

# Can Bonastre Wine Resort

SENTIMIENTOS Y EMOCIONES CON AROMA DE VINO





Rodeada de viñedos y con unas vistas impresionantes a la montaña de Montserrat, Can Bonastre Wine Resort es una finca de 100 hectáreas entre viña y bosque. Está situada en un entorno natural incomparable, sobre una suave colina a los pies de la Sierra de Montserrat. Se encuentra a sólo 35 minutos de Barcelona y de ciudades como Terrassa, Sabadell, Manresa, Sitges y Vilafranca del Penedés.

La masía es originaria del S.XVI y ha sido completamente reformada. Hoy en día la antigua masía es un precioso hotel con spa especializado en tratamientos de vinos y cavas, y un restaurante de cocina de mercado con recetas del Penedés. La bodega elabora sus propios vinos y aceite de oliva desde hace quince años, siendo algunos de ellos ampliamente reconocidos en concursos internacionales.

Can Bonastre dispone además de 12 habitaciones con vistas a las viñas y Montserrat, que pueden ser reservadas en exclusiva con un precio especial para el día de la boda.

Nos hemos especializado en la organización de celebraciones familiares, especialmente de bodas para aquellas parejas que buscan celebrar su enlace en un entorno único con un servicio de calidad.

A continuación les informamos de todos los servicios que ofrecemos para hacer del día de su boda, un día muy especial.

## HABITACIONES

El resort dispone de doce habitaciones únicas con una decoración muy cuidada, y con todos los servicios necesarios para una estancia agradable. Todas las habitaciones tienen vistas y luz natural, y una media de 35 m2 por habitación. Las suites 60 m2.

El precio especial para clientes de eventos del alquiler del hotel es de 2.500 € iva no incluido, en régimen de alojamiento y desayuno, con acceso al circuito de aguas del Acbua Spa y la posibilidad de organizar una visita a nuestras bodegas con degustación de vinos.

## RESTAURACIÓN

En el restaurante TRIBIA la gastronomía catalana vuelve a la esencia, a los productos naturales de la tierra seleccionados personalmente por nuestro chef, quien elabora platos basados en la cocina tradicional mediterránea. El gusto por la sencillez, la belleza en la presentación y la búsqueda de la mejor materia prima son los ingredientes esenciales del estilo de Can Bonastre, el mismo que se transmite en los banquetes.

## SPA

ACBUA spa es un espacio concebido para la salud, el descanso, el bienestar y el cuidado del cuerpo. Construido enmarcando un gran ventanal con vistas a la Sierra de Montserrat, el vino se convierte en protagonista con la posibilidad de disfrutar de estimulantes tratamientos de vinoterapia que harán sentir las mejores propiedades del vino en la piel.

Las instalaciones disponen de piscina interior de chorros, sauna, baño de vapor, camino de sensaciones, duchas temáticas, zona de relajación y dos cabinas de tratamientos.

## SALÓN DE BANQUETES

Can Bonastre dispone de un salón de banquetes con capacidad hasta 220 personas. Tiene grandes ventanales y vistas a los jardines y el lago. El montaje de las mesas, la elección de minutas y decoración floral es de elección personalizada por cada pareja.

## **APERITIVO RECOMENDADO POR EL CHEF**

Disponemos de un menú recomendado por Can Bonastre, quién ha seleccionado cuidadosamente los ingredientes y los platos para una elaboración detallada, con producto fresco y de temporada.

### ***Snacks de bienvenida***

Delicias de queso  
Brocheta de uva fresca  
Chips de yuca  
Piruletas de parmesano  
Olivas arbequinas de Can Bonastre

### ***Aperitivos***

Queso de oveja a la naranja e infusión de aceite de romero  
Jamón ibérico con pan de coca con tomate  
Foie garrapiñado con confitura de violeta  
Mini cono de guacamole y huevas de salmón  
Cestita de humus con olivada  
Cup de marisco  
Langostino crujiente con confitura de tomate y albahaca  
Croquetas crujientes como las de antes, con asado de ternera y pollo  
Ternera rebozada con chips  
Pollo yakitori  
Dados de bacalao en tempura con salsa del piquillo y tomate seco  
Higo macerado con ron de caña y napada de queso de Mahón

### ***Buffet de arroces (a elegir dos opciones)***

Risotto de ceps y parmesano  
Arroz caldoso marinero  
Fideuà de marisco con all i oli  
Arroz Negro con all i oli

### ***Buffet de queso***

8 tipos de queso: Mahón, Brie, Azúl,  
Feta, Manchego, Parmesano, Cabra, Torta del Casar

Guarniciones: membrillo, panes diferentes,  
3 tipos de confitura, frutos secos, uvas y cerezas

### ***Buffet de brochetas de carne***

Brocheta de pollo yakitori con sésamo  
Brocheta de ternera con verduras

## OTRAS OPCIONES AL APERITIVO

### *Aperitivos opcionales*

Mini quiche de setas y jamón  
 Mini quiche de butifarra y manzana  
 Esponjoso de tortilla de patatas  
 Atún tataki con sésamo blanco y negro  
 Morro de bacalao con olivada y aro de cebolla tierna  
 Vieira con parmentier de patata trufada  
 Lomo de sardinas confitado, guacamole y coca de aceite  
 Sashimi de salmón marinado con sal y azúcar, y emulsión de verduras  
 Makis de salmón con soja  
 Tartar de dorada al estilo ceviche  
 Paperina de calamares a la Andaluza  
 Cazuelita de albóndigas y sepia con fumet de crustáceos  
 Mini bikini con jamón, mozzarella y trufa  
 Coca artesana de tomate natural y anchoa  
 Chupito de manzana ácida con vodka albahaca  
 Chupito de bloody mary y su guarnición

*\*Suplemento de 2 € (10% iva no incluido) al añadir otra variedad adicional a las del aperitivo recomendado por el chef. Cualquier cambio de una variedad por otra no tiene coste ninguno.*

### **Buffets y Show cookings para añadir al aperitivo**

<i>Buffet de huevos</i>	5,50 € / pers.
Huevos de codorniz sobre tosta con sobrasada y miel Huevos estrellados con virutas de foie y trufa	
<i>Buffet de jamón ibérico a corte</i>	850,00 € / total
Jamón de ibérico de 6 a 8 kgs con pan con tomate	
<i>Buffet de lacón</i>	4,50 € / pers.
Lacón al estilo gallego	
<i>Buffet de arroces (a elegir dos opciones)</i>	5,00 € / pers.
Rissoto de ceps y parmesano Arroz caldoso marinero Fideuà de marisco con all i oli Arroz Negro con all i oli	

<i>Buffet de queso</i> 8 tipos de queso: Mahón, Brie, Azúl, Feta, Manchego, Parmesano, Cabra, Torta del Casar.	6,00 € / pers.
Guarniciones: membrillo, panes diferentes, 3 tipos de confitura, frutos secos, uvas y cerezas.	
<i>Buffet de hamburguesas</i> Hamburguesas hechas al momento con su guarnición.	4,00 € / pers.
Guarnición: queso, cebolla caramelizada, pepinillo, ketchup, mostaza y patatas paja.	
<i>Buffet de brochetas de carne</i> Brocheta de pollo yakitori con sésamo Brocheta de ternera con verduras.	5,50 € / pers.
<i>Buffet del Pueblo - Vermouth</i> Mejillones, berberechos, pulpo, sardinillas, chips, olivas y paperina de corteza de morro frito.	5,00 € / pers.
Acompañado de vermouth y sifón	
<i>Buffet japonés</i> Makis variados y sushi con sus guarniciones	10,00 € / pers.
<i>Buffet de chupitos fríos (a elegir 4 opciones)</i> Crema de puerros con gamba y sésamo Melón con jamón Sopa de sandía y feta Sopa de tomate con albahaca y mozzarella Gazpacho y sus picatostes Bloody Mary y su berberecho	4,00 € / pers.
<i>Feria ambulante de Ostras "Don Ostra"</i> (100 unidades de ostra) Persona "Don Ostra" Ostra extra	500,00 € / total 150,00 € 3,00 € / unidad
<i>Buffet de cervezas varias</i>	4,50 € / pers.
<i>Buffet de Martini y sus combinados</i>	3,50 € /pers

(10% iva no incluido)

## **MENÚ RECOMENDADO POR EL CHEF**

### ***Entrantes***

Vieiras con parmentier de ibéricos y vinagreta de verduritas  
Canelón de pasta fresca con verduritas y marisco, acompañado de gambas al vapor y su vinagreta de miel y lavanda  
Ensalada de bogavante y sus cítricos  
Tartar de salmón, aguacate, mango, tomate y langostinos, bouquet tricolor, huevas de salmón y helado de vinagre de Módena

### ***Platos principales***

Carré de cordero lechal 250 gr, con espárragos verdes y parmentier de trufa  
Milhojas de ternera con crema de setas y verduritas  
Jarrete de ternera con salteado de calabacín y ciruelas y su salsa  
Solomillo de ternera con foie, manzana braseada y canela  
Filete de merluza al horno con salsa verde y almejas  
Rape al horno con espárragos verdes y ajos tiernos  
Bacalao confitado sobre crema de garbanzos, vinagreta de verduritas y toque de azafrán

### ***Pre Postres***

Macedonia con sorbete de mandarina y gelatina de menta  
Piña y lima, con helado de albahaca y limón  
Helado de yogur natural con frutas del bosque  
Infusión de hierbas aromáticas con helado de mandarina y crispis de piña

### ***Pastel Nupcial***

Lingote de lima con merengue con sorbete lima cactus  
Choco Guanaja, vainilla y crujiente de macadamia con helado de vainilla con nueces de macadamia  
Crujiente de avellana con helado de avellana Piamonte  
Cilindro de mascarpone con frutos rojos con sorbete de frambuesa  
Mandarina y biscuit con sorbete de mandarina imperial

Petit fours y cafés

### ***Bodega***

Vinos de la bodega de Can Bonastre. Cava . Surtidos de licores

**PRECIO: 155 €**  
*10% iva no incluido*

## MENÚ INFANTIL

Aperitivo de fuet, chips, frutos secos y olivas

*Plato combinado de:*

Macarrones o espaguetis a la boloñesa o canelones

Nuggets o libritos o pollo rebozado o escalopa rebozada con patatas fritas

Helado de vainilla y chocolate

**PRECIO: 45 €**

*(10% iva no incluido)*

## RESOPÓN RECOMENDADO

### *Resopón*

Buffet de mini bocadillos variados (pulguitas)

3,50 € / pers.

Buffet de mini pastas dulces

4,50 € / pers.

Buffet de chuches: Sweet Love

3,50 € / pers.

Pop Corn

precio a determinar

Buffet de Hot Dog

5,50 € / pers.

*(Bocatas de frankfurt con sus guarniciones:  
cebolla crujiente, queso, ketchup y mostaza)*

Buffet de mini Pizzas

5,50 € / pers.

*(10% iva no incluido)*

## SERVICIOS ADICIONALES

La boda no es sólo el aperitivo y la cena.

Queremos organizar una celebración completa y memorable, por lo que ofrecemos las siguientes posibilidades en cuanto a servicios complementarios:

### **Barra Libre**

*Barra libre estandar:* 15 € / por persona adulta (duración 2 horas).

*Barra libre hora extra:* 5 € / por persona adulta y hora adicional.

*Barra libre especial:* 5 € / por persona adulta, adicionales a la barra libre básica (Mojitos, Caipiriñas y Caipiroskas).

*Barra libre especial de GinTonics Premium:* 1.000,00 € / 2 horas, adicionales a la barra libre básica (London 1, Citadelle, G'Vine, Hendrick's, Bulldog).

*(21% iva no incluido)*

### **Música-Discoteca**

Discoteca: 790 €

Corresponde a dos horas de discoteca a partir de que se abra el baile, y amenización durante el aperitivo y el banquete.

Discoteca extra: 450 € / cada hora adicional

(El precio incluye el canon que impone el SGAE para este tipo de eventos)

*(21% iva no incluido)*

### **Ceremonia Civil**

Ceremonia Civil: 800 €

Incluye: montaje, desmontaje, coordinación, megafonía y música, decoración floral y maestro de ceremonias.

*(21% iva no incluido)*

***Amenización de la ceremonia civil***

Aves portadoras de los anillos: Halcón, Águila y Búho.  
Conjunto de Soprano, Tenor y Pianista.  
Alquiler de piano de cola (con o sin pianista).  
Conjunto de instrumentos de cuerda (violín, violonchelo...).  
Coro lírico.  
Grupo de Gospel.  
Guitarra clásica.

***Servicios de animación y amenización***

*Animación infantil:*

Servicio de canguro  
Colchonetas hinchables  
Payasos  
Magos  
Globoflexia  
Monitora y maquilladora

*Amenización del Aperitivo:*

Mariachis  
Trío de cuerda  
Saxofonista  
Trío de jazz y blue  
Caricaturista  
Bosanova  
Percusión (cajones)  
Mini orquesta cubana  
Espectáculo de pompas de jabón  
Espectáculos de fuego y música  
Espectáculo danza acrobática con telas  
Tuna

*Amenización del Banquete:*

Orquesta  
Cuarteto de Jazz  
Monologuistas e imitadores  
Láser musical (presentación de pastel nupcial)  
Fuegos artificiales

*Precios según presupuesto personalizado.*

### ***Regalos para sus invitados***

Le facilitamos la tarea con una variada opción de detallitos para regalar a sus invitados, de esta manera se podrá despreocupar totalmente de pedidos y entregas:

Botella de vino a elegir

Erumir Crianza 7,00 € (iva incluido)

Erumir Blanco 6,50 € (iva incluido)

Etiqueta Can Bonastre con los nombres de los novios 1,9 € / por botella (iva incluido)

Etiqueta personalizada, presupuesto según diseño y cantidades.

Abridor de botellas de vino con los nombres de los novios.

*Precios según presupuesto*

### **OBSEQUIOS DE CAN BONASTRE WINE RESORT**

Can Bonastre Wine Resort obsequiará a todos los novios con:

Minutas de boda para todos los invitados.

Tarjetas personalizadas de cada comensal.

Decoración floral del banquete.

Menú degustación para 6 personas para la prueba del menú

*(El precio adicional por cada persona que venga a la prueba de menú es de 50,00 €, 10% iva no incluido)*

## CONDICIONES GENERALES

### *Seguimiento de la boda*

La organización de la boda será realizada por los responsables de organización de eventos de Can Bonastre, el cual llevará un seguimiento personalizado con los novios. El día de la boda serán recibidos por una persona responsable de Can Bonastre Wine Resort.

### *Confirmación de la reserva*

Se podrá realizar una pre-reserva del día y del salón con una duración de 10 días para ultimar detalles. La reserva quedará confirmada realizando un contrato de arras y dejando un importe de 1.500,00 €, el cual se descontará del importe total de la factura.

### *Comensales mínimos*

Para los meses de temporada alta (del 1 de Mayo al 15 de Octubre) se requiere un mínimo de 85 comensales en sábados y un mínimo de 60 comensales en viernes.

### *Forma de pago*

El 50 % del total de la factura se abonará en la prueba de menú, el 40% se realizará 15 días antes del evento y el resto al finalizar el banquete.

### *Modalidad de pago*

El pago se realizará mediante tarjeta de crédito, transferencia o en efectivo. No se aceptan talones ni recibos.

### *Prueba de menú*

La prueba de menú se realizará 2 o 3 meses antes del banquete, en la cual estarán invitadas 2 personas.

### *Lista de invitados*

La lista de invitados se entregará 15 días antes del evento. Antes de la prueba de menú, se facilitará a los novios el plano de la sala así como un documento de la distribución de las mesas. Dicha lista se puede modificar hasta 72 horas antes del evento, subiendo o bajando el número de comensales. Pasado dicho plazo, el número de comensales quedará confirmado y toda persona que se anule de la lista se deberá abonar íntegramente.

### *Proveedores*

Can Bonastre Wine Resort se encargará de reservar con sus proveedores todo producto que se refiera a la boda, así como la gastronomía, la decoración floral, la música, etc. Todo cambio que se quiera o se deba hacer deberá estar comentado con la persona responsable de eventos de Can Bonastre Wine Resort, y obtener su confirmación.

*Fotografía*

Can Bonastre Wine Resort no tiene exclusividad de fotógrafos, pero sí dispone de varias empresas recomendadas de fotografía con las que tiene su total confianza y ha trabajado previamente:

**JOSEP GUITART FOTÒGRAF.**

Contacto: Josep Hernández, Tel: 639 329 928

Gran Via 1021. Bcn

Avd.Catalunya 31 Palamos

mail: [info@josepguitartfotograf.com](mailto:info@josepguitartfotograf.com)

[www.josepguitartfotograf.com](http://www.josepguitartfotograf.com)

**THE FOTOSHOP.**

Contacto: Fernando González, Tel: 663 783 221

[www.the-fotoshop.com](http://www.the-fotoshop.com)

*Suplementos*

Cualquier producto o servicio no detallado en el presupuesto o contrato inicial puede conllevar una facturación a parte.

*Seguro de deterioro, rotura y robo de material del hotel*

Can Bonastre Wine Resort no se hace responsable del deterioro, rotura o robo de las pertenencias del cliente. En caso de desperfecto en los materiales o instalaciones del hotel, el cliente se compromete a pagar los gastos de reposición o reparación. Esta cláusula incluye todo el material del salón de banquetes, de las habitaciones, spa y espacios comunes de las instalaciones.

Después de haberle presentado todos nuestros servicios, teniendo en cuenta sus necesidades y su petición, quedamos a la espera de sus próximas noticias, deseando que toda esta información sea de su agrado.

Para cualquier consulta no dude en ponerse en contacto con nosotros.

Reciba un cordial saludo,

Montse Moras

Coordinadora de Eventos

[events@canbonastre.com](mailto:events@canbonastre.com)

Tel. 93 772 87 67

Móvil: 687 98 31 14