



eventos meson casa pedre

Tu boda, un éxito



# Quiénes somos

Eventos Mesón Casa Pedro se encuentra situado a tan sólo 12 km de Valladolid, en la localidad de Herrera de Duero.

En Mesón Casa Pedro contamos con una experiencia de 30 años realizando comidas, cenas, banquetes y otras celebraciones. Por eso cuidamos hasta el mínimo detalle, para que el cliente salga satisfecho y tenga una buena experiencia con nosotros.

 Calle el Puente, 4-Herrera de Duero (Valladolid)

 +34 983 528 578

 [informacion@mesoncasapedro.com](mailto:informacion@mesoncasapedro.com)

[www.emcp.es](http://www.emcp.es)

Contamos con unas instalaciones amplias y preparadas para cualquier tipo de evento.

Mesón  
Casa Pedro



# Eventos

Somos especialistas en celebraciones de Boda.

Ofrecemos un evento personalizado y los servicios necesarios para que sea un día inolvidable.

Contarás con todo nuestro equipo a tu servicio, para que este día tan especial permanezca en tu recuerdo y en el de los tuyos a lo largo del tiempo.



Finca y salones de uso exclusivo para tu boda.

Disponemos de 5.000 metros cuadrados de instalaciones para que tu celebración sea única y muy especial.



Celebra tu Boda Civil en nuestros jardines.  
Tenemos zona de Cocktail, salas de baile y amplios salones.



# Espacios

## Salones y Comedores

Se trata de un original salón cuyo techo es una cúpula. Amplio y sofisticado, ideal para la celebración de un banquete.

# Salón “La Cúpula”





# Espacios

## Salón de Baile

### "La Noria"

Es nuestra zona de eventos, que se adaptará a las necesidades de cada celebración.





# Jardines

Celebra tu Boda Civil en nuestros Jardines.  
Tenemos zona de Cocktail, salas de baile y amplios salones.

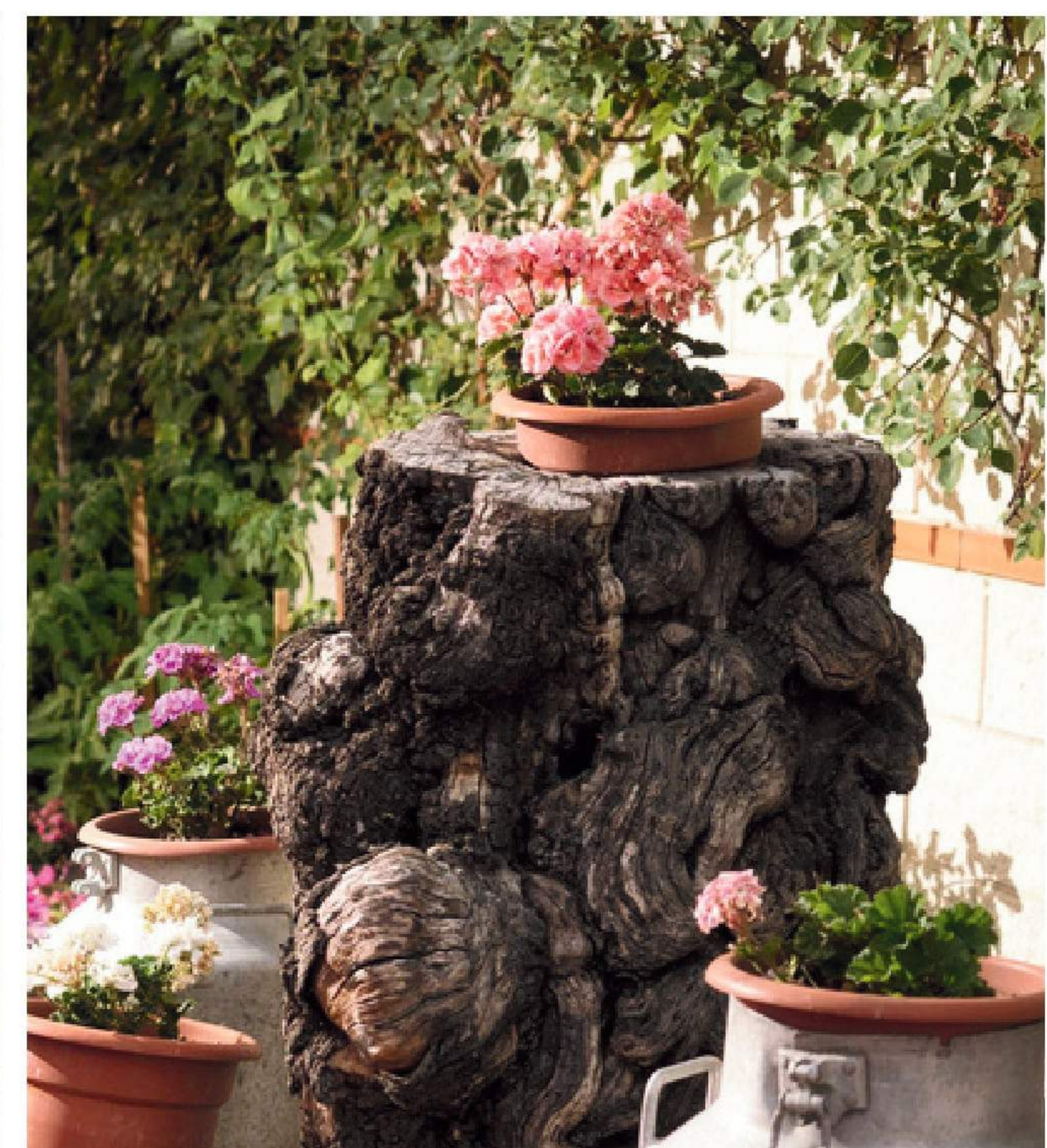
## Bodas Civiles





# Jardines

Disponemos de amplios y agradables jardines, con dos zonas diferentes. Jardines "La Fuente" y Jardines "Los Carros", para que puedas disfrutar de tu celebración a tu gusto y al aire libre.





# Córners







# Servicios

que puede contratar

- ◆ Wedding Planner
- ◆ Barra Libre
- ◆ Pantalla y proyector para presentaciones audiovisuales
- ◆ Jardines para sesión fotográfica
- ◆ Zona de cocktail
- ◆ Photocall
- ◆ Candy Bar
- ◆ Bodas al aire libre
- ◆ Música personalizada en comedor
- ◆ Servicio de recena
- ◆ ... y todo lo necesario para que tu boda sea un éxito.





# Gastronomía

En Mesón Casa Pedro apostamos por la gastronomía de Castilla y León. Muchos de nuestros productos vienen avalados por la Denominación Tierra de Sabor, para que sus invitados disfruten de nuestra cocina.

Ofrecemos una gastronomía variada y selecta, donde destacamos por el Lechazo Asado en Horno de Leña.

Somos maestros asadores y sólo trabajamos con la mejor carne, lo que da como resultado un plato tierno, jugoso y crujiente.





# Menús

## Condiciones

- Contrato a la firma de la reserva
- En bodas de almuerzo para poder cerrar un salón, jardines y baile mínimo 70 personas (en caso que la boda se quede menos de esa cantidad tendrá un suplemento de 15€ por persona)
- Un mes antes cerrar personas
- Menú degustación 2 personas

## Información

- Exclusividad de una boda por día
- Disponemos de menús de alergenicos
- Dispones de recena
- Disponemos de equipo de animación (opcional)
- Toda empresa que usted contrate externamente se tendrá que poner en contacto con nosotros para pedirles el requerimiento obligatorio (muy importante hacerlo antes de contratarles)

## Para su boda civil

Su boda civil que incluye:

- Maestr@ de ceremonia
- Su jardín decorado
- Equipo de música y megafonía
- Sillas para unas 80 personas sentadas

No incluye

- Decoración extras como arco floral, etc (pregunte por nuestro servicios extras )

Horarios:

- Almuerzo: 13:30
- Tarde: 20:00

## Para su baile con DJ

*Obligatorio en reserva de bodas*

- Su baile está incluido en los precios excepto en bodas de menos de 60 personas que se una cantidad aparte.
- Almuerzo hasta las 21:00
- Cena hasta las 3:00
- Si desea contratar más horas de baile, máximo hasta las 1:00 en horario de almuerzo y hasta las 4:00 en horario de cena



# MENÚ 1

LANGOSTINOS SALVAJES DEL CARIBE EN ACEITE VIRGEN EXTRA Y AL VINO



MERLUZA DE PINCHO DE LA CORUÑA RELLENA DE CREMA DE SALMÓN Y GAMBAS EN SALSA DE MARISCO



SORBETE DE LIMÓN



LECHAZO DE TIERRA DE SABOR AL HORNO DE LEÑA (CON ENSALADA DEL TIEMPO)



TARTA

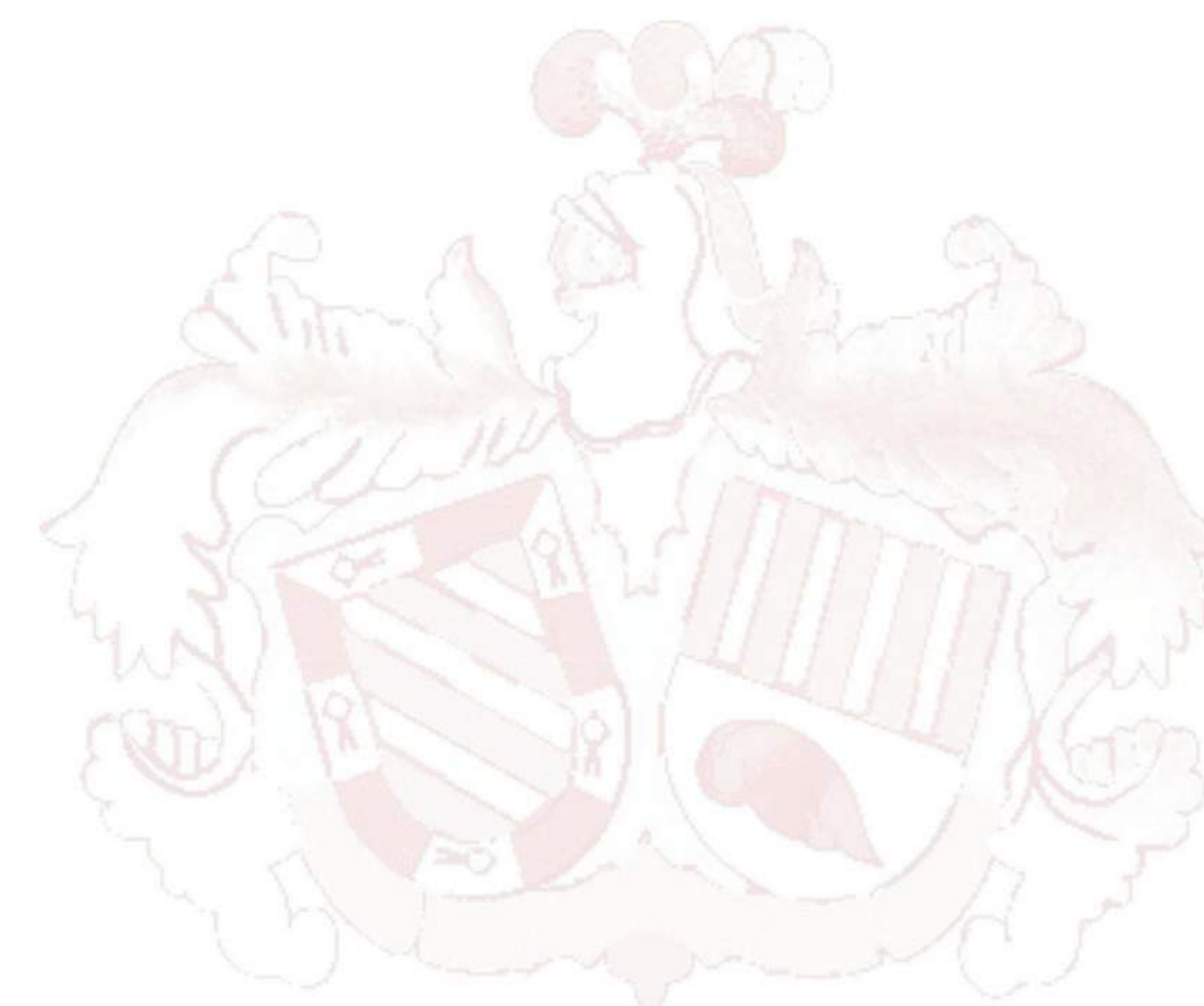


HELADO



## BEBIDAS

BLANCOS DE RUEDA, TINTOS DE RIBERA, CAVA, AGUA MONTEPINOS, CAFÉ Y LICORES (WHISKY, COÑAC, LICORES FRUTAS, ETC)





# MENÚ 2

## CÓCTEL DE PIÑA CON MARISCO



LANGOSTINOS SALVAJES DEL CARIBE EN ACEITE VIRGEN EXTRA Y AL VINO



SORBETE DE LIMÓN



LECHAZO DE TIERRA DE SABOR AL HORNO DE LEÑA (CON ENSALADA DEL TIEMPO)



TARTA

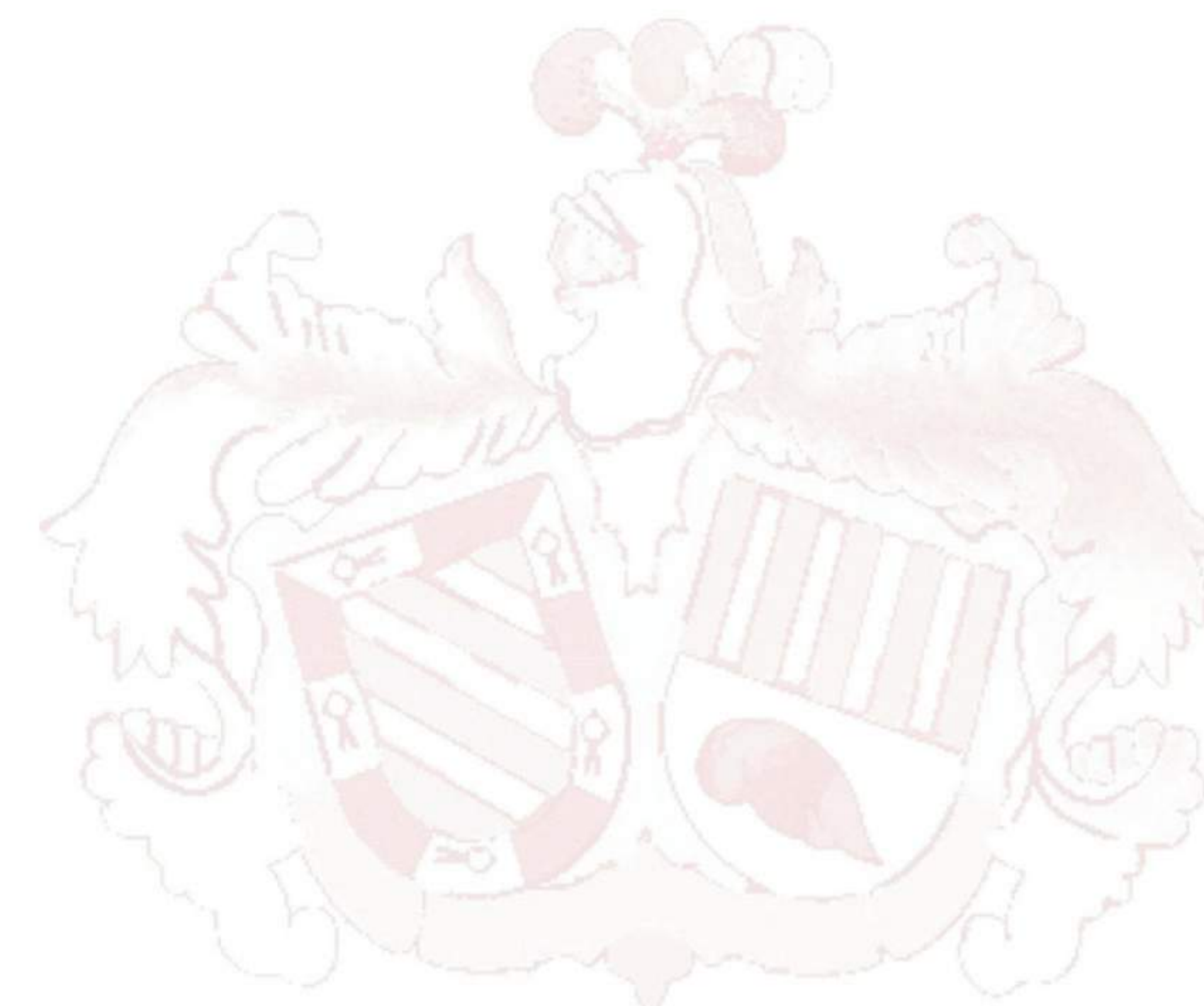


HELADO



## BEBIDAS

BLANCOS DE RUEDA, TINTOS DE RIBERA, CAVA, AGUA MONTEPINOS,  
CAFÉ Y LICORES (WHISKY, COÑAC, LICORES FRUTAS, ETC)





# MENÚ 3

## CÓCTEL DE PIÑA CON MARISCO



SALMÓN RELLENO DE CREMA DE MERLUZA Y GAMBAS EN SALSA DE MARISCO



SORBETE DE LIMÓN



LECHAZO DE TIERRA DE SABOR AL HORNO DE LEÑA (CON ENSALADA DEL TIEMPO)



TARTA

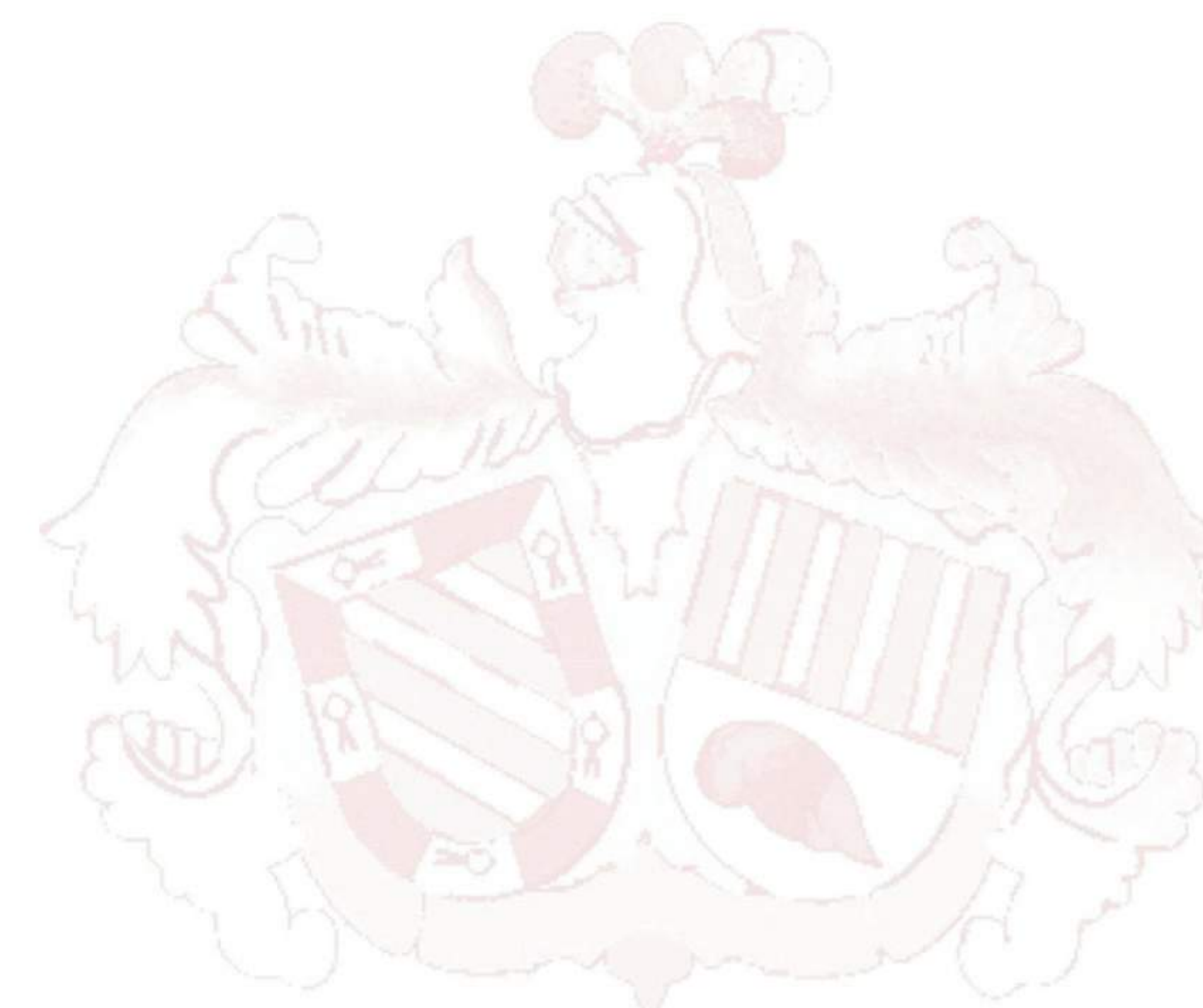


HELADO



## BEBIDAS

BLANCOS DE RUEDA, TINTOS DE RIBERA, CAVA, AGUA MONTEPINOS, CAFÉ Y LICORES (WHISKY, COÑAC, LICORES FRUTAS, ETC)





# MENÚ 4

LANGOSTINOS SALVAJES DEL CARIBE EN ACEITE VIRGEN EXTRA Y AL VINO



ALMEJA BABOSA EN SALSA MARINERA



SORBETE DE LIMÓN



LECHAZO DE TIERRA DE SABOR AL HORNO DE LEÑA (CON ENSALADA DEL TIEMPO)



TARTA

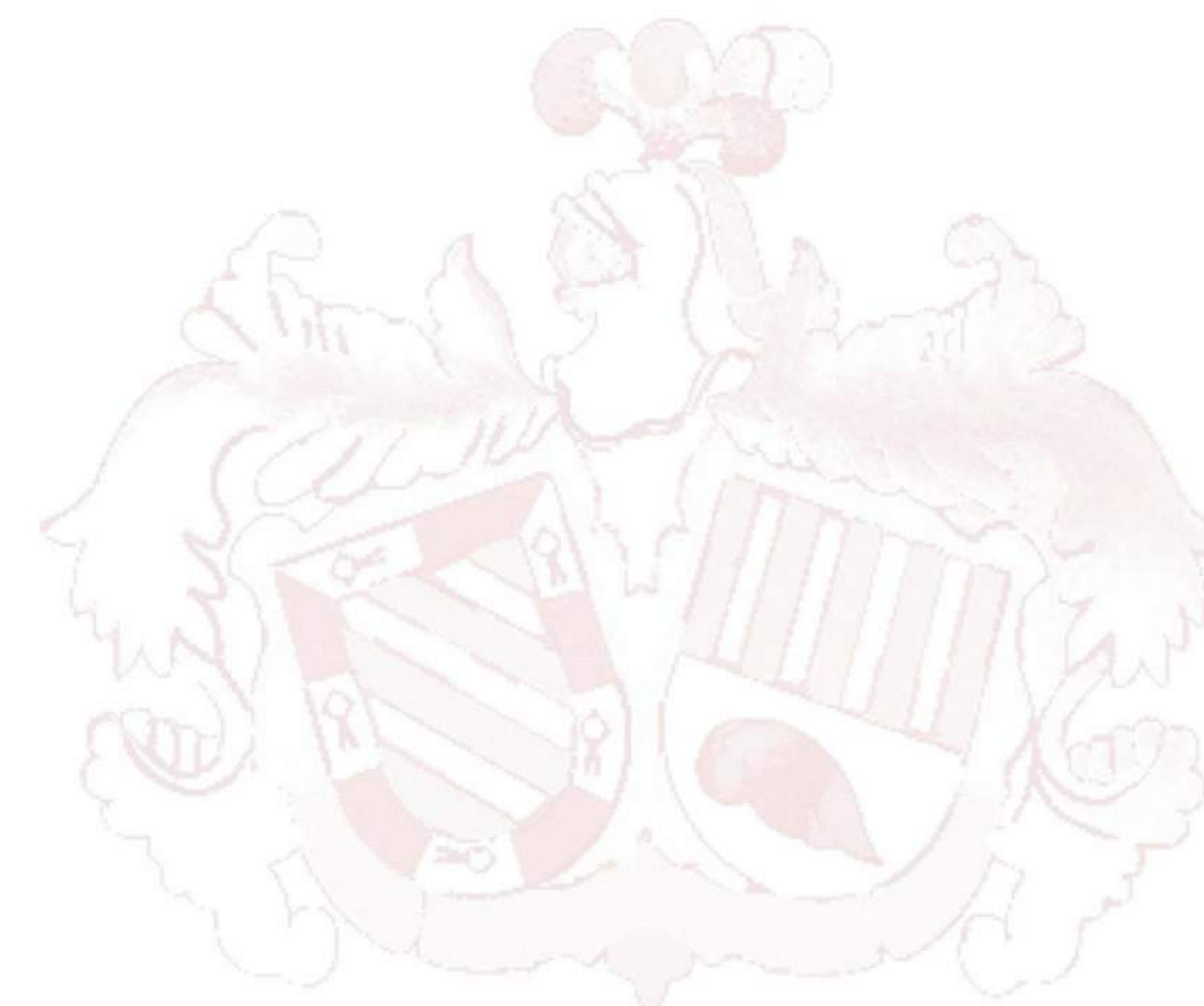


HELADO



## BEBIDAS

BLANCOS DE RUEDA, TINTOS DE RIBERA, CAVA, AGUA MONTEPINOS,  
CAFÉ Y LICORES (WHISKY, COÑAC, LICORES FRUTAS, ETC)







# MENÚ 5

LANGOSTINOS SALVAJES DEL CARIBE EN ACEITE VIRGEN EXTRA Y AL VINO



LOMOS DE RODABALLO AL HORNO



SORBETE DE MOJITO



LECHAZO DE TIERRA DE SABOR AL HORNO DE LEÑA (CON ENSALADA DEL TIEMPO)



TARTA

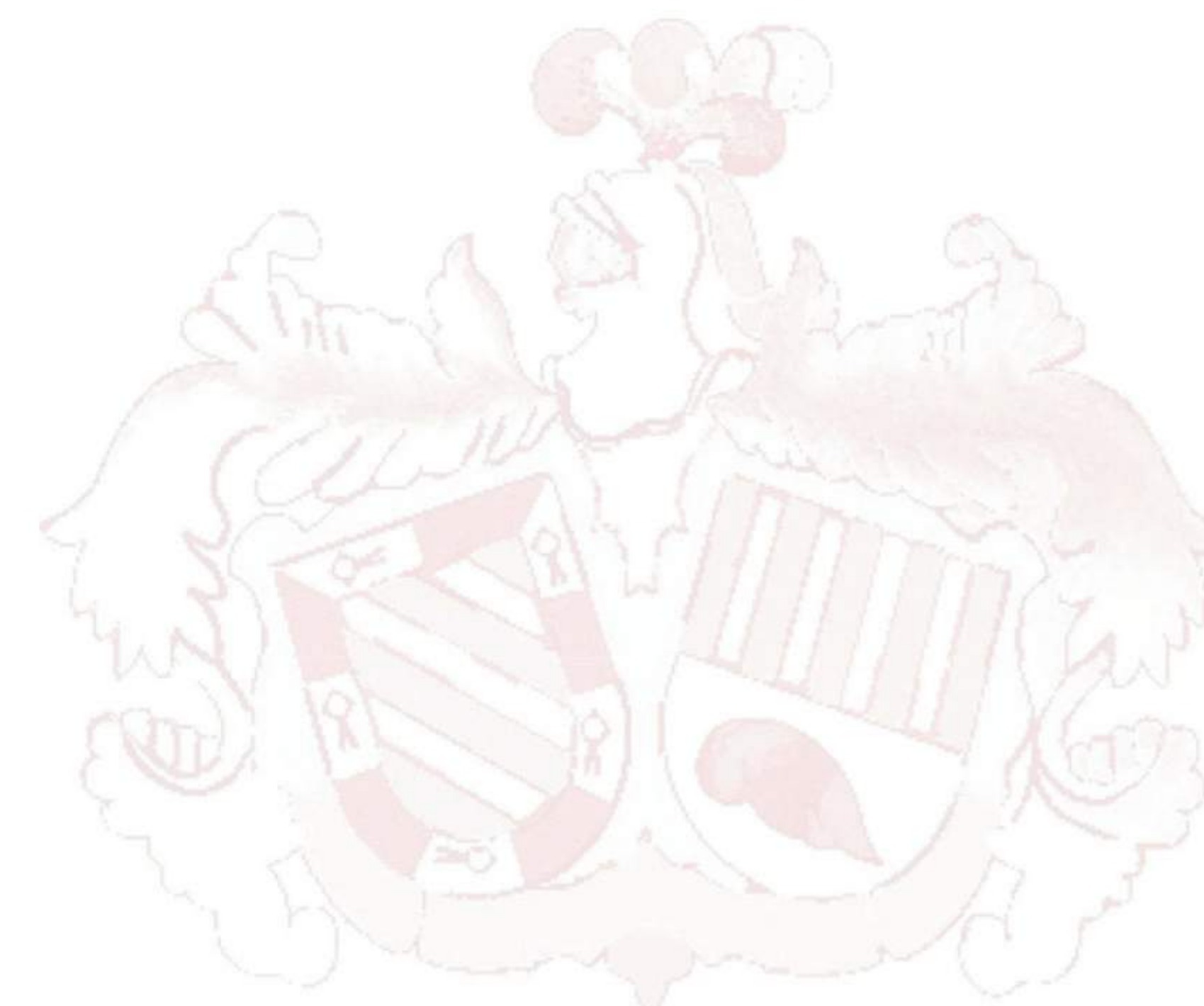


HELADO



## BEBIDAS

BLANCOS DE RUEDA, TINTOS DE RIBERA, CAVA, AGUA MONTEPINOS,  
CAFÉ Y LICORES (WHISKY, COÑAC, LICORES FRUTAS, ETC)





# MENÚ 6

LANGOSTINOS SALVAJES DEL CARIBE EN ACEITE VIRGEN EXTRA Y AL VINO



LUBINA AL HORNO CON GAMBAS



SORBETE DE LIMÓN



LECHAZO DE TIERRA DE SABOR AL HORNO DE LEÑA (CON ENSALADA DEL TIEMPO)



TARTA

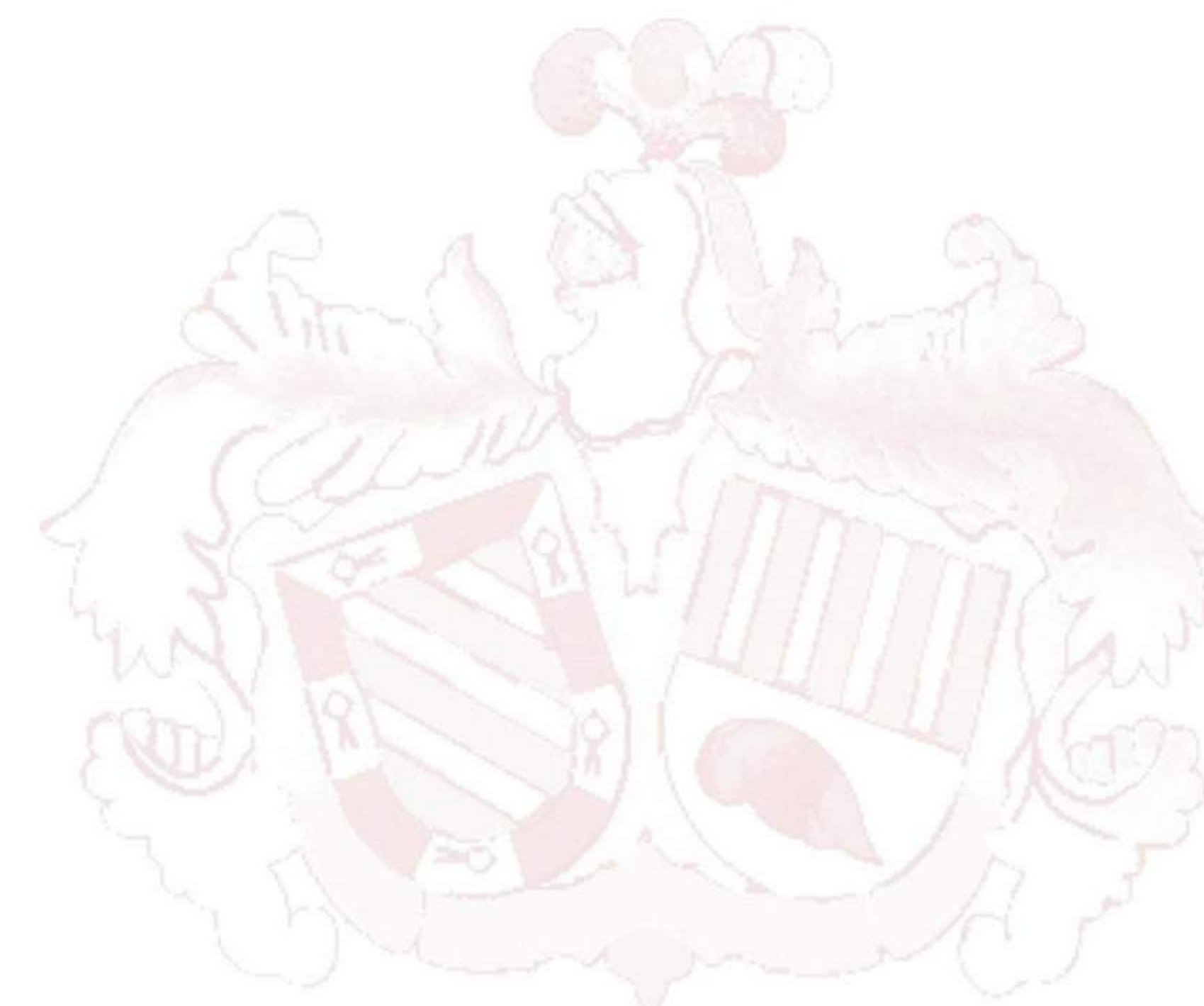


HELADO



## BEBIDAS

BLANCOS DE RUEDA, TINTOS DE RIBERA, CAVA, AGUA MONTEPINOS,  
CAFÉ Y LICORES (WHISKY, COÑAC, LICORES FRUTAS, ETC)





# MENÚ 7

LOMOS DE MERLUZA DE PINCHO DE LA CORUÑA CON GAMBAS Y ALMEJAS



SORBETE DE LIMÓN



LECHAZO DE TIERRA DE SABOR AL HORNO DE LEÑA (CON ENSALADA DEL TIEMPO)



TARTA

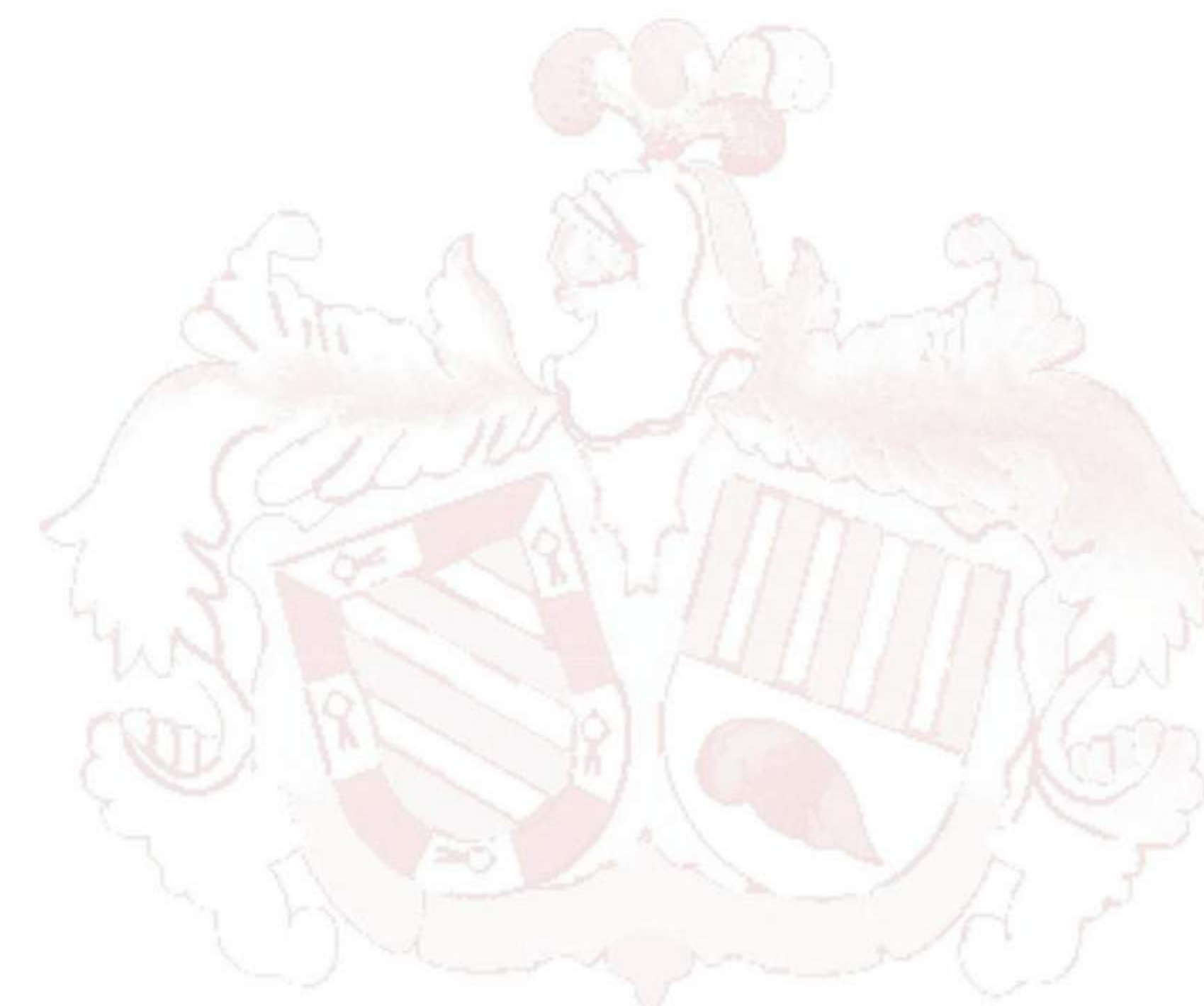


HELADO



## BEBIDAS

BLANCOS DE RUEDA, TINTOS DE RIBERA, CAVA, AGUA MONTEPINOS,  
CAFÉ Y LICORES (WHISKY, COÑAC, LICORES FRUTAS, ETC)





# MENÚ 8

BOGAVANTE CON SALPICÓN DE MARISCO Y ENDIVIAS AL ACEITE VIRGEN EXTRA



LOMOS DE MERLUZA DE PINCHO DE LA CORUÑA CON GAMBAS Y ALMEJAS



SORBETE DE LIMÓN



LECHAZO DE TIERRA DE SABOR AL HORNO DE LEÑA (CON ENSALADA DEL TIEMPO)



TARTA

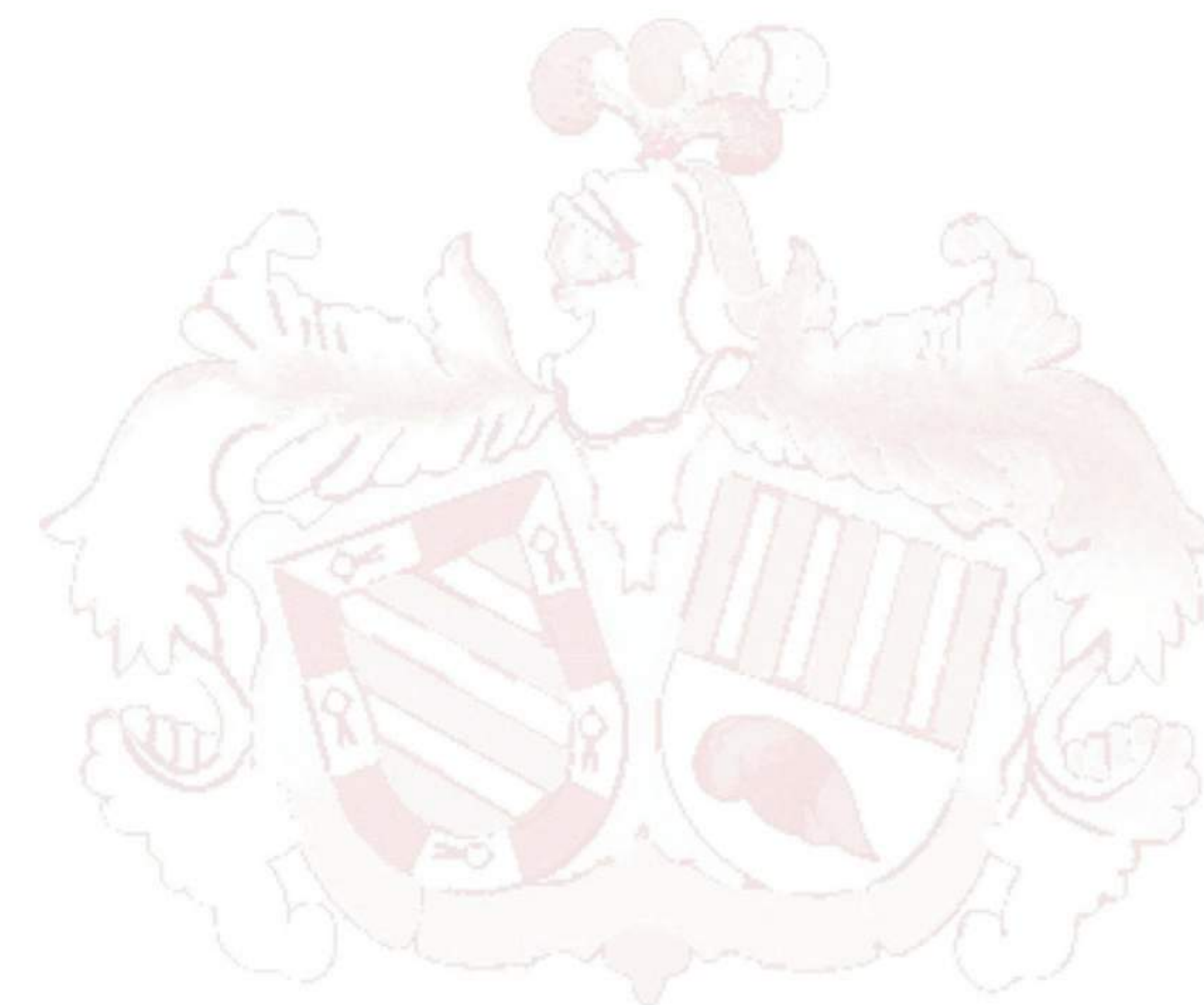


HELADO



## BEBIDAS

BLANCOS DE RUEDA, TINTOS DE RIBERA, CAVA, AGUA MONTEPINOS,  
CAFÉ Y LICORES (WHISKY, COÑAC, LICORES FRUTAS, ETC)





# MENÚ 9

LANGOSTINOS SALVAJES DEL CARIBE EN ACEITE VIRGEN EXTRA Y AL VINO



SORBETE DE LIMÓN



LECHAZO DE TIERRA DE SABOR AL HORNO DE LEÑA (CON ENSALADA DEL TIEMPO)



TARTA

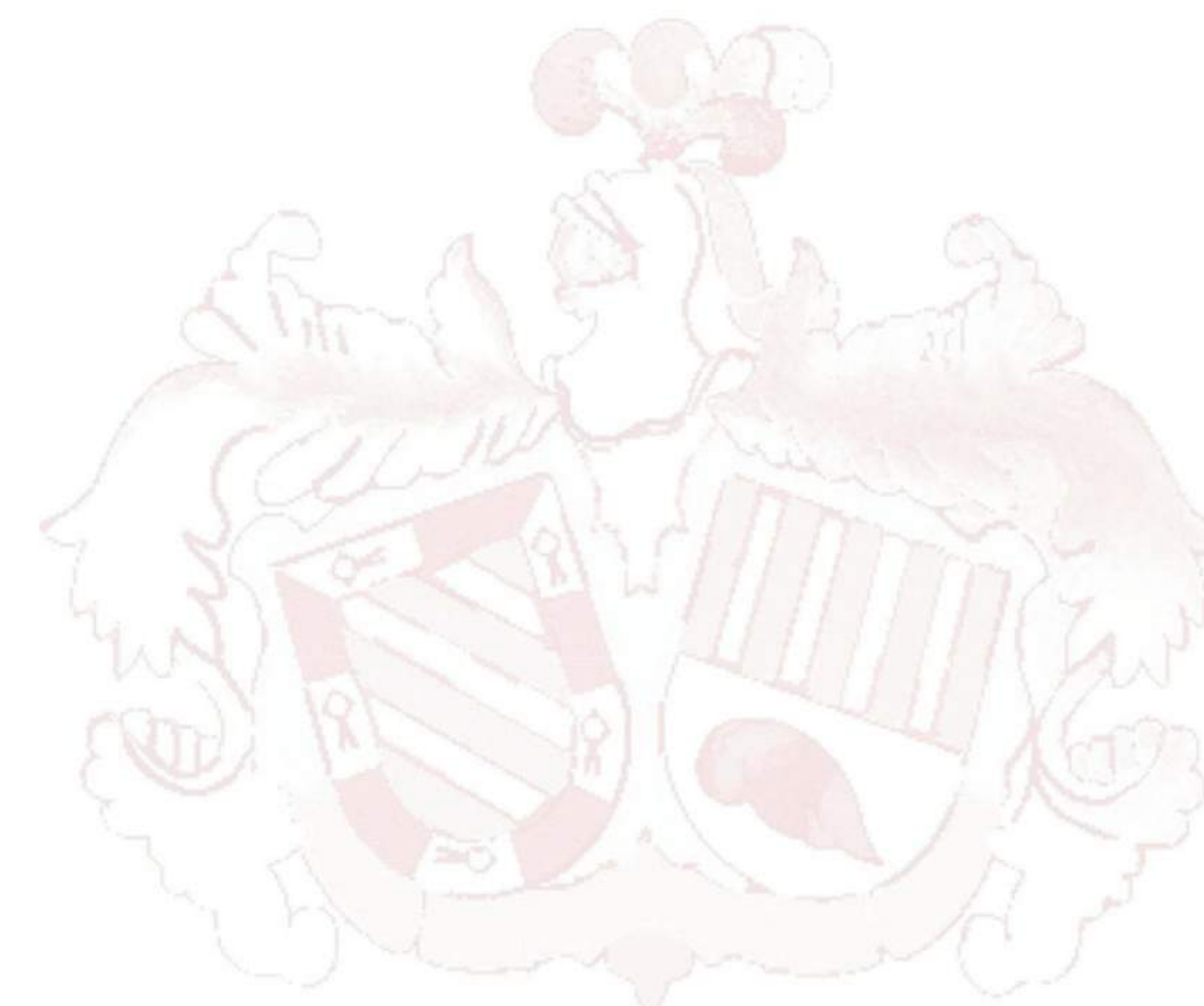


HELADO



## BEBIDAS

BLANCOS DE RUEDA, TINTOS DE RIBERA, CAVA, AGUA MONTEPINOS,  
CAFÉ Y LICORES (WHISKY, COÑAC, LICORES FRUTAS, ETC)





# MENÚ 10

LANGOSTINOS SALVAJES DEL CARIBE EN ACEITE VIRGEN EXTRA Y AL VINO



SALMÓN RELLENO DE CREMA DE MERLUZA Y GAMBAS EN SALSA DE MARISCO



SORBETE DE LIMÓN



LECHAZO DE TIERRA DE SABOR AL HORNO DE LEÑA (CON ENSALADA DEL TIEMPO)



TARTA

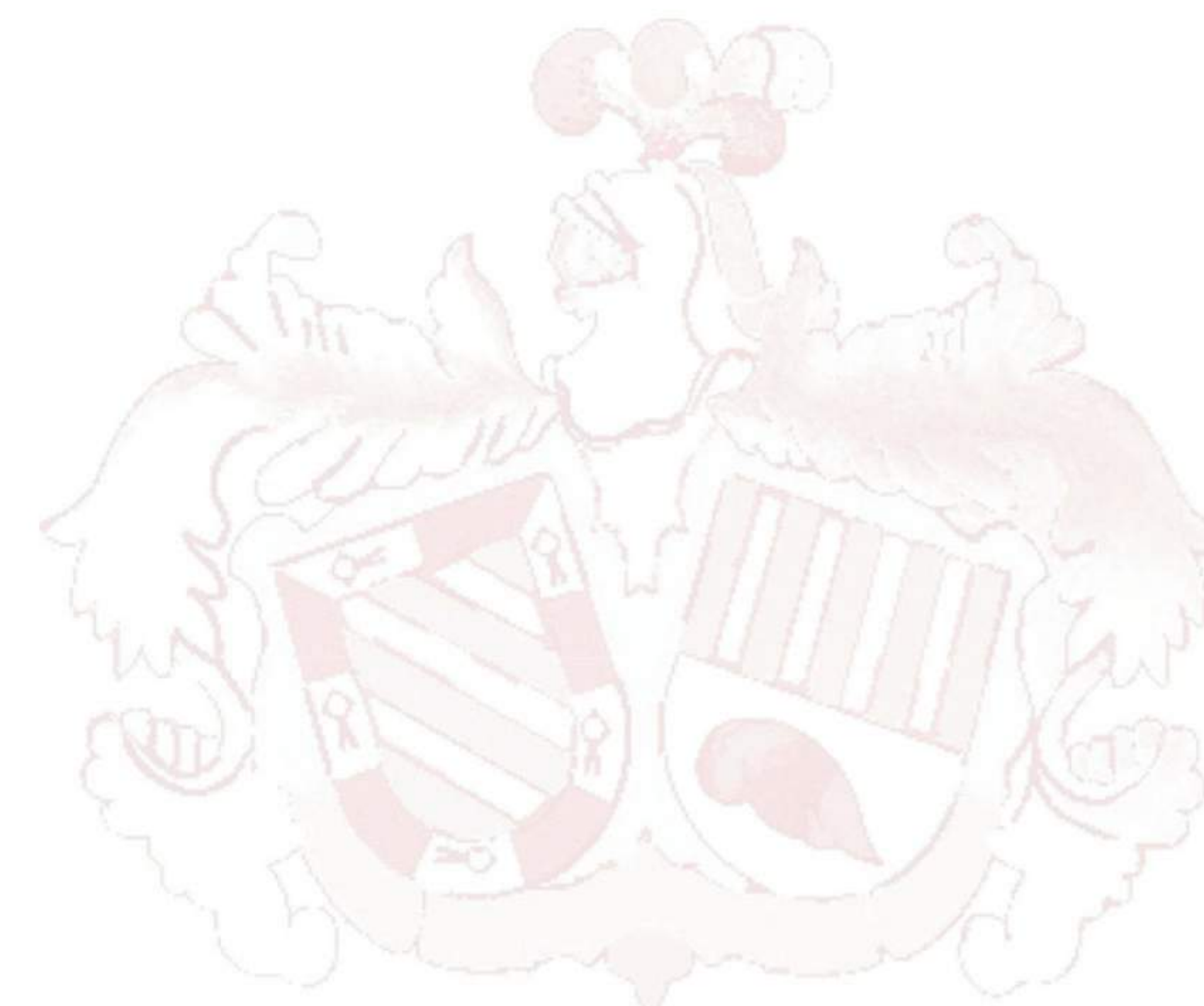


HELADO



## BEBIDAS

BLANCOS DE RUEDA, TINTOS DE RIBERA, CAVA, AGUA MONTEPINOS, CAFÉ Y LICORES (WHISKY, COÑAC, LICORES FRUTAS, ETC)





# MENÚ 10

LANGOSTINOS SALVAJES DEL CARIBE EN ACEITE VIRGEN EXTRA Y AL VINO



RAPE DEL CANTÁBRICO EN SALSA DE MARISCO CON PIÑONES DE PEDRAJAS



SORBETE DE LIMÓN



LECHAZO DE TIERRA DE SABOR AL HORNO DE LEÑA (CON ENSALADA DEL TIEMPO)



TARTA

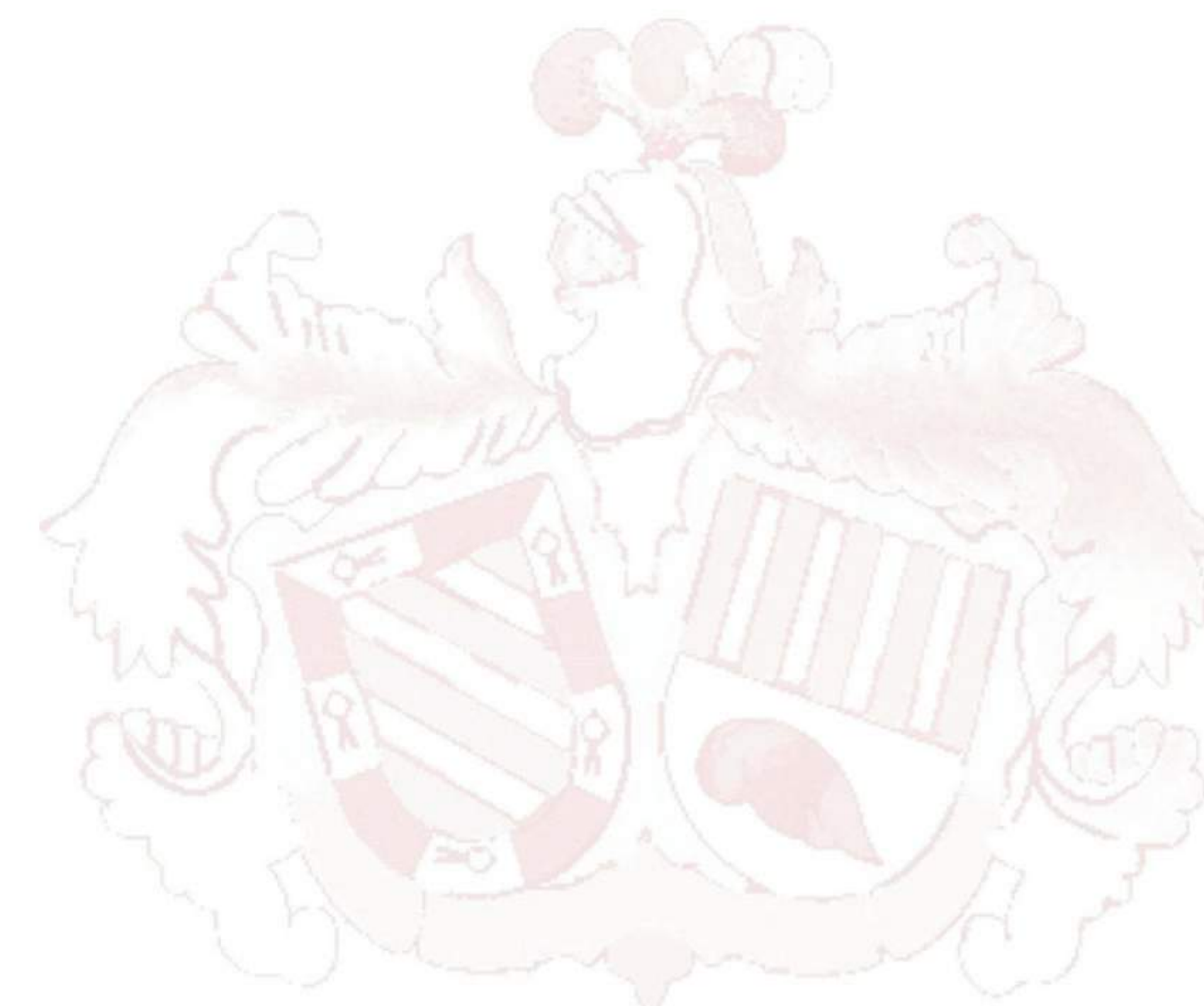


HELADO



## BEBIDAS

BLANCOS DE RUEDA, TINTOS DE RIBERA, CAVA, AGUA MONTEPINOS,  
CAFÉ Y LICORES (WHISKY, COÑAC, LICORES FRUTAS, ETC)





Mesón  
Casa Pedro

# MENÚ INFANTIL

ENTREMESES IBÉRICOS Y DELICIAS DE LA CASA



CHULETILLAS DE LECHAZO



TARTA



BEBIDA







# APERITIVO

## SELECCIÓN DE CANAPES

Lomo, chorizo, salmón, queso, cangrejo, anchoas, hojaldre de paté de oca y manzana, pastel de cabracho, cazuelita de verdura y bonito, petisú de espárragos y huevo hilado, queso azul con membrillo, crema de queso con frambuesa natural

## GAZPACHO

## SOPA DE MELÓN

## PERLAS DE MELÓN CON IIBÉRICO

## FOIE DE PIÑONES SOBRE TOSTADAS DE PASAS

## MINI CONOS RELLENOS DE CANGREJO

## DARDOS DE QUESO CON FRUTAS DEL BOSQUE

## CRUJIENTE DE LANGOSTINOS

## VASITO DE PULPO SOBRE PATATA

## CROQUETAS

## BEBIDA SERVIDA EN LA BARRA DEL JARDÍN

Cerveza, blanco, tintos, rosados, frizante, vino espumoso, refrescos...

## OPCIONALES

Torpedo de langostino

Saquito de carrillera

Caramelo de bogavante

Nuestro cortador de jamón

(Jamón Ibérico cortado a cuchillo)

Mesa de Queso 4 Variedades

(a elegir entre nuestros quesos)

Ración de pulpo a la gallega



\* Todos los precios llevan IVA incluido



Mesón  
Casa Pedro

# RECENA



Mini burgers

Mini Pizzas

Bocadillos de atún con pimientos

Pastelitos variados

\*Solo en bodas de comida

