

*Can Bonastre*  
WINE RESORT





Foto: Saycute

# Can Bonastre

WINE RESORT

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 desde hace veinte 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.



Foto: Saycute

## Habitaciones

Disponemos de 12 habitaciones únicas con una decoración muy cuidada, y con todos los servicios necesarios para una estancia inolvidable. Todas las habitaciones tienen vistas y luz natural, y una media de 35 m<sup>2</sup>, excepto las suites que tienen 60 m<sup>2</sup>.

• **Precio especial para eventos:**

Pack de las 12 habitaciones	2.500€ + 10% IVA
Mínimo de 6 habitaciones	1.500€ + 10% IVA

• Régimen de alojamiento y desayuno, con acceso al Acbua Spa y la posibilidad de organizar una visita a nuestra bodega 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.



Foto: Saycute

## *Salón de banquetes*

Can Bonastre dispone de un salón de banquetes con capacidad de hasta 200 personas.

Sus grandes ventanales le aportan mucha luminosidad y se puede disfrutar de unas maravillosas vistas a los jardines y el lago.

El montaje de las mesas, las minutas y decoración floral son de elección personalizada por cada pareja.

# Menú uno

115€ + 10% IVA  
SNACKS + 8 APERITIVOS + ENTRANTE + PLATO PRINCIPAL + PASTEL

## Aperitivo

Cono de brandada de bacalao con crema de pimiento del piquillo  
Vasito de salmorejo con torreznos de Jabugo  
Montadito de queso de cabra con mermelada de pimiento escalibado  
Finger de pollo con rebozado de chips de patatas  
Cazuelita de rape en suquet con gambas  
Fideuà marinera con all-i-oli de pimentón  
Croquetas de rustido de ternera y pollo

## Entrante

a escoger entre

Ensalada de láminas de salmón estilo gravlax, frisé, lechugas variadas y vinagreta de frutos rojos y miel  
Gazpacho con ceviche de berberechos y tomate concassé  
Canelón de marisco con bechamel de gamba roja y crujiente de parmesano  
Ensalada tibia de hongos al idiazábal con vinagreta de mostaza y ralladura de pistachos.

## Plato principal

a escoger entre

Meloso de ternera con parmentier de zanahoria, cebolla infusionada con granadina y su salsa de vino Can Bonastre  
Solomillo ibérico relleno de paté de arándanos y salsa de vino Can Bonastre.  
Lomo de merluza con crema de pimiento choricero y crujiente de papada de cerdo.  
Bacalao confitado a baja temperatura con muselina de pera.

## Pastel

a escoger entre

Lingote de limón con merengue y helado de jengibre  
Crujiente de avellana y chocolate con helado de gianduja  
Choco guanaja, corazón de vainilla y crujiente de macadamia con helado de flor de azahar

| Prueba de menú incluida para 2 personas | Tarjetas personalizadas de cada comensal | Bienvenida con copa de cava rosado, agua y fruta  
| Barra de bebidas en el aperitivo | Café y petit fours | Vinos de Can Bonastre (Erumir Blanco y Erumir Tinto), cava AT Roca y surtido de licores  
| 2 horas de barra libre y 2 horas de discoteca |

NO INCLUIDO: presentación del pastel (80€ + 10% IVA) | decoración extra (baños, aperitivo y seating plan, 120 + 10% IVA)  
| Hora extra barra libre: 9€ + 21% IVA/persona adulta | Hora extra discoteca: 600€ + 21% IVA |

**Mínimo de 95 comensales los sábados de junio, julio y septiembre**

Temporada baja (noviembre-abril): tercera hora de discoteca y ceremonia civil gratis



# Menú dos

138€ + 10%IVA  
SNACKS + 15 APERITIVOS A ESCOGER + ENTRANTE + PLATO PRINCIPAL + PREPOSTRE + PASTEL

## Quince aperitivos

a escoger

### Entrante

a escoger entre

- Ensalada de langostinos, tartar de tomate, tallarines de verduras y sorbete de lima y albahaca
- Crujiente de queso de cabra y foie, con brotes tiernos, vinagreta de balsámico con frutos secos confitados.
- Ravioli de pato y foie con salsa de setas, nube de parmesano y nueces
- Vieiras a la plancha con parmentier de patata y azafrán
- Ensalada de bogavante, cítricos y mayonesa de vainilla – 12€ + IVA

### Prepostre

a escoger entre

- Copa con fruta confitada, crema de ron y naranja
- Sorbete de mojito y gelatina de menta
- Frapee de mango
- Sopa de melón, menta y albahaca con yogurt griego

### Plato principal

a escoger entre

- Lingote de cordero asado a baja temperatura con terrina de patata trufada, atadillo de espárragos y salsa de vino Can Bonastre.
- Confit de pato, pera al vino y salsa agrídulce de frambuesas
- Milhojas de lubina y verduras con salsa verde
- Suquet de rape con almeja fina y langostinos
- Solomillo de ternera con foie pole y salsa de vino Oporto – 10€ + IVA
- Rodaballo a la plancha con crema de pimiento asado y virutas de jamón ibérico – 11€ + IVA

### Pastel

a escoger entre

- Lingote de limón con merengue y helado de jengibre
- Crujiente de avellana y chocolate con helado de gianduja
- Choco guanaja, corazón de vainilla y crujiente de Macadamia con helado de flor de azahar
- Cilindro de mascarpone con frutos rojos y sorbete de frambuesa
- Mandarina biscuit con sorbete de mandarina imperial

**Mínimo de 85 comensales los sábados de junio, julio y septiembre**

Viernes y domingos: 10% de descuento en gastronomía y tercera hora de discoteca gratis.  
Temporada baja (noviembre-abril): 10% de descuento en gastronomía, tercera hora de discoteca y ceremonia civil gratis



| Prueba de menú incluida para 6 personas | Bienvenida con copa de cava rosado, agua y fruta | Barra de bebidas en el aperitivo | Presentación del pastel | Decoración extra (baños, aperitivo y seating plan) | Minutas a elegir | Tarjetas personalizadas de cada comensal | Vinos de Can Bonastre (Erumir Blanco y Erumir Tinto), cava AT Roca y surtido de licores | Café y Petit fours | 2 horas de barra libre y 2 horas de discoteca

NO INCLUIDO: Hora extra de barra libre: 6€ + 21% IVA | Hora extra de discoteca: 600€ + 21% IVA

## Menu cocktail

120€ + 10% IVA  
SNACKS + 15 APERITIVOS A ESCOGER +  
4 BUFFETS (EXCEPTO BUFFET DE JAMÓN) +  
PASTEL



Fotos: Marta Pérez Fotografía



## Menu cocktail + plato principal

130€ + 10% IVA  
SNACKS + 10 APERITIVOS A ESCOGER + 2 BUFFETS (ARROCES Y  
QUESOS) + PLATO PRINCIPAL + PASTEL

### Plato principal a escoger entre

Lingote de cordero asado a baja temperatura con terrina de patata trufada, atadillo de espárragos y salsa de vino Can Bonastre.

Confit de pato, pera al vino y salsa agridulce de frambuesas

Milhojas de lubina y verduras con salsa verde

Suquet de rape con almeja fina y langostinos

Solomillo de ternera con foie pole y salsa de vino Oporto – 10€ + IVA

Rodaballo a la plancha con crema de pimiento asado y virutas de jamón ibérico – 11€ + IVA



## *Snacks de bienvenida*

Brocheta de uva fresca  
Chips de verduras y patatas  
Olivas arbequinas  
Cocktail de frutos secos  
Piruletas de parmesano con pimienta rosa

## *Aperitivos fríos*

Cucharadita de esqueixada de bacalao con olivada  
Montadito de jamón ibérico en pan de coca con tomate rama y aceite de oliva virgen extra  
Cono de brandada de bacalao con crema de pimiento del piquillo  
Chupito de tartar de salmón, mango y tomate  
Vasito de salmorejo con torreznos de Jabugo  
Brocheta de pepino y salmón con salsa asiática  
Brocheta de queso Mahón con anchoa y membrillo  
Mousse de foie micuit con manzanas y pistachos

Pannacota de Txangurro 1,5 € + 10% IVA  
Panellets de foie y piñones 2 € + 10% IVA  
Ensaladilla de bogavante y aguacate 2 € + 10% IVA

## *Aperitivos calientes*

Montadito de queso de cabra con mermelada de pimiento escalibado  
Brocheta de secreto ibérico con chimichurri  
Bomba de risotto de ceps y parmesano  
Croquetas de rustido de ternera y pollo  
Calamares a la andaluza con cilantro y lima  
Patatas aromescadas con all-i-oli suave  
Txistorra de cerdo ibérico frita sobre tostada  
Cazuelita de suquet de rape y gambas  
Brocheta de langostino crujiente con mermelada de tomate y aceite de albahaca  
Samosa de pato y foie con salsa hoisin  
Finger de pollo con rebozado de chips de patatas  
Fideuà marinera con all-i-oli de pimentón

Dumplings crujientes de cerdo y soja 1,5 € + 10% IVA  
Mini sándwich de jamón ibérico, rucula y trufa 2 € + 10% IVA  
Cazuelita de pulpo a feira con parmentier 1,5€ + 10% IVA

## Buffets opcionales de degustación

**Buffet de huevos de codorniz sobre tosta con sobrasada y vinagreta de miel** (4,00€ + 10% IVA/pers)

**Buffet de mini hamburguesas y hot dogs** (4,00€ + 10% IVA/pers)

Guarniciones, cebolla caramelizada y crujiente, queso, pepinillo, brotes de lechugas.

Salsas, Ketchup, mayonesa, mostaza y barbacoa.

**Buffet del pueblo – Vermouth** (5,00€ + 10% IVA/pers)

Mejillones, berberechos, pulpo, sardinillas, chips de patata, olivas aliñadas y morro frito; acompañado de vermut y sifón

**Buffet de chupitos fríos:** (4,00€ + 10% IVA/pers) (a elegir 4 opciones)

Crema de puerro con gamba.

Sopa de melón con Jamón.

Sopa de sandía con fresa y crema de Módena.

Sopa de tomate con mozzarella y albahaca.

Gazpacho andaluz con su guarnición.

Blody mary con berberecho.

**Buffet de arroces** (7,50€ + 10% IVA/ pers)

Arroz negro.

Fideua marinera.

Risotto de ceps.

**Buffet de quesos** (8,00€+ 10% IVA/ pers)

Cabrales, mahón, idiazabal, queso Patamulo semi, torta del casar, Tupi de sort.

**Buffet de Jamón ibérico a corte con pan con tomate** (850€ + 10% IVA)

\*Recomendado para 80-100 pax.

**Buffet de cervezas:** 240 botellines (300€ + 21% IVA)

**Mini buffet de cervezas:** 96 botellines (150€ + 21% IVA)

## Para acompañar la fiesta

**Buffet de mini bocadillos variados (pulguitas)**

3,50+ 10% IVA€ /pers.

**Buffet de saladitos**

4,00 € + 10% IVA/pers.

(Hojaldres variados, taco de tortilla con chistorra y frutos secos)

**Especial Mesa Dulce Can Bonastre (Candy Bar)**

Candy Bar Dulce y Salado – 290€ + 10% IVA

Surtido de chuches, chupitos de chocolate con churros, saladitos variados y Pop Corn

Candy Bar Chuches – 150€ + 10% IVA

Surtido de chuches variadas.

# Complementos

## Ceremonia civil

Incluye: bienvenida con copa de cava rosado, agua y fruta fresca + montaje, desmontaje, coordinación, megafonía y música, decoración floral y maestro de ceremonias.

800€ + 21% IVA

## Alquiler de iniciales de madera

250€ + 21% IVA

## Alquiler love de madera

200€ + 21% IVA

## Decoración mesa romántica

Incluye: bajo plato de mimbre, copas de color y silla chiavary blanca

10€ + 21% IVA por persona

## Menú infantil

Aperitivo de fuet, chips, frutos secos y olivas.

Macarrones, nuggets con patatas fritas y helado de chocolate y vainilla con lacasitos

45€ + 10% IVA

## Menú stabb

45€ + 10% IVA

## Barra libre de mojitos, caipirinhas y caipiroshas

6€ + 21% IVA/por persona adulta / 2 horas

## Barra libre de Gintonics

(London 1, Citadelle, G'Vine, Hendrick's, Martin Miller y Bulldog)

1000€ + 21% IVA/2 horas

## Detalles para los invitados

Erumir Blanco 6,50€ (IVA incluido) | Erumir Tinto 7€ (IVA incluido)

Can Bonastre Wine Resort pone a su disposición diferentes proveedores que ayuden a completar su boda (amenización de la ceremonia y del aperitivo, servicios de animación infantil, fotógrafo y videógrafo, etc).



## Banquete exterior

Incluye montaje exterior + luces de verbena

10€ + 21% IVA/ por persona

# Condiciones generales

## Seguimiento de la boda

La organización de la boda será realizada por las responsables de eventos de Can Bonastre, ellas llevarán un seguimiento personalizado con los novios.

## Confirmación de la reserva

Se podrá realizar una pre-reserva del día y del salón con una duración de 15 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.

## 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 las personas indicadas en cada menú. Cada persona que se añada conllevará un suplemento de 50€ + 10% IVA.

## 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 por escrito.

## Suplementos

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

## 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 utilizadas durante el evento.

## Alimentos procedentes del exterior

Can Bonastre Wine Resort no se hace responsable de cualquier alimento que traiga el cliente por su propia decisión.

## Límite horario

Para bodas de mediodía el límite horario será hasta las 23:00 | Para bodas de tarde el límite horario será hasta las 04:00h

## Barra libre

La tercera hora de barra libre se calculará según el porcentaje de invitados que queden en la boda.

## Uso de materiales

No está permitido el uso de confetti en las instalaciones ni bengalas en el interior de la sala de banquetes. El uso de petardos y tracas debe ser con el previo consentimiento.

# Contacto

Esperando que toda la información recibida sea de su agrado, estamos a su disposición para cualquier consulta o aclaración que pueda necesitar al respecto. Estaremos encantados de atenderles.



**María José Martín y Sara Vicens** | Coordinadoras de Bodas y Eventos | [events@canbonastre.com](mailto:events@canbonastre.com) | Tel. 93 772 87 67 | Móvil: 687 98 31 14

Horario de atención:

- Miércoles, jueves y viernes de 10h a 17h
- Sábados y domingos de 10h a 18h (sujeto a disponibilidad en función de los eventos)

Fuera de este horario solicitar información al correo electrónico.

Foto portada: Saycute