



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 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

www.emcp.es

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



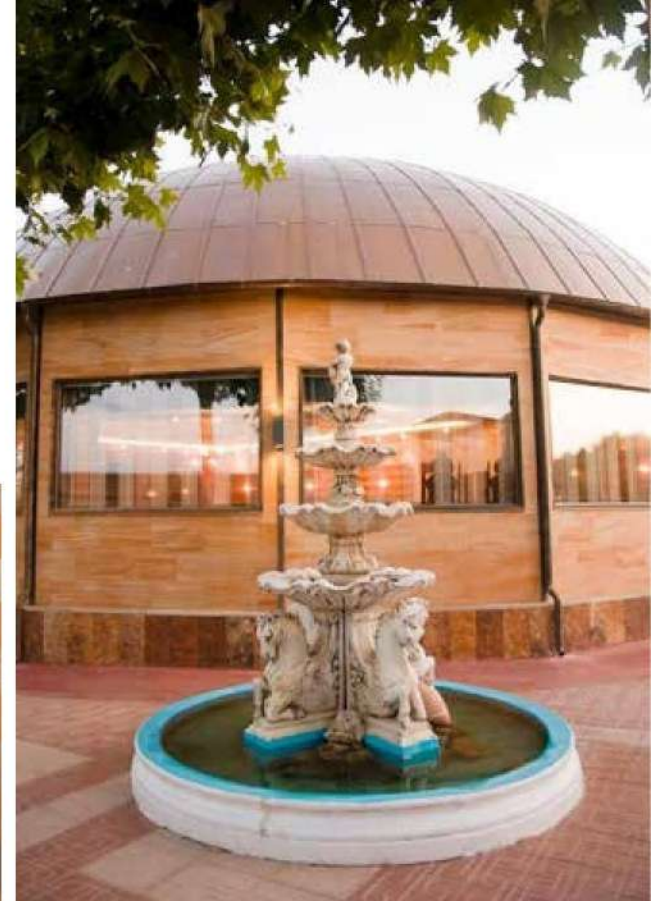


Espacios

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





MENÚ 2

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

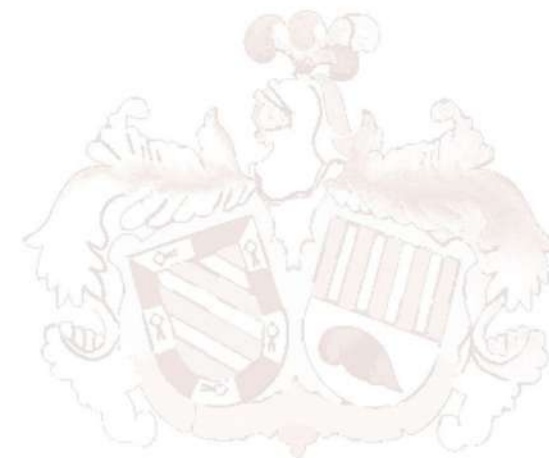


HELADO



BEBIDAS

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





MENÚ 3

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

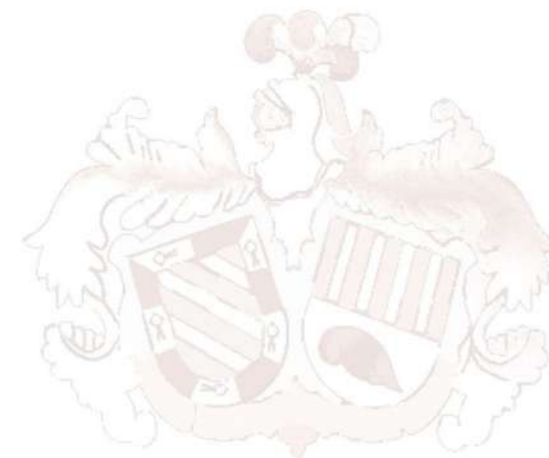


HELADO



BEBIDAS

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





MENÚ 5

PIMIENTOS RELLENOS



LANGOSTINOS SALVAJES DEL CARIBE EN ACEITE VIRGEN EXTRA Y AL VINO



SORBETE DE MOJITO



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



TARTA

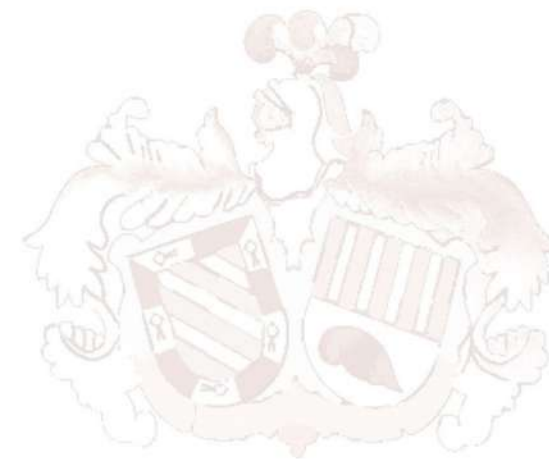


HELADO



BEBIDAS

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





MENÚ 6

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

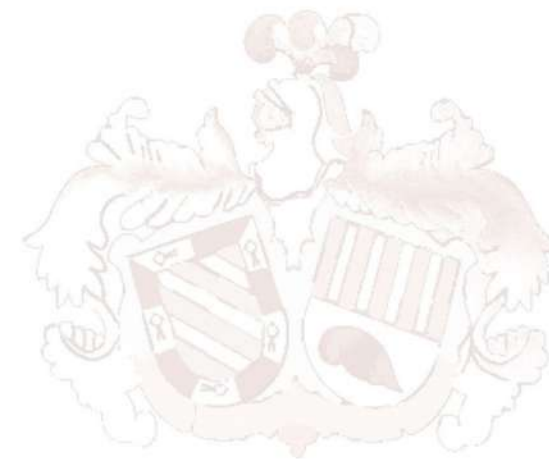


HELADO



BEBIDAS

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





MENÚ 7

LANGOSTINOS SALVAJES DEL CARIBE EN ACEITE VIRGEN EXTRA Y AL VINO



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

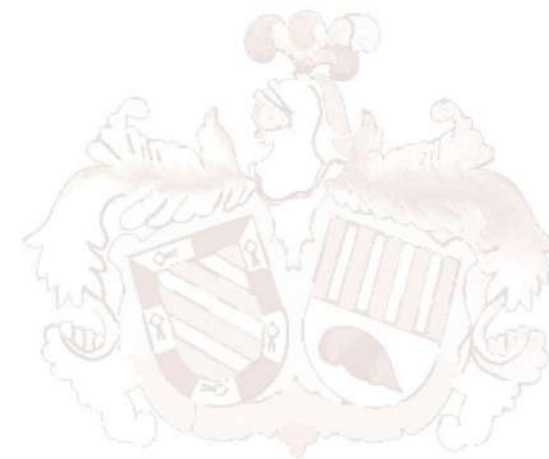


HELADO



BEBIDAS

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





MENÚ 8

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

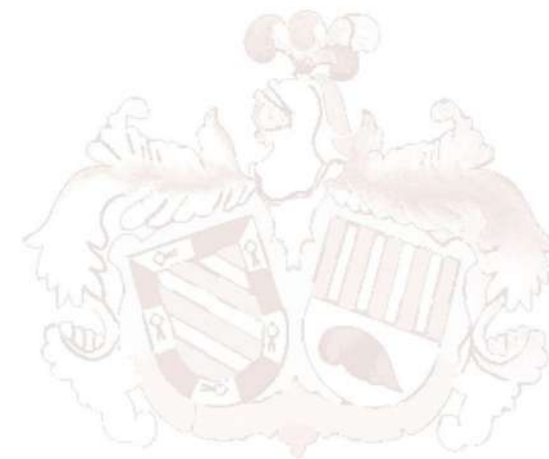


HELADO



BEBIDAS

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





MENÚ 9

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

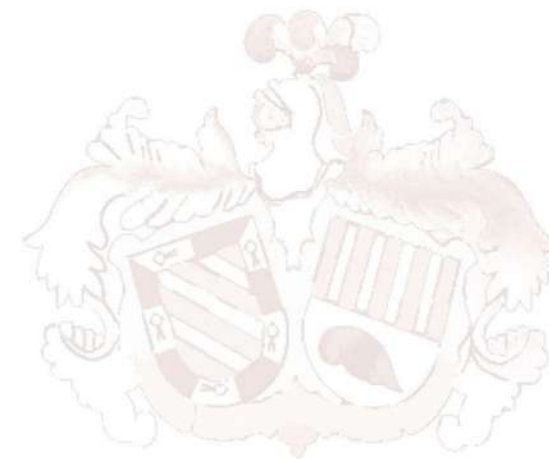


HELADO



BEBIDAS

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





MENÚ INFANTIL

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



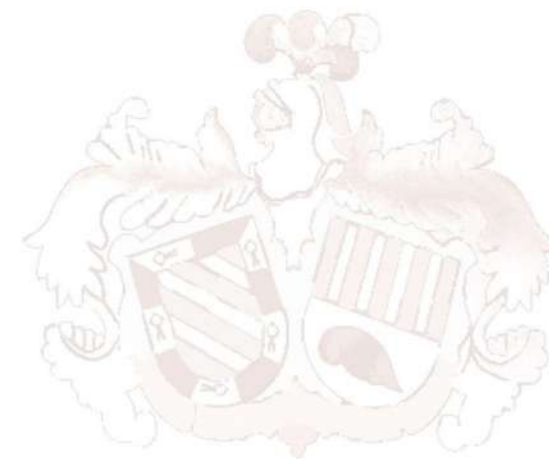
CHULETILLAS DE LECHAZO O ESCALOPE DE TERNERA



TARTA Y HELADO



BEBIDA





CONDICIONES

No se sirven medios menús.

Menú de niños hasta 10 años.

Los aperitivos solo se podran realizar si se empieza, como muy tarde, a las 14:15.

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

