



Estimada pareja,

Os agradecemos el interés mostrado en LA CASA DEL ABAD para la celebración de vuestro banquete. A continuación os detallamos las distintas sugerencias para hacer del día de vuestra boda un día único y especial.

LA POSADA REAL LA CASA DEL ABAD es un edificio del siglo XVII enclavado en la plaza principal de Ampudia que, por su historia, constituye uno de los edificios más emblemáticos de la villa. El edificio se ha rehabilitado en su totalidad manteniendo casi íntegramente su singular distribución pero conjugando la atmósfera original con un interiorismo muy cuidado, el arquitecto Ángel García Puertas, hace contrastar con elegante habilidad multitud de detalles vanguardistas con otros tradicionales del edificio original.

Nuestro prestigioso asesor gastronómico, Joaquín Koerper, os ofrece una selección de platos elaborados con las materias primas de mayor calidad. Sólo quien ha recorrido como él las costas mediterráneas puede dar esa chispa de originalidad y saber hacer a los productos más tradicionales de nuestras tierras.

La suma de elementos excepcionales da como resultado algo irreplicable. Es lo que ocurre cuando, a una receta hecha a la medida de sus ingredientes y elaborada con productos de primerísima calidad, se le suma un vino bien elegido y un entorno de ensueño.

Quedamos a vuestra disposición para acompañaros, con nuestra experiencia, en la organización de un evento tan especial para disfrute de vuestros familiares y amigos.

Cordialmente,

Chelo Miñana Castelló
Responsable de Eventos
eventos@casadelabad.com
Teléfono 692 . 375 . 353

SUGERENCIAS CASA DEL ABAD

Aperitivos

Fríos

Pulpo con patata y pimentón
Refresco de melón con jamón y menta
Praliné de foie y geleé de cava
Tartare de atún con jengibre y lima
Tartare de salmón con hinojo y pepinillos
Carpaccio de ternera con parmesano y Rúcula
Rollitos de salmón, queso fresco, avellanas y limón
Montadito de escalibada con esencia de anchoas
Membrillo y queso con caramelo de aceitunas
Mozzarella al balsámico con tomate y albahaca
Foie-Gras con mango y reducción de balsámico
Salmón marinado, nata ácida y caviar avruga con huevo de codorniz
Mouse de pimientos de Dueñas con Cecina de León
Cecina de león con puré de manzana y virutas de foie gras
Mousse de salmón con hierbas y crujiente de su piel
Brochetas de pavo almendrado
Tartare de tomate con maiz y anchoas
Brochetas de langostinos con mayonesa de café

Calientes

Brocheta de verdura y pulpo en tempura
Pulpo gratinado
Crujiente de morcilla con pasas y piñones
Lechacillas de cordero con pimientos de la vera
Bolitas de risotto de hongos al vino tinto
Gambas con crema de ajo y aceite de perejil
Buñuelos de morcilla con cremoso de manzana
Muslitos de codorniz con puré de trufa
Tempura de langostinos y compota de piña
Risotto con trufa e ibérico
Queso de cabra frito con confitura de tomate
Minihojaldres con queso, anchoa y tapenade
Brochetas de cordero y curry
Brochetas de pulpo, patata, aceite, pimentón.
Bolitas de lechazo con crujiente y su jugo.

Incluye 10 variedades, barra libre con vinos tinto y blanco, Cava especial de la casa Cuveé J. Koerper, aguas y refrescos.

MENU Nº 1 – 120 euros + 7 % de I.V.A.

APERITIVO

ENTRANTES

Milhojas de Espárragos y Guisantes con Salsa de Cebollino
Terrina de Langostinos con Queso Fresco, Tomate Confitado y Vinagreta de Naranja
Ensalada de Salmón con Tataki de atún y Gelé de Avruga y Mousse de Wasabi

PESCADOS

Merluza con Puré de citronella, crujiente de jamón ibérico y salsa de crustáceos
Merluza de Palangre con Pisto y Salsa Verde

CORTANTES

Sorbete de Melón con Oporto
Sorbete de Mandarina con Oporto
Sorbete de Frutos Rojos con Cassis
Sorbete de Lima con Cava

CARNES

Muslo de Pato Confitado, con Gratén de Manzana y Patata y Salsa de Foie
Carrillera de Ternera guisada con vino de cigales, lagrima de maíz y remolacha
Lechazo Churro Asado con su Jugo y Patatas Rejilla

POSTRES

Crema quemada de fruta de la pasión y helado de banana y nuez
Piña Go-Go
Capuccino moka
Sopa de Frutos Rojos con Cava y Helado de Queso Fresco

TARTA NUPCIAL

CAFÉS, PETIT FOURs y LICOREs (Orujos Tradicionales DONCEL)

Agua Mineral, Vinos Tinto y Blanco Cr. D.O. Ribera Duero y Cigales , Cava especial Cuveé J. Koerper

MENU Nº 2 – 135 euros + 7 % de I.V.A.

APERITIVO

ENTRANTES

Carpaccio de Cecina con Virutas de Foie Gras de Villamartín, Manzana en Juliana y Ensalada

Ensalada de Vieiras con costra de avellanas y mikado de avellanas

Canelón de aguacate con nécora

Mármol de foie con confit de pato y orejones

PESCADOS

Atún, con caviar de berenjena y salsa de curry

Dorada con Salsa de Pimientos y tallarines a la tinta

CORTANTE

Sorbete de Melón con Oporto

Sorbete de Mandarina con Oporto

Sorbete de Frutos Rojos con Cassis

Sorbete de Lima con Cava

CARNES

Milhojas de Cochinillo Confitado y Caramelizado con Chucney de Melocotón y Puré de Patata

Jarrete de Ternera Lechal, patata con cúrcuma, verduritas glaseadas en su jugo

Lechazo Churro Asado con su jugo

POSTRES

Strudel de manzana con helado de canela

Copa: Nuestra Piña Colada

Crema Quemada de pistachos con Helado de Chocolate Blanco

TARTA NUPCIAL

CAFÉS, PETIT\$ FOUR\$ y LICORE\$ (Orujos tradicionales, DONCEL)

Agua Mineral, Vinos Tinto y Blanco Cr. D.O. Ribera Duero y Cigales, Cava especial Cuveé J. Koerper

MENU DEL ABAD – 145 euros + 7 % de I.V.A.

APERITIVO

ENTRANTES

Ensalada de Bogavante con espárrago verde y vinagreta de cebollino
Milhojas de Espinacas y Cigalas con Salsa de Azafrán y Aceite de Ibéricos
Terrina de foie gras con chocolate y confitura de naranja
Consomé Frío de Bogavante con Caviar de Avruga y su Crepes
Lasagna tres colores con langostinos juliana de verduras y salsa de espumoso

PESCADOS

Lubina sobre gratinado de calabacín y costra mediterránea
Rape con Tallarines de Sepia y Almendras
Rodaballo con Salsa de Foie y Risotto de Trigo Trufado

CORTANTES

Sorbete de Melón con Oporto
Sorbete de Mandarina con Oporto
Sorbete de Frutos Rojos con Cassis
Sorbete de Lima con Cava

CARNES

Carré de ternera lechal con gnocchi de patata y pesto
Solomillo de Ternera con Tallarines Frescos y Vinagre Balsámico
Lechazo Churro en dos cocciones

POSTRES

Domo de Chocolate
Copa del Abad
Sinfonía de moka (mouse, chupito, helado y milhojas)

TARTA NUPCIAL

CAFÉS, PETIT FOUR\$ y LICORE\$ (Orujos tradicionales; DONCEL)

Agua Mineral, Vinos Tinto y Blanco Cr. D.O. Ribera Duero y Cigales, Cava especial Cuveé J. Koerper

INFORMACION GENERAL

Los precios de nuestros menús incluyen:

Aperitivo con barra libre

Decoración con flores naturales en presidencia y mesas de invitados.

Degustación para 6 personas (Consultar condiciones)

Suite del Abad para la noche de bodas con desayuno buffet y Circuito Spa incluido

Minutas

Protocolo

Disponibilidad de las instalaciones de la Posada Real para el reportaje fotográfico.

Horario de Servicio de Banquetes

Almuerzo: 14h00-15h00 a 22h00

Cena: 21h30 a 3h00

Barra Libre

15 € + 7% iva/ adulto por 2 horas

8 € + 7% iva/ adulto por hora extra

Forma de Pago

1000€ Reserva de fecha (reservas con menos de 10 meses de antelación)

30% Depósito a la confirmación definitiva.

50% Depósito 4 semanas antes coincidiendo con la prueba de menú.

La cantidad restante se hará efectiva en recepción a la mañana siguiente.

Aclaraciones

- La prueba de menú se celebrará de lunes a viernes entre 6-8 semanas antes de la boda y la confirmación de menú definitivo y número de comensales aproximado entre 4-6 semanas antes de la celebración.
- El número de invitados definitivo será confirmado por los novios una semana antes de la fecha de la celebración. y toda la facturación final se realizará en base a esta confirmación.

Descuentos especiales

- Tarifas especiales para los invitados en las habitaciones del hotel durante el fin de semana.