIL

Primer plato	Importe (€)
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	
Aguas, refrescos o zumos	
Importe (€)	35,00 €
Menú infantil de 2 a 10 años	
Macarrones, croqueta, pechuga de pollo a la plancha y patatas, bebida y helado	20,00 €

Más información: (+34) 983 409 916 - móvil: 606 394 147

Correo electrónico: restaurante@jardindelaabadia.com

www.jardindelaabadia.com



COMUNIONES MENÚ 2022

BODEGA

LOS VINOS EN ESTOS MENUS:

Blanco Lb1, Laseca, Monsalve Verdejo
Tinto Crianza D.O Castilla y León Vacceos 2020 (Bodegas Cuatro Rayas)
Tinto ribera Duero Velvet Pesquera de Duero
Cava Señorío de Visiega (Bodegas Freixenet)

Cambio de vinos (añadir por comensal)	Importe (€)
Tinto crianza Arzuaga, valtravieso DO ribera 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, Limon, Piña colada)	6,00

Más información: (+34) 983 409 916 - móvil: 606 394 147

Correo electrónico: restaurante@jardindelaabadia.com

www.jardindelaabadia.com



Comuniones 2022

CONTRATACIÓN

- Los precios y obsequios sólo 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.
- La lista de asistentes a facturar **será la comunicada 3 día antes** del evento .
- El menú se comunicara mínimo con 30 días de antelación.
- Con antelación, pueden solicitar presupuesto para otros menús a su medida.
- Deberán abandonar los salones en almuerzo antes de las 19.00 y en cena antes de la 01:00
- Citas previas para ver instalaciones o formalizar reserva:

Miércoles y Jueves 9 a 14 / 16:00 a 19:00. Sábado y domingo de 11:30 a 13:00

Estes precios son **con I.V.A incluido**

OBSEQUIOS DEL HOTEL

- Nos encargamos de la decoración floral de la sala ,la impresión de las minutas y muñeco para la tarta .
- Los Días 7, 8, 14,15, 21, 22, 28 y 29 de Mayo asi como 4,5, 11 y 12 junio **en horario de Almuerzo** el hotel obsequiara con una actuación de Magia **para los niños**, en los Jardines del Hotel o zona de bar en caso de lluvia y siempre que haya un mínimo de 80 comensales ese día.

FORMA DE PAGO

- Se abonarán 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	85 personas .máximo 3 Comuniones	COMPARTIDO (Privado, a partir de 70 personas)
SALA ESPERANZA	34 personas	PRIVADO (mínimo 28 personas)
SALA FLORENCIO	24 personas	PRIVADO (mínimo 20 personas)
SALA SAN JUAN	16 personas	PRIVADO (mínimo 10 personas)

Más información: (+34) 983 409 916 móvil: 606 394 147

Correo electrónico: restaurante@jardindelaabadia.com



Covip 2021-22

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