



COMUNIONES 2023



El Jardín
de la
Abadía

Grupo Oliveira

‘EL JARDÍN DE LA ABADÍA’

Estimados amigos,

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

Un cordial saludo,

José Oliveira
Director de Eventos



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 lomititos 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 tomatto asado con vinagreta de lima. 18'00€

*Precio por persona con IVA incluido

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 cochinitillo 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€

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€

*Precio por persona con IVA incluido

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

*Precio por persona con IVA incluido

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 €



*Precio por persona con IVA incluido



PROMOCIÓN

MENÚ A

CENTRO DE MESA

(cada 4 personas)

Pizarra de cecina con AOVE

Croquetas de bacalao

Hojaldritos de setas al graten

Flor de alcachofas confitadas con huevo poché

Sorbete de mandarina

Asado de lechazo churro con ensalada de la huerta

POSTRE

Tarta de comunión de Maro Valles

BODEGA

Tinto Crianza Castilla y León

Blanco Verdejo

Cava

SOBREMESA

Café y licores

52'00€

PROMOCIÓN

MENÚ B

CENTRO DE MESA

(cada 4 personas)

Croquetas caseras de bacalao

Jamón ibérico cortado a cuchillo con pan con tomaca

Vieira rellena con pulpo y gambas gratinada

Sorbete de manzana verde

Solomillo a la parrilla con patata panadera y atillo espárrafos trigueros

POSTRE

Tarta de comunión de Maro Valles

BODEGA

Tinto Crianza Castilla y León

Blanco Verdejo

Cava

SOBREMESA

Café y licores

64'00€

PROMOCIÓN

MENÚ C

CENTRO DE MESA

(cada 4 personas)

Langostinos al Vino añejo de Serrada

Lomos de merluza al ajo tostado con fondo de piquillo

Sorbete de piña, ron y coco

Asado de lechazo churro con ensalada de la huerta

POSTRE

Tarta de comunión de Maro Valles

BODEGA

Tinto Crianza Castilla y León

Blanco Verdejo

Cava

SOBREMESA

Café y licores

76'00€

1. MENÚ

Aperitivo de bienvenida

CENTRO DE MESA

(cada 4 personas)

Tabla de ibéricos

Croquetas de bacalao

Zamburriñas al ajillo

PRIMER PLATO

Pastel de puerro y langostinos con rabanito

SEGUNDO PLATO

Solomillo de buey al oporto con patata panadera y trigueros

o

Merluza al horno con boletus y gambas

POSTRE

Tarta de Comunción

BODEGA

Tinto Crianza Castilla y León

Blanco Verdejo

Cava

SOBREMESA

Café y licores

67'50€

2. MENÚ

Aperitivo de bienvenida

CENTRO DE MESA

(cada 4 personas)

Croquetas 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

Tostón confitado y deshuesado con emulsión de manzana y panadera

o

Merluza al ajo tostado y crema de pimientos

POSTRE

Tarta de Comunción

BODEGA

Tinto Crianza Castilla y León

Blanco Verdejo

Cava

SOBREMESA

Café y licores

67'50€

3 • MENÚ

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 d Serrada

SEGUNDO PLATO

Asado de lechazo churro con ensalada de la huerta

o

Bacalao confitado con mermelada de tomate y vinagreta de melocotón

POSTRE

Tarta de Comunción

BODEGA

Tinto Crianza Castilla y León

Blanco Verdejo

Cava

SOBREMESA

Café y licores

70'00€

4 • MENÚ

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

Rape en costra de piñones y gambas

o

Solomillo de buey con patata panadera y verduritas

POSTRE

Tarta de Comunción

BODEGA

Tinto Crianza Castilla y León

Blanco Verdejo

Cava

SOBREMESA

Café y licores

71'00€

5 • MENÚ

Aperitivo de bienvenida

CENTRO DE MESA

Jamón y lomo ibérico

Ensalada templada de queso cabra, bacon y ciruela confitada

Croquetitas de boletus

PRIMER PLATO

Viera al graten con caviar de oricios

SEGUNDO PLATO

Lubina en confitura de cebolla roja y manzana

o

Asado de lechazo churro con ensalada

POSTRE

Tarta de Comunión

BODEGA

Tinto Crianza Castilla y León

Blanco Verdejo

Cava

SOBREMESA

Café y licores

71'00€

6. MENÚ

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 lomos de cigala y aguacate

SEGUNDO PLATO

Rodaballo al cava

o

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

POSTRE

Tarta de Comunion

BODEGA

Tinto Crianza Castilla y León

Blanco Verdejo

Cava

SOBREMESA

Café y licores

79'50€

7 • MENÚ

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

Rape empiñonado y carabinero

o

Asado de lechazo churro con ensalada

POSTRE

Tarta de Comunción

BODEGA

Tinto Crianza Castilla y León

Blanco Verdejo

Cava

SOBREMESA

Café y licores

87'25€

8. MENÚ

Milhojas de micuit de foie con manzana y queso de cabra

Taco de bacalao confitado con piperrada

Sorbete de piña y ron

Asado de lechazo churro con ensalada de nuestra huerta

POSTRE

Tarta de Comunion

BODEGA

Tinto Crianza Castilla y León

Blanco Verdejo

Cava

SOBREMESA

Café y licores

85'00€

9. MENÚ

Vieiras rellenas al graten

Lomos de merluza con boletus y gambas

Sorbete de manzana verde

Tostón confitado y deshuesado con emulsión de manzana

POSTRE

Tarta de Comunción

BODEGA

Tinto Crianza Castilla y León

Blanco Verdejo

Cava

SOBREMESA

Café y licores

85'50€

10. MENÚ

Ensalada de langostinos con jamón ibérico, melón y 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 Comunción

BODEGA

Tinto Crianza Castilla y León

Blanco Verdejo

Cava

SOBREMESA

Café y licores

86'00€

11 • MENÚ

Langostinos al horno y al vino añejo de Serrada

* * *

Rape empiñonado de gamba de Huelva

* * *

Sorbete de limón

* * *

Solomillo de buey a la mostaza antigua

POSTRE

Tarta de Comunión

BODEGA

Tinto Crianza Castilla y León

Blanco Verdejo

Cava

SOBREMESA

Café y licores

91'30€

TARTAS

01 / Tarta Milhojas	Nata y crema pastelera entre láminas de hojaldre, cubierta con almendras fileteadas y azúcar glass.
02 / Tarta Aniversario	Mousse de chocolate blanco con un palleté de almendra, bañada de chocolate blanco y praliné.
03 / Tarta Saint Honorét	De nata o crema especial "Saint Honorét" sobre base de hojaldre y crema pastelera, cubierta de láminas de chocolate y caramelo.
04 / Tarta Tres Gustos	Bizcocho emborrachado, yema, trufa, nata con superficie de yema tostada.
05 / Tarta San Marcos	Bizcocho emborrachado, yema, nata con superficie de yema tostada.
06 / Tarta de Fresas	Bizcocho, nata y fresas naturales (solo en temporada).
07 / Tarta Moka	Pasta brisa en la base, bizcocho Sacher, capa de mousse de kirsch y otra de suave mousse de café.
08 / Tarta de Chocolate al Caramelo	Mousse de chocolate negro con bizcocho Sacher y crujiente de nuez.
09 / Tarta Suprema al Cava	Sobre bizcocho crujiente de almendra, una mousse de chocolate sobre otra de cava.

Todas se acompañan con tulipa de helado.

MENÚ INFANTIL

PRIMER PLATO

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 Comunción con helado

BEBIDA

Agua

Refrescos

Zumos

35'00€

MENÚ INFANTIL DE 2 A 10 AÑOS

Macrrones, croquetas, pechuga de pollo a la plancha y patatas

Bebida y helado

20'00€

BODEGA

LOS VINOS EN ESTOS MENÚS:

- **Blanco:** Lb1, Monsalve Verdejo o Chapirete.
- **Tinto Crianza D.O. Castilla y León:** Vacceos 2020 (Bodegas Cuatro Rayas).
- **Tinto Ribera Duero:** pedir presupuesto.
- **Cava:** Señorío de Visiega (Bodegas Freixenet)

Cambio de vinos (añadir por comensal)

Importe

Tinto Crianza Arzuaga, Valtravieso DO Ribero 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, limón, piña colada)	6'00€
---	-------

CONTRATACIÓN

- Los precios y obsequios solo 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, 35€ por persona.
- La lista de asistentes a facturar será la comunicada 3 días antes del evento.
- El menú se comunicará mínimo con 30 días de antelación.
- Con antelación, pueden solicitar presupuesto para otros menús de su medida.
- Deberán abandonar los salones en almuerzo antes de las 19:00 horas y en cena antes de la 01:00 horas.
- Citas precisas para ver instalaciones o formalizar reserva:
 - Miércoles y jueves de 09:00 a 14:00 h y de 16:00 a 19:00 h.
 - Sábado y Domingo de 11:30 a 13:00 h.
- Estos precios son con IVA incluido.

OBSEQUIOS DEL HOTEL

- Nos encargamos de la decoración floral de la sala, la impresión de las minutas y figura para la tarta.
- Los días 6, 7, 13, 14, 20, 21, 27 y 28 de mayo, así como el 3, 4, 10 y 11 de junio en horario de almuerzo el hotel obsequiará con una actuación de magia para los niños en los Jardines del Hotel o en la zona de bar en caso de lluvia siempre que haya un mínimo de 80 comensales ese día.

FORMA DE PAGO

- 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	110 personas	COMPARTIDO Privado dependiendo de fecha y comensales
Sala Esperanza	34 personas	PRIVADO Mínimo 28 personas
Sala Esperanza	24 personas	PRIVADO Mínimo 20 personas
Sala San Juan	16 personas	PRIVADO Mínimo 10 personas



El Jardín
de la
Abadía



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