

## Aniversarios, Celebraciones y Comuniones



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 m<sup>2</sup> por habitación. Las suites 60 m<sup>2</sup>.

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.

## MENÚ RECOMENDADO POR EL CHEF

Can Bonastre ha elaborado las siguientes propuestas. Puede elegir entre tres opciones, en función de si desean el menú completo, o quieren suprimir alguno de los apartados (aperitivo o entrante).

### Menú 1

#### *Snacks:*

Chips de patata  
Rodajitas de sumaiá  
Olivas arbequinas

#### *Primero (a elegir entre):*

Carpaccio de gambas, con ceps y vinagreta de piñones  
Ensalada de salmón, con cubilete de mango, confitura de zanahoria, setas y chips de cebolla  
Tomate del Maresme con verduritas al dente, vinagreta de Módena y parmesano

#### *Segundo (a elegir entre):*

Llata de ternera "Fricandó", con nido de patata y setas  
Pescado fresco, según mercado, a la brasa y su guarnición  
Muslo de pato, con manzana verde confitada con especias, parmentier de boniato y reducción de Moscatel de Can Bonastre

#### *Pasteles (a elegir entre):*

Dulce tentación de plátano y toffee  
Lingote de lima con merengue  
Cilindro de mascarpone con frutos rojos  
Sacher de chocolate negro, con espuma de frambuesas y pincelada dorada

#### *Petit fours y cafés*

PRECIO: 45 € + 10% iva

## Menú 2

### *Snacks:*

Delicias de queso  
Brocheta de uva de Can Bonastre  
Tubérculos (chips de verdura)  
Olivas arbequinas

### *Aperitivo:*

Jamón ibérico con pan de coca, aliñado con tomate y aceite  
Recapte de anchoa con tomate seco y chutney de albaricoque  
Mini bikini de jamón, mozzarella y trufa  
Mini hamburguesa de ternera, cebolla confitada y kétchup natural  
Gambas con camisa de jamón de pato  
Queso de oveja curado con tomate, aceite de oliva y pan tierno  
Mini quiche de butifarra negra y manzana  
Bacalao macerado en aceite de oliva y cebolla tierna  
Chupito de melón y aguacate con crujiente de jamón  
Croquetas crujientes como las de antes, con asado de ternera y pollo

### *Segundo (a elegir entre):*

Meloso de ternera con cardamomo, cebollas bañadas en grosella y chalotas  
Morro de bacalao al Pinot Noir con "mongetes del ganxet" y uva fresca  
Ibérico con crema blanca y yuca frita

### *Pasteles (a elegir entre):*

Banoffer con plátano y toffee  
Lingote de lima con merengue  
Cilindro de mascarpone con frutos rojos  
Sacher de chocolate negro, con espuma de frambuesas y pincelada dorada

### *Petit fours y cafés*

PRECIO: 65 € + 10% iva

### Menú 3

#### *Snacks:*

Delicias de queso  
Brocheta de uva de Can Bonastre  
Tubérculos (chips de verdura)  
Rocas de parmesano  
Olivas arbequinas

#### *Aperitivo:*

Foïe con pan de especies crujiente y membrillo  
Salmón marinado con eneldo y vinagreta de verduras  
Pulpo con parmentier de patata y pimentón de la Vera  
Tataki de atún con sésamo y soja  
Brocheta de ternera con pimiento del padrón  
Jamón ibérico con pan de coca, aliñado con tomate y aceite  
Recapte de anchoa con tomate seco y chutney de albaricoque  
Croquetas crujientes como las de antes, con asado de ternera y pollo  
Queso de oveja curado con tomate, aceite de oliva y pan tierno  
Mini quiche de butifarra negra y manzana  
Chupito de melón y aguacate con crujiente de jamón  
Bacalao macerado en aceite de oliva y cebolla tierna

#### *Primero (a elegir entre):*

Crema de garbanzos del alta Anoia con membrillo y foie  
Canelón de marisco con verduras y trufa  
Ensalada de langostinos con dados de mango, confitura de tomate, setas y vinagreta de menta

#### *Segundo (a elegir entre):*

Cordero crujiente con patata trufada y su salsa  
Rape con suquet de marc de cava de Can Bonastre  
Solomillo de ternera con nuestra dulce salsa de chocolate y cacao  
(suplemento de 3 € por persona)

#### *Pasteles (a elegir entre):*

Banoffer con plátano y toffee  
Lingote de lima con merengue  
Cilindro de mascarpone con frutos rojos  
Sacher de chocolate negro, con espuma de frambuesas y pincelada dorada

#### *Petit fours y cafés*

PRECIO: 70 € + 10% iva

## **Menú infantil**

Aperitivo de fuet, chips, frutos secos y olivas

Plato combinado : macarrones, canelones, nuggets, patatas fritas

Helado de vainilla y chocolate

PRECIO: 38 € + 10% iva

El precio de todos los menús incluye: gastronomía, bodega (vinos y cava) y decoración floral básica. Los vinos que se servirán serán de la bodega Can Bonastre.

En el caso de querer surtido de licores tendría un suplemento 6 € en el precio del menú elegido.

El servicio tiene una duración máxima de 3 horas y media.

## **CONDICIONES GENERALES Y FORMA DE PAGO:**

### *Seguimiento de la celebración*

La organización de la celebración será realizada por el equipo de eventos de Can Bonastre. El día de la celebración serán recibidos por la persona responsable de eventos de Can Bonastre Wine Resort.

### *Confirmación de la reserva*

La reserva quedará confirmada realizando un contrato de arras y dejando un pago equivalente al 20% de la factura final. Este importe se descontará del importe total de la factura.

### *Modalidad y Forma de pago*

El pago se realizará mediante tarjeta de crédito, transferencia o en efectivo. En ningún caso talón bancario. El 50% del total de la factura se realizará 10 días antes de la fecha de la celebración, el resto pendiente se abonará al finalizar el banquete.

### *Lista de invitados*

10 días antes de la celebración se deberá entregar la lista de invitados, teniendo de plazo para realizar modificaciones (altas y bajas) hasta las 72 horas antes del evento. Pasado este plazo, toda persona que se anule de la lista se deberá abonar íntegramente.

### *Proveedores*

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

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

El hotel 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.

### *Exclusividad del servicio*

En función el número de comensales y la sala escogida habrá un coste fijo sobre la sala en concepto de exclusividad de espacio y servicios prestados.

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