



eventos meson casa pedro

Tu comunión, 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 38 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

www.emcp.es

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



Mesón
Casa Pedro

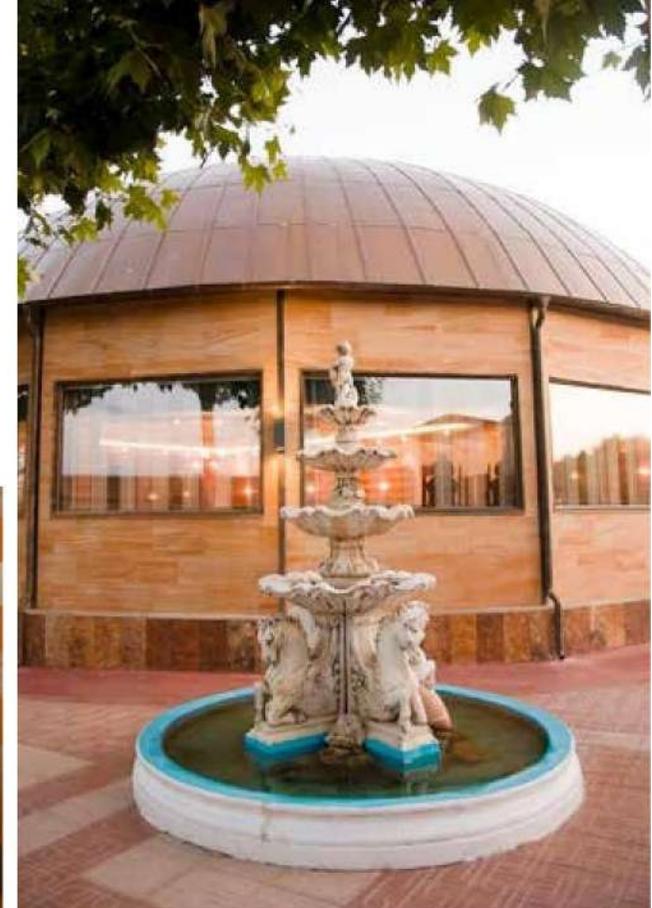


Espacios

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”





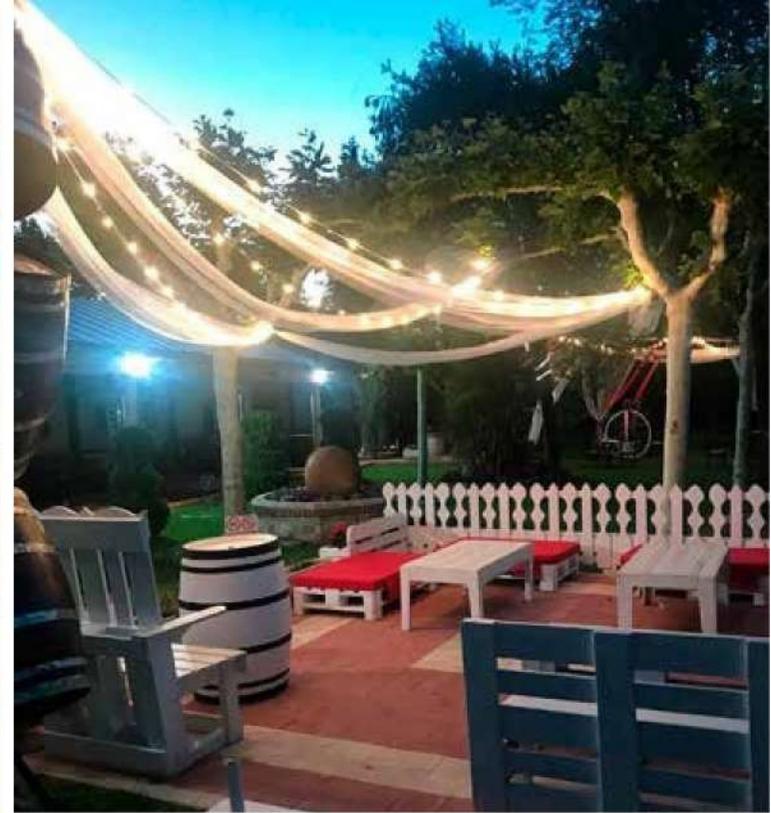
Jardines

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.





Jardines



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



MENÚ 1

LANGOSTINOS SALVAJES EN ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



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



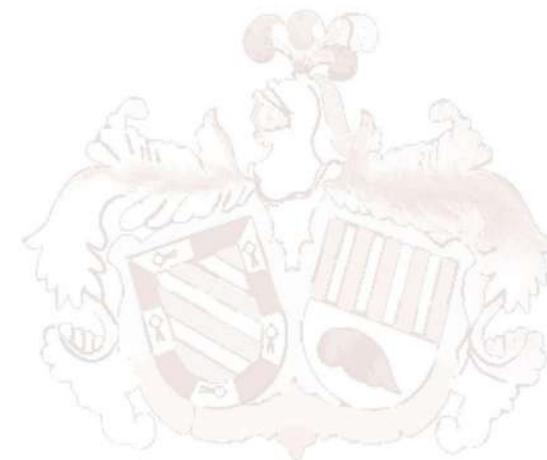
BEBIDAS

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



91€

Por persona
(IVA incluido)





MENÚ 2

CÓCTEL DE PIÑA CON MARISCO



LANGOSTINOS SALVAJES EN ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



SORBETE DE LIMÓN



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



TARTA



HELADO



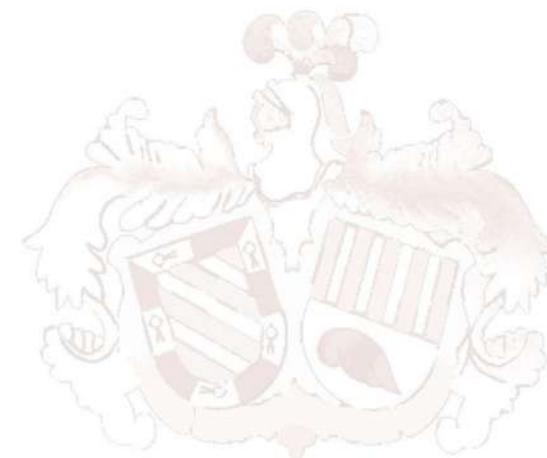
BEBIDAS

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



86€

Por persona
(IVA incluido)





MENÚ 3

LANGOSTINOS SALVAJES EN ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



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



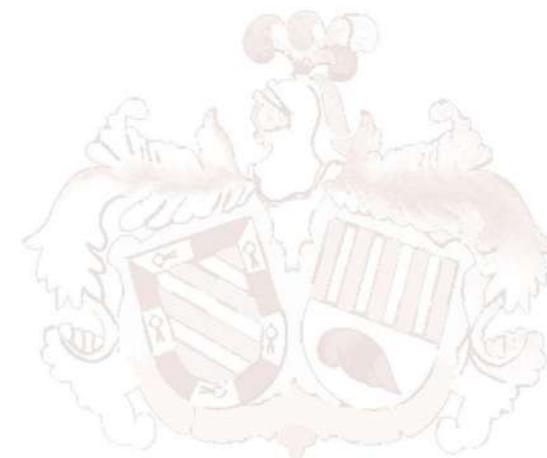
BEBIDAS

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



89€

Por persona
(IVA incluido)





MENÚ 4

LANGOSTINOS SALVAJES EN ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



LUBINA AL HORNO CON GAMBAS



SORBETE DE LIMÓN



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



TARTA



HELADO



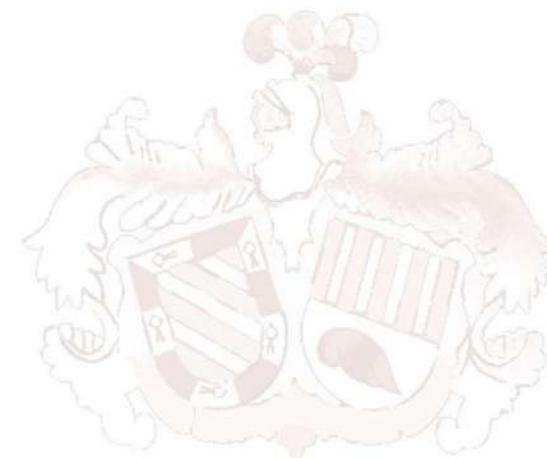
BEBIDAS

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



88€

Por persona
(IVA incluido)





MENÚ 5

PIMIENTOS RELLENOS



LANGOSTINOS SALVAJES EN ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



SORBETE DE MOJITO



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



TARTA



HELADO



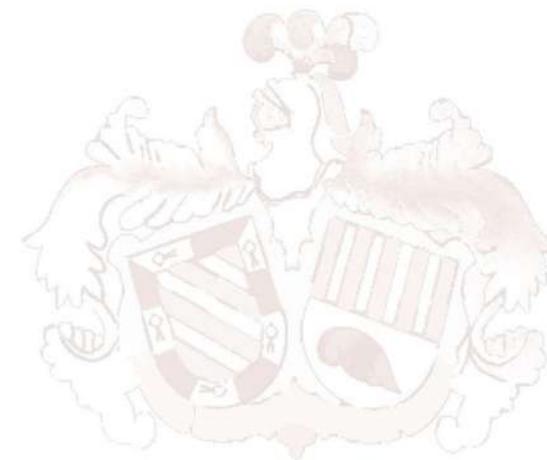
BEBIDAS

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



75€

Por persona
(IVA incluido)





MENÚ 6

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



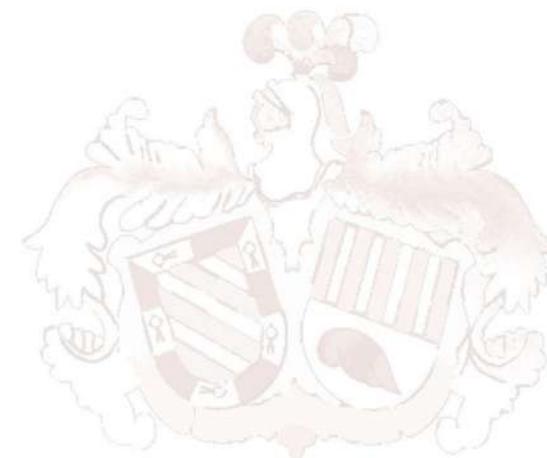
BEBIDAS

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



108€

Por persona
(IVA incluido)





MENÚ 7

LANGOSTINOS SALVAJES EN ACEITE DE OLIVA 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



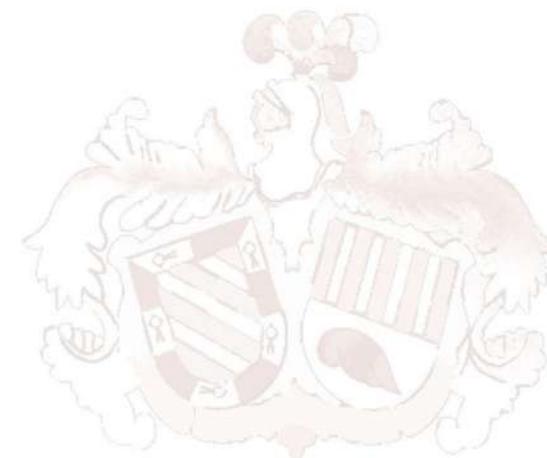
BEBIDAS

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



93€

Por persona
(IVA incluido)





MENÚ 8

LANGOSTINOS SALVAJES EN ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



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



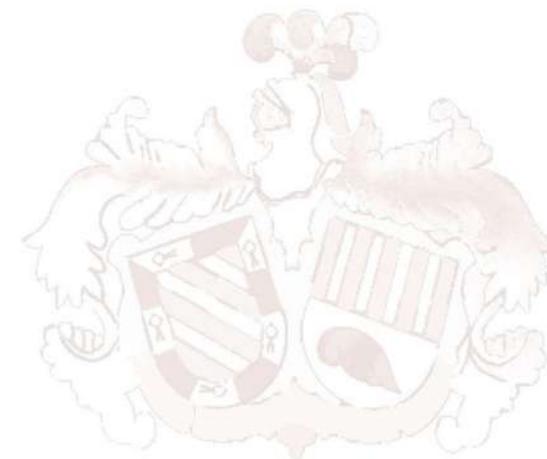
BEBIDAS

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



95€

Por persona
(IVA incluido)





MENÚ INFANTIL

ENTREMESES Y FRITOS VARIADOS (JAMÓN, LOMO, CHORIZO, SALCHICHÓN,
CALAMARES, GAMBA ORLY Y CROQUETAS CASERAS)



CHULETILLAS DE LECHAZO O ESCALOPE DE TERNERA



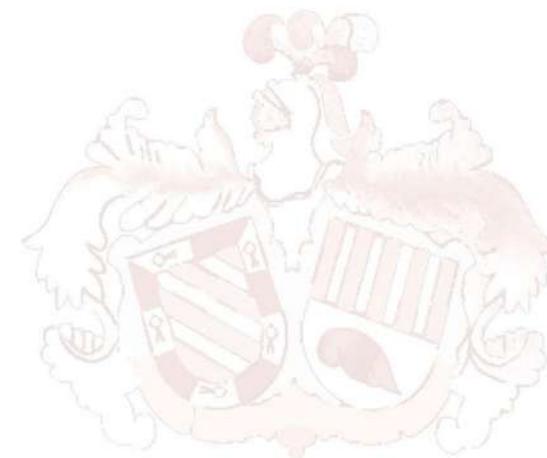
TARTA Y HELADO



BEBIDA

38€

Por persona
(IVA incluido)





CONDICIONES

No se sirven medios menús.

Menú de niños hasta 10 años.

Un mes antes del banquete, confirmar número de invitados.

A la reserva del banquete se abonará un dinero a cuenta.

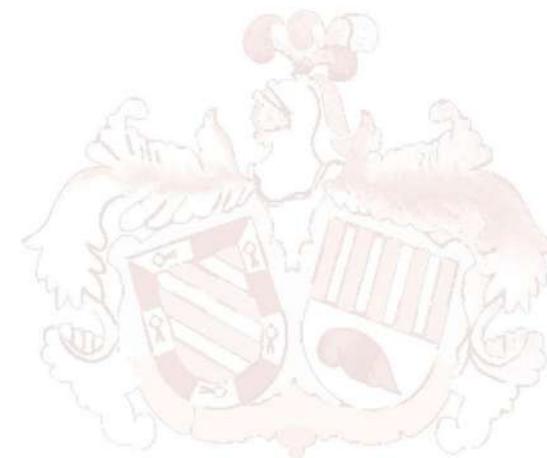
Todas las comuniones tendrán baile gratis (por la noche consultar condiciones).

Disponemos de tickets de consumiciones en el baile.

Pregunten por nuestras opciones de aperitivos de jardín.

Disponemos de menús especiales para alérgenos.

Disponibilidad de contratar nuestro equipo de animación "Héroes y Princesas" e incluye Candy Bar (15€/niño)



* Todos los precios llevan IVA incluido