

Bodas

Casa del Abad

Hotel & SPA ****

*Compromiso, Experiencia y Exclusividad
a vuestro servicio*





Habéis tomado una de las decisiones más importantes de vuestra vida.

Y nosotros queremos estar presentes y felicitaros por ello.

En primer lugar, nos gustaría agradeceros la confianza que habéis depositado en la Casa del Abad para celebrar con nosotros una fecha tan señalada.

Originalidad, exclusividad, buen gusto, calidad gastronómica y excelente servicio, convierten a nuestro hotel en el espacio perfecto donde celebrar vuestro enlace.

Nuestro equipo de profesionales, altamente cualificados os ofrecerán un asesoramiento personalizado durante toda la planificación de vuestra boda, consiguiendo que lleguéis al gran día, con la confianza de saber que vuestro sueño se va a convertir en realidad.

Queremos que viváis un gran sueño que se convertirá en parte de la historia, de vuestra historia.

Bienvenidos

Cóctel

Raviolis de Salmón

Chupito de Gazpacho

Croquetas

Cucharita de Escalibada con anchoas

Brochetas de Pollo con Curry

Tartaletas de Bonito y Nueces

Mini val-au-vent de anchoa

Refrescos, vinos y cervezas

(una hora de duración)

Precio: 12 Euros (10% IVA Incluido)

Menú 1

Ensalada dos salmones con brochetas de langostinos sobre medallón de pepino holandés y salsa tártara

Bacalao confitado con costra de cebolla caramelizada y puré de calamar

Sorbete

Entrecot de ternera con pimientos al estilo abad y patata hasselback

Postre o tarta

Bodega

Blanco Rueda Verdejo

Tinto D.O. Ribera de Duero

Cava

Café e Infusiones

Licores

Precio: 90,00 Euros (10% IVA Incluido)

Menú 2

Ensalada de Perdiz con escabeche de naranja y sus verduras tiernas

Lubina con puré de guisantes y costra de cebolla roja caramelizada

Sorbete

Solomillo de buey con salsa de frutos rojos

Postre o tarta

Bodega

Blanco Rueda Verdejo

Tinto D.O. Ribera de Duero

Cava

Café e Infusiones

Licores

Precio: 104,00 Euros (10% IVA Incluido)

Menú 3

Vieiras con guacamole y polvo de quicos

Rape con souquet de rape y langostinos

Sorbete

Lechazo Churro asado con ensalada verde

Postre o tarta

Bodega

Blanco Rueda Verdejo

Tinto D.O. Ribera de Duero

Cava

Café e Infusiones

Licores

Precio: 120,00 Euros (10% IVA Incluido)

Menú 4

Ensalada de ½ bogavante con vinagreta de manzana

Merluza rellena de marisco con salsa americana

Sorbete

Lechazo churro asado con ensalada verde

Postre o tarta

Bodega

Blanco Rueda Verdejo

Tinto D.O. Ribera de Duero

Cava

Café e Infusiones

Licores

Precio: 115,00 Euros (10% IVA Incluido)

Menú 5

Ensalada de bogavante con vinagreta de manzana verde

Lomo de merluza con pastel cremoso de verduras

Sorbete

Lechazo churro asado con ensalada verde

Postre o tarta

Bodega

Blanco Rueda Verdejo

Tinto D.O. Ribera de Duero

Cava

Café e Infusiones

Licores

Precio: 120,00 Euros (10% IVA Incluido)

Menú infantil

Surtido de ibéricos.

Fritos variados de la casa.

Filete a la plancha con patatas fritas.

Helado

Precio: 30,00 Euros (10% IVA Incluido)



Sorbetes (con cava)

A elegir entre:

Mojito

Cactus

Granada

Limón

Mandarina

Melón con Oporto

Postres

A elegir entre:

Tarta cremosa de queso con Teja

Espuma de Bayleis con helado de vainilla

Espuma de crema inglesa con helado de
frutos rojos

Bizcocho de Cerveza negra con helado de Queso

Tarta Nupcial para corte

Otros servicios

Barra libre 1 hora	12€/persona
Segunda hora	10€/persona
Hora extra barra libre	8€/persona
Barra libre por tickets	Copas: 5€ Refrescos: 2€
Cortador de jamón	300€
Jamón	Según mercado
Candy bar	200€
DJ (3 horas)	450€
Recena salada	5€/persona
Recena dulce y salada	7€/persona



Servicios incluidos con el menú

- Decoración floral básica y minutas personalizadas del menú elegido
- Protocolo de mesas
- Todos nuestros menús saldrán emplatados y decorados desde la cocina
- Noche de boda en la suite del hotel
- Precios especiales en habitaciones del hotel para invitados del banquete
- Amplia zona de aparcamiento
- Degustación del menú para seis personas en banquetes superiores a 110 comensales.
- Degustación del menú para cuatro personas en bodas de menos de 110 comensales.
- Cena aniversario para bodas superiores a 110 comensales.

Condiciones

- Todos los menús son combinables entre si, a la vez que estamos abiertos a cualquier sugerencia o modificación que deseen hacer.
- El hotel se compromete a la celebración de un único banquete diario.
- La reserva en firme del salón de banquetes se realizara por escrito a la presentación del contrato según las condiciones indicadas en el mismo y realizando un depósito de 1000,00 euros.
- Una vez realizada la degustación del menú se hará una entrega a cuenta del 40% del valor final del banquete.
- Cualquier variación en el porcentaje impositivo será aplicado los precios indicados en este documento.

Diseñaremos para vosotros un evento exclusivo, en el que cuidaremos todos los detalles, para que resulte el día más feliz de tu vida

Más información

T. (+34) 979 768 008

hotel@casadelabad.com

www.casadelabad.com