



eventos meson cave 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 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.





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.





Córniers





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 alérgenos
- 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 por 750€ 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 nuestros 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 cobrará 350€

Almuerzo hasta las 21:00

22 € por persona

Cena hasta las 3:00

22 € persona

Si desea contratar más horas de baile son 8€ la hora por persona, máximo hasta las 1:00 en horario de almuerzo y hasta las 4:00 en horario de cena



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, AGUA MONTEPINOS,
CAFÉ Y LICORES (WHISKY, COÑAC, LICORES FRUTAS, ETC)





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

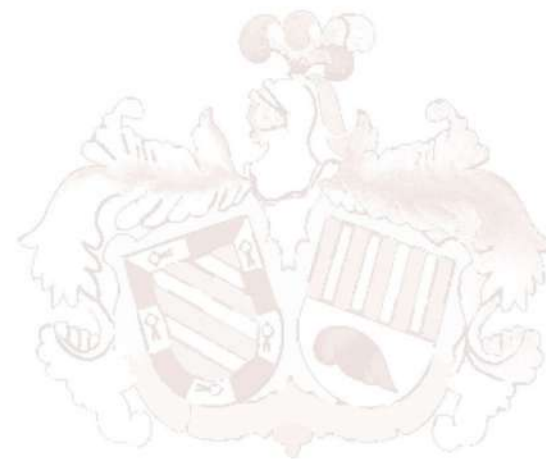


HELADO



BEBIDAS

BLANCOS DE RUEDA, TINTOS DE RIBERA, 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

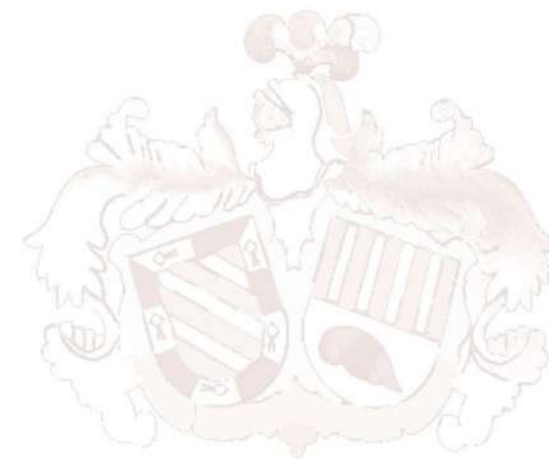


HELADO



BEBIDAS

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





MENÚ 4

LANGOSTINOS SALVAJES EN ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



ALMEJA BABOSA EN SALSA MARINERA



SORBETE DE LIMÓN



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



TARTA

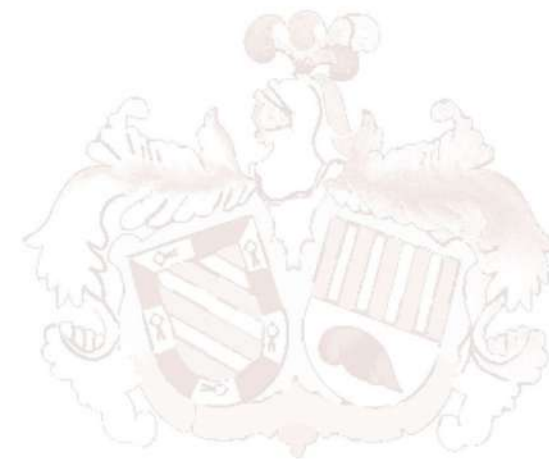


HELADO



BEBIDAS

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





MENÚ 5

LANGOSTINOS SALVAJES EN ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



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, AGUA MONTEPINOS,
CAFÉ Y LICORES (WHISKY, COÑAC, LICORES FRUTAS, ETC)





MENÚ 6

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

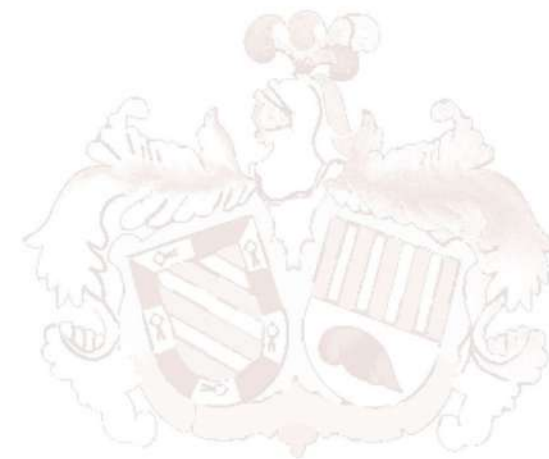


HELADO



BEBIDAS

BLANCOS DE RUEDA, TINTOS DE RIBERA, 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, 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

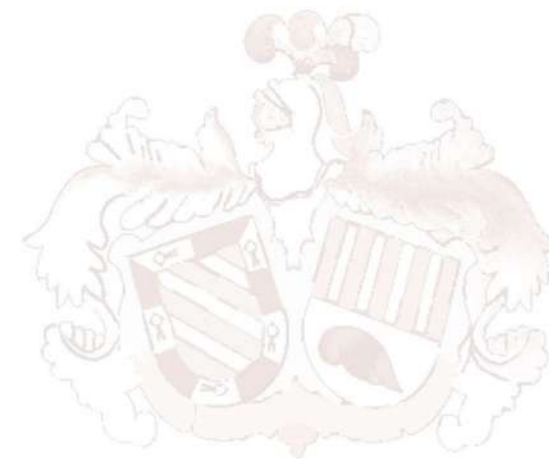


HELADO



BEBIDAS

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





MENÚ 9

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, AGUA MONTEPINOS,
CAFÉ Y LICORES (WHISKY, COÑAC, LICORES FRUTAS, ETC)





MENÚ 10

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, AGUA MONTEPINOS,
CAFÉ Y LICORES (WHISKY, COÑAC, LICORES FRUTAS, ETC)





MENÚ 11

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

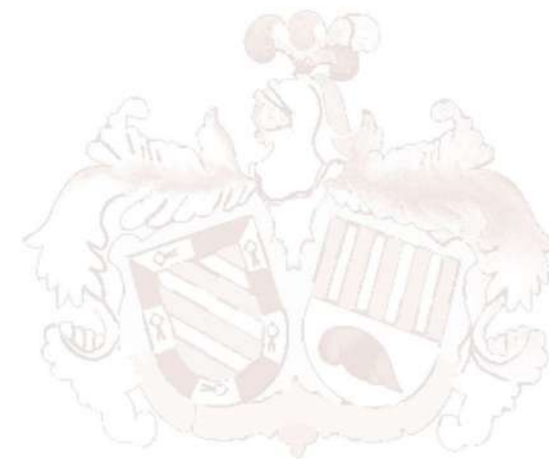


HELADO



BEBIDAS

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





MENÚ INFANTIL

ENTREMESES IBÉRICOS Y DELICIAS DE LA CASA



CHULETILLAS DE LECHAZO



TARTA



BEBIDA

