

---

# Cocktails y copadevino



2024-25

---

EL JARDIN DE LA ABADIA  
HOTEL

# COCKTAIL

## FRIO:

Cecina de Astorga  
Tabla de Quesos de Castilla y León  
(Queso ahumado, Queso al romero y Queso puro de oveja)  
cucurucho de mouse de foie y mermelada de higo  
Vasitos de Mini ensalada de perdiz escabechada  
Tosta de Carpaccio de ternera con vinagreta de fresa

## CALIENTE

Cazuelitas de Rissoto con verduritas y setas  
Tosta de setas al graten con miel  
Rollito de Calabacín con langostinos en Tempura y pesto  
Croquetas de bolletus y Croquetas de Jamon  
Brochetas de solomillo ibérico con uva de la ribera y salsa de pasas  
Mini hamburguesa de buey con cebolla caramelizada

## POSTRE:

Pastelitos de Marovalles  
Acompañado de Cava

## BEBIDAS

Blanco Verdejo  
Tinto Ribera de Duero  
Refrescos y Cervezas  
Aguas

**PRECIO : 55 €**

75 minutos aprox

**EL JARDIN DE LA ABADIA**

**HOTEL**

**2**

## CONDICIONES DE CONTRATACION

### ESTE SERVICIO INCLUYE:

- 1 Camarero cada 25 personas con servicio de comida y bebida en bandeja
- 1 barra de atención de bebida con 1 camarero
- Mesas de apoyo y sillas para invitados
- La duración de evento comienza desde que llegan los invitados y se sirve bebida .
- Se cobrara un plus de 20 € por comensal que falte por no llegar al minimo exigido.
- La cantidad a facturar será la comunicada 48 horas antes del evento
- SALON PRIVADO.  
Sala Arroyo – 90 Personas ( mínimo exigido 50 personas)
- Estos precios estaran vigentes hasta 15 abril 2025 e incluyen el IVA ,

### BARRA LIBRE

- **OPCION 1** : 10 € por 2 horas y 7 € cada hora a mayores
- **OPCION 2** : ticket - Copas 7 € Refrescos y cervezas 2,5 € Aguas 1,5 €  
Coste de Camarero 1 hora : 30 €

### MUSICA

- 350 € DISCKEY profesional por 2 horas cada hora a mayores 100 €

### Contacto

Mail: [restaurante@jardindelaabadia.com](mailto:restaurante@jardindelaabadia.com)

Tel: 983.40.99.16

Movil: 606.39.41.47/5

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