



Grupo Oliveira

· El Jardín de la Abadía

El grupo Oliveira es una empresa familiar con una amplia experiencia en el sector de la restauración.

El jardín de la Abadía es un coqueto hotel con una afamada cocina que pone a vuestra disposición su buen hacer y experiencia.

El cuidado de los detalles, la decoración ambientada a vuestro gusto, las delicias preparadas por nuestro chef, pero sobre todo el exquisito trato de nuestro personal consiguen que nuestros comensales nunca olviden la experiencia única vivida.

Los mínimos detalles son importantes para nosotros. Para ello contamos con un equipo humano de excelente profesionalidad y altamente cualificado que se encargara de llevar a cabo vuestro evento como si fuera propio.

Cóctel

SAQUITO DE MORCILLA Y PIÑONES

JAMÓN IBÉRICO CON COLINES

CUCHARITA DE PULPO CON VINAGRETA

TOSTA DE MI- CUIT DE FOIE Y RUEDA

TOSTA DE CARPACCIO DE BUEY Y VINAGRETA FRESA

MINI CROQUETAS DE JAMÓN

CUCURUCHOS DE GAMBAS Y GULAS

BROCHETA DE CALABACÍN Y LANGOSTINO

14€/pers

1 hora aproximadamente

Incluye: Refrescos, cervezas y vinos



Personaliza tu menú

ENTRANTES

A compartir entre cuatro personas y precio por persona.

- Jamón ibérico cortado cuchillo con pan con tomaca 5'00€
- Pizarra de cecina de IGP León con aove 5'00€
- Croquetas de jamón, base de salmorejo con velo de tocino ibérico 2'50€
- Croquetas de queso azul, base de mermelada de manzana (6 uds) 2'50€
- Ensaladilla de langostinos y huevo frito 3'00€
- Rabas del cantabrico con ali oli negro 3'00€
- Torrezno duroc con patatas chips y piparras 2'50€
- Mollejas de lechazo en tempura con salsa teriyaki 4'00€
- Ensalada de lechuga viva. Boquerones en vinagre, manzana y aceituna Kalamata 3'50€
- Ensalada de tomate Premium con burrata, mango y pesto 3'50€
- Tabla de 5 quesos con regañás y uvas que saben a beso 4'00€
- Hojaldres de setas al graten 3'00€
- Pastel de puerros y langostinos con tosta melba 4'00€



Personaliza tu menú

PRIMER PLATO

Individual por persona.

- Ensalada de langostinos con jamón ibérico con naranja, frutos secos, mango, perlas de melón con vinagreta de cítricos 20'00€
- Ensalada de perdiz escabechada con lamina de jamón, frutos rojos y nueces 18'00€
- Ensalada templada de lomitos de cigalas y aguacate 28'00€
- Ensalada de bogavante, vinagreta de yogurt griego y láminas de mango 32'00€
- Langostinos al horno con vino añejo de serrada 20'00€
- Vieira rellena de pulpo y gambas con marisco al graten 18'00€
- Brocheta de vieiras y langostinos con chalota glaseada y tomatto asado con vinagreta de lima 22'00€

PESCADOS

- Merluza de pincho al graten de ajo tostado con fondo de piquillo 20'00€
- Merluza de pincho al horno con boletus y gambas 22'00€
- Bacalao confitado con choricero y piperada 22'00€
- Rodaballo salvaje a la parrilla con salsa de cava y gamba roja 26'00€
- Rape negro con gamba roja y piñones 22'00€



Personaliza tu menú

SORBETES:

- Limón al cava 6€
- Mandarina clementina al vino espumoso de Rueda 6€
- Manzana verde y vodka 6€
- Frambuesa y malibú 6€
- Mojito y hierbanuena al ron cubano 6€
- Piña ron y coco 6€
- Gin-Tonic bombay shapire 7€
- Duo de sorbetes 8€

CARNES:

- Lechazo asado Tierra de Sabor con ensalada individual 25€
- Taco de tostón confitado y deshuesado con su jugo, manzana y panadera al romero 25€
- Solomillo de buey con atadito de trigueros y patata panadera 27€
- Solomillo de buey con foie con reducción de oporto y brocheta churry 30€

POSTRES (con helado artesano de heladerías Baonza)

- Reina de Saba casera de hojaldre de manzana recién horneada
- Tableta de chocolate a las 3 texturas
- Tarta aniversario: mousse de chocolate blanco sobre pallete de almendra y praliné
- Tarta de suprema al cava
- Tarta milhojas rellena de crema y nata

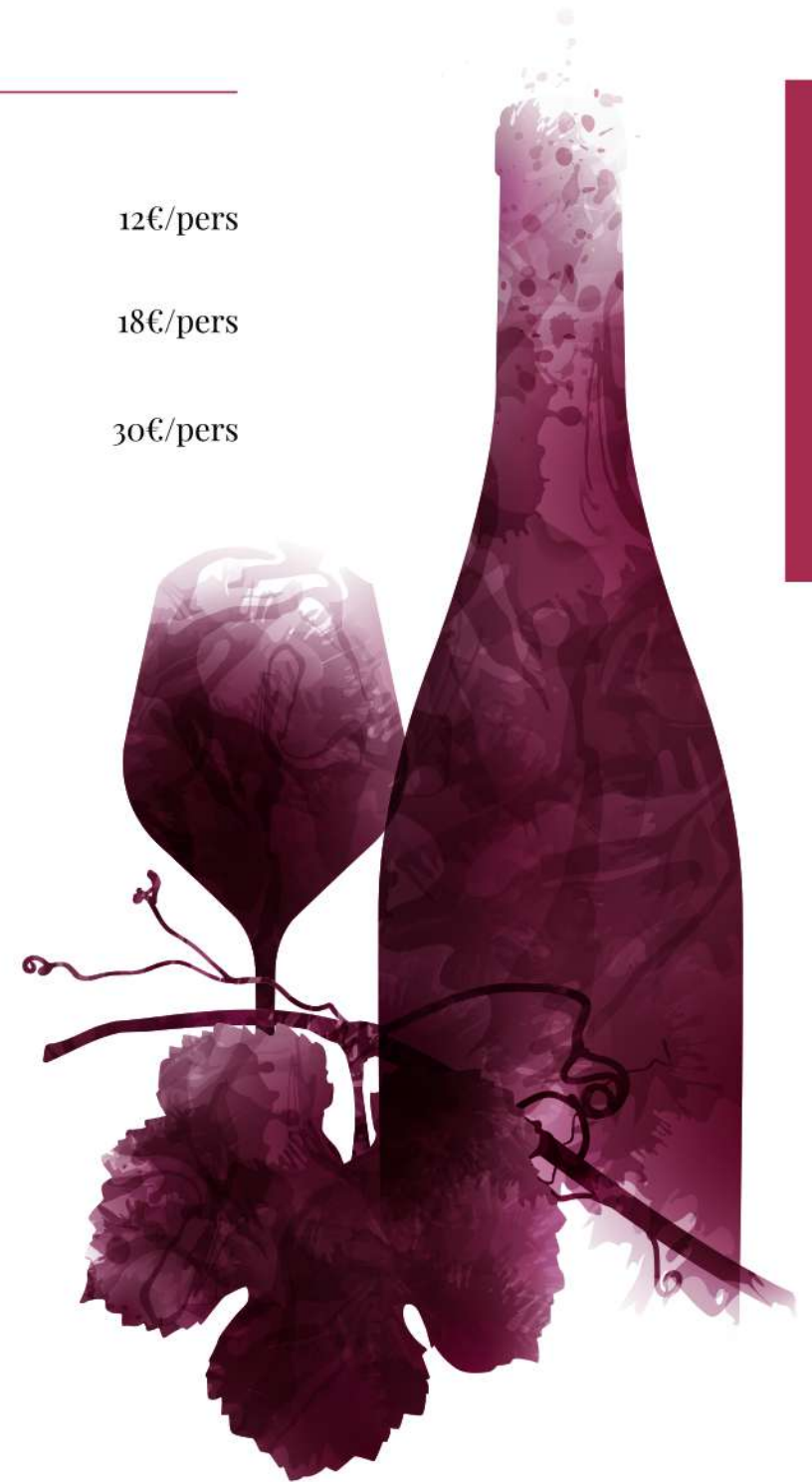
CAFÉ Y LICORES

5€



Bodega

- **Florencio** 12€/pers
Verdejo Lb1 o Valdihuete, Vacceos Cza, Cava Visiega
- **Esperanza** 18€/pers
Verdejo Protos, Tinto Protos Roble y espumoso Palacio de Bornos
- **Arroyo** 30€/pers
Verdejo José Pariente, Tinto Emilio Moro Cza, Carmelo Rodero Cza o Cava Anna de Codorniu



Menú Infantil

- Selección de Ibéricos, croquetillas de jamón, calamares a la romana
- Chuletillas de lechazo con patatas fritas o escalopines de solomillo de buey con patatas fritas
- Tarta con helado infantil

Incluye cóctel.

Niños/as hasta 12 años.

45€/pers



Fin de Fiesta

BAILE

Alquiler de sala, incluido DJ profesional con más de 10 años de experiencia. No se aceptan DJ externos.

Hora máxima bodas almuerzo 00:00h

- Baile 2 horas 400€
- Hora adicional 200€

Música de discoteca con un USB sin DJ

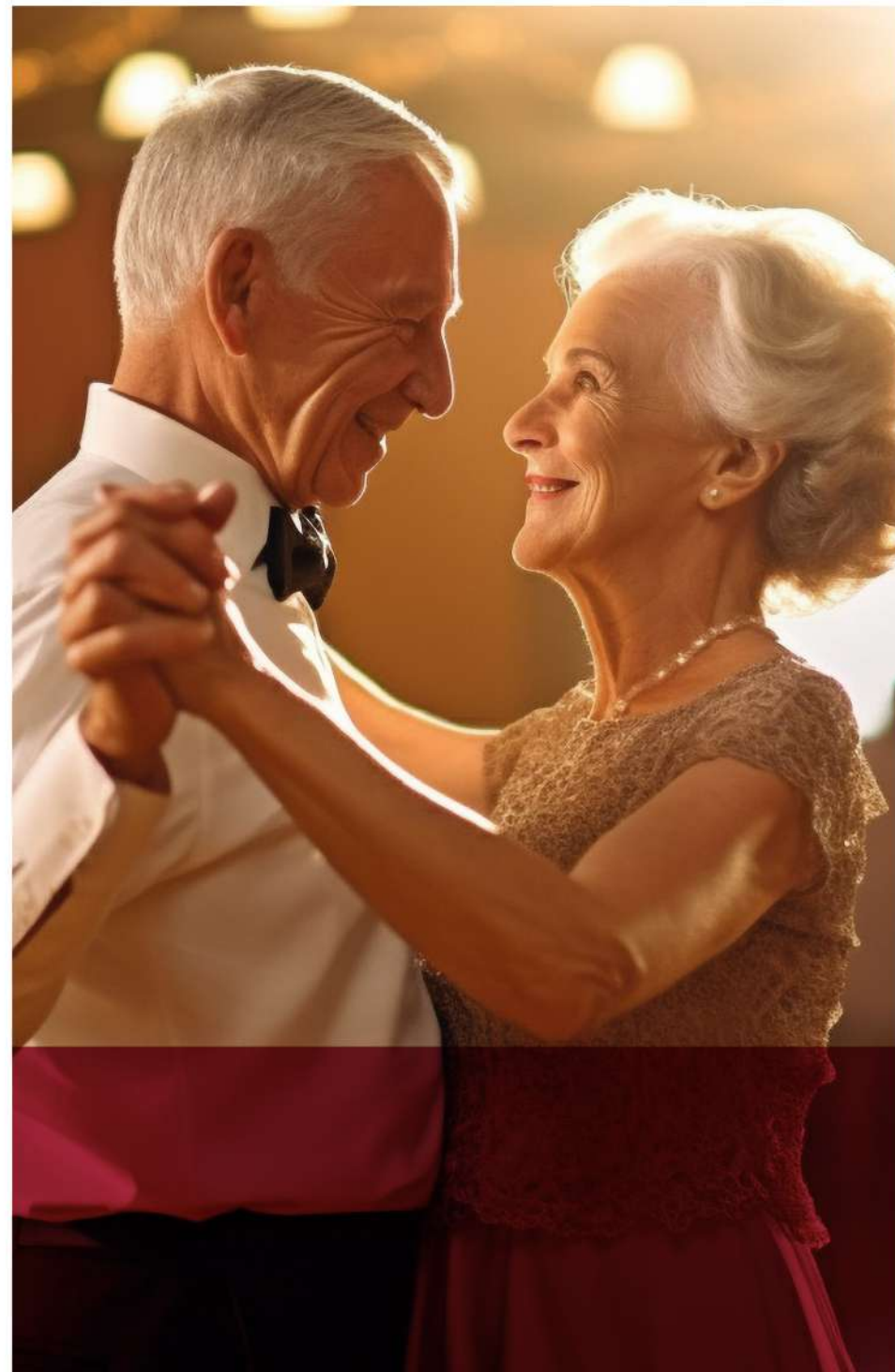
- Baile 3 horas 100€

BARRA LIBRE

- 2 horas 25€/persona
- Hora adicional 8€/persona
- Ticket copa 7€/persona
- Ticket refresco 2'70€/persona

RECENA

- Medias noches de ibéricos
 - Mini hamburguesas
 - Mini perritos
- 6€/persona



Contratación

- Los precios y obsequios solo serán válidos para eventos exclusivos y privados de pocos comensales, pudiendo cambiar de sala según los comensales confirmados.
- El número definitivo será el comunicado 3 días antes del evento 15:00h.
- 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 período la fecha se considerara cancelada.
- Todos los precios son con IVA incluido.
- En bodas de tarde-noche a partir de las 00:00h la música será tipo pub ambiente. No habrá DJ.
- No se permitirá por seguridad y trazabilidad aportaciones alimenticias externas.
- Contrataciones externas tales como candy bar, animaciones infantiles o dj tiene que ser con nuestros proveedores en exclusiva. Photocall preguntar.

Forma de pago

- 300€ al formalizar reserva.
- El resto durante los 2 días posteriores al 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 8% dto. Según disponibilidad y no reembolsable.

Una boda a tu altura

