

# MENÚS de COMUNIONES

2022





## 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](mailto:restaurante@jardindelaabadia.com)

[www.jardindelaabadia.com](http://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](mailto:restaurante@jardindelaabadia.com)

[www.jardindelaabadia.com](http://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](mailto:restaurante@jardindelaabadia.com)

[www.jardindelaabadia.com](http://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](mailto:restaurante@jardindelaabadia.com)

[www.jardindelaabadia.com](http://www.jardindelaabadia.com)



## COMUNIONES

### Selección de Tartas de Comuniones 2022

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

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

Correo electrónico: [restaurante@jardindelaabadia.com](mailto:restaurante@jardindelaabadia.com)

[www.jardindelaabadia.com](http://www.jardindelaabadia.com)



## MENUS 2022

### MENU INFANTIL

<b>Primer plato</b>	<b>Importe (€)</b>
Entremeses fríos y calientes (jamón, lomo, chorizo y queso, calamares y croquetas)	
<b>Segundos Platos</b>	
Chuletillas de Lechazo a la parrilla con patatas fritas	
Medallones de Solomillo abierto de buey a la parrilla con patatas fritas	
<b>Postre</b>	
Tarta de Comunión con Helado	
<b>Bebida</b>	
Aguas, refrescos o zumos	
<b>Importe (€)</b>	<b>35,00 €</b>
 <b>Menú infantil de 2 a 10 años</b>	
Macarrones, croqueta, pechuga de pollo a la plancha y patatas, bebida y helado	<b>20,00 €</b>

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

Correo electrónico: [restaurante@jardindelaabadia.com](mailto:restaurante@jardindelaabadia.com)

[www.jardindelaabadia.com](http://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)

<b>Cambio de vinos (añadir por comensal)</b>	<b>Importe (€)</b>
Tinto crianza Arzuaga, valtravieso DO ribera de Duero	<b>4,00</b>
Tinto crianza Emilio Moro DO ribera de Duero	<b>5,00</b>
Tinto Roble Prado Rey, La Planta, Protos...	<b>3,00</b>
Blanco verdejo Martivilli o Palacio de Bornos	<b>2,50</b>
Blanco Frizzante 5.5.	<b>1,50</b>
Vino espumoso Castilla y león Palacio de bornos o Yllera Prive	<b>2,00</b>
<b>Pueden poner cualquier vino del mercado consultar precio</b>	
<b>Cambio de platos</b>	
Sorbetes (Manzana, Mojito, Mandarina, Limon, Piña colada)	<b>6,00</b>

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

Correo electrónico: [restaurante@jardindelaabadia.com](mailto:restaurante@jardindelaabadia.com)

[www.jardindelaabadia.com](http://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 Dias 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

<b>SALA ARROYO</b>	85 personas .máximo 3 Comuniones	<b>COMPARTIDO</b> (Privado, a partir de 70 personas)
<b>SALA ESPERANZA</b>	34 personas	<b>PRIVADO</b> (mínimo 28 personas)
<b>SALA FLORENCIO</b>	24 personas	<b>PRIVADO</b> (mínimo 20 personas)
<b>SALA SAN JUAN</b>	16 personas	<b>PRIVADO</b> (mínimo 10 personas)

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

Correo electrónico: [restaurante@jardindelaabadia.com](mailto: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