



El Jardín de la Abadía

Comunion

Reserva tu fecha · 2025



Cóctel

CANASTILLA DE SETAS AL GRATEN

JAMÓN IBÉRICO CON COLINES

CUCHARITA DE PULPO CON VINAGRETA

TOSTA DE CARPACCIO DE BUEY
Y VINAGRETA FRESA

MINI CROQUETAS DE JAMÓN

BROCHETA DE CALABACÍN Y LANGOSTINO

15'80€/pers

*Precio a partir de 6 años

35-40 min aproximadamente

Incluye: Refrescos, cervezas y vinos





Centro Mesa

A ELEGIR TRES:

CROQUETAS CASERAS DE JAMÓN O BACALAO

JAMÓN IBÉRICO CON COLINES

ENSALADA DE MEJILLONES ESCABECHADOS CON SALMÓN AHUMADO

CECINA DE LEÓN CON AOVE

PASTEL DE PUERROS Y LANGOSTINOS GRATINADO CON TOSTA MELBA

ENSALADA TOMATE PREMIUM CON BURRATA, PESTO,
MANGO Y FRUTOS SECOS

HOJALDRITOS DE SETAS AL GRATEN

SELECCIÓN DE 5 QUESOS CON UVAS QUE SABEN A BESO

Personaliza tu menú



ENTRANTES:

- Ensalada de langostinos con jamón de pato con naranja, frutos secos, mango, y perlas de melón con vinagreta de cítricos.
- Ensalada de perdiz escabechada con lamina de jamón, frutos rojos y nueces.
- Langostinos al horno con vino añejo de serrada.
- Vieira rellena de pulpo y gambas con marisco al graten.
- Brocheta de vieiras y langostinos con chalota glaseada y tomate asado con vinagreta de lima

PESCADOS:

- Merluza de pincho al graten de ajo tostado con fondo de piquillo
- Merluza de pincho al horno con boletus y gambas
- Bacalao confitado con choricero y piperada
- Rodaballo crianza a la parrilla con salsa de cava
- Rape a la americana piñones

Personaliza tu menú

SORBETES:

- Limón al cava
- Mandarina clementina al vino espumoso de Rueda
- Manzana verde y vodka
- Frambuesa y malibú
- Mojito y hierbanuena al ron cubano
- Piña ron y coco

CARNES:

- Lechazo asado Tierra de Sabor con ensalada individual
- Taco de tostón confitado y deshuesado con su jugo, manzana y panadera al romero
- Solomillo de buey con atadito de trigueros y patata panadera
- Crep de rabo de toro a la cordobesa con patatas dado

POSTRES (con helado artesano de heladerías Baonza)

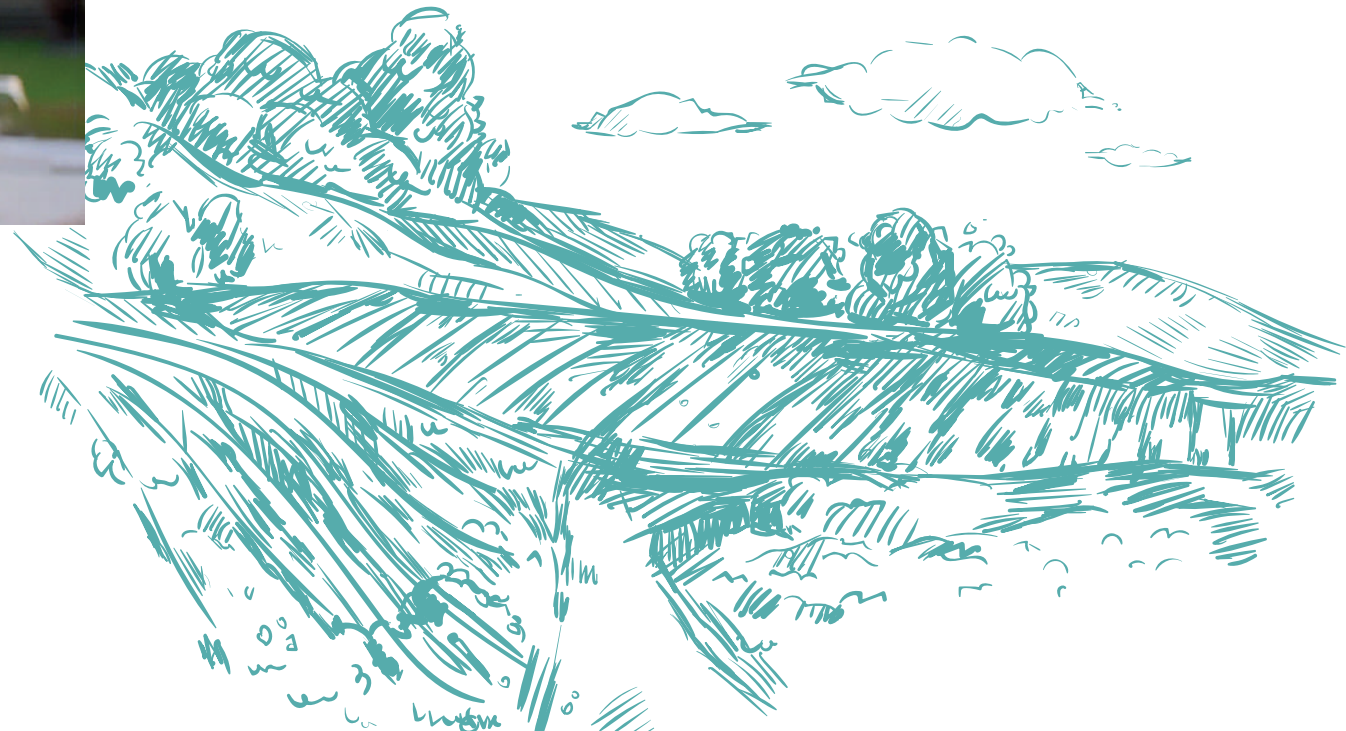
- Tableta de chocolate a las 3 texturas
- Tarta aniversario: mousse de chocolate blanco sobre pallete de almendra y praliné
- Tarta Sant Honoret con petit suit
- Tarta de milhojas de crema y nata





Bodega

- Verdejo Lb1 o Valdihuete, Vacceos Cza, cava Visiega
Vino 1: + 6€/ persona
- Verdejo Protos, tinto Protos roble y espumoso Palacio de Bornos
Vino 2: + 10€/persona
- Verdejo José Pariente, Tinto Emilio Moro Cza, Carmelo rodero Cza o Cava Anna de Codorniu
Vino 3: + 20€/persona





OPCIÓN 1

CENTRO MESA

ENTRANTE

PESCADO

SORBETE

CARNE

84€

OPCIÓN 2

CÓCTEL

ENTRANTE

PESCADO

SORBETE

CARNE

87€

OPCIÓN 3

CÓCTEL

CENTRO MESA

ENTRANTE

PESCADO

SORBETE

CARNE

99€

*No hay repaso. Solo un tipo de carne o pescado excepto alergias.

*Bodega no incluida.



Menú Infantil



- Selección de Ibéricos, croquetillas de jamón, calamares a la romana.
- Chuletillas de lechazo con patatas fritas.
- Tarta con helado infantil.

45€/pers

Niños/as hasta 12 años.

- Opción de plato combinado para **menores de 6 años**
1 croqueta, calamares, pechuga de pollo empanada y patatas fritas.
Helado.

26€/pers

Atenciones y Obsequios

- Servicio Wedding planner: Os ayudamos con la distribución de las mesas. Os facilitamos planos y os asesoramos con el diseño del protocolo, impresión personalizada minutas, decoración floral, setting, muñeco tarta...
- Contrataciones externas tales como candy bar, animaciones infantiles o DJ tiene que ser con nuestros proveedores en exclusiva. Photocall preguntar.
- Grupos de música externo tiene un coste de 150€ de SGAE y necesario TC2 de todos los componentes.
- Los domingos de mayo 4, 11, 18, 25 y 1, 8 junio en horario de almuerzo el hotel pondrá hinchables en el jardín del hotel siempre que haya un mínimo de 80 comensales adultos ese día. Si hubiera lluvia se suspendería. El horario de hinchables comenzara a las 17:30h hasta las 20:00h.

Contratación

- Los precios y obsequios solo serán válidos para eventos de más de 15 comensales.
 - Para garantizar la reserva deberán abonar 300€ de señal y cumplimentar el contrato de reserva.
 - Pre-reserva sin entrega de señal tendrá un periodo de cortesía de 7 días para bloquear la sala, pasado ese periodo la fecha se considerara cancelada.
 - Los salones privados tienen un coste de 150€. Además, en caso de ser menos comensales del mínimo exigidos en cada salón, la empresa cobrara 35€/persona las faltas hasta el mínimo.
 - Arroyo: máximo 120 personas
 - Esperanza: máximo 36 personas - mínimo 25 personas
 - Florencio: máximo 26 personas - mínimo 20 personas
 - El número definitivo será el comunicado 3 días antes del evento 15:00h y serán los que se cobraran.
 - Deberán abandonar el salón en almuerzo antes de las 19:30h y en cena 01:00h.
 - Todos los precios son con IVA incluido
 - Carrito Candy bar sin chuches: 50€ | Mesa de 80x120 mantelada sin coste. | Montaje el mismo día del evento.
 - Altavoz con bluetooth o jak para salones privados: 50€
 - Ticket para barra libre:
 - Copa: 7€
 - Refresco, cerveza o aguas: 2.90€
- *Se imprimirán los que sean necesarios con la fecha y nombre del evento y se cobraran al contar los que se hayan entregado.

Forma de pago

- 300€ al formalizar reserva y el resto a la finalización del evento.

Descuentos

- Los invitados que deseen alojarse en el hotel se les dará un código promocional para que hagan la reserva a través de la web con un dto. 8%. Según disponibilidad y no reembolsable.



Calle San José , 3

Arroyo de la Encomienda (Valladolid)

983 40 99 16 | 665 38 92 50

restaurante@jardindelaabadia.com

www.restaurantejardindelaabadia.com