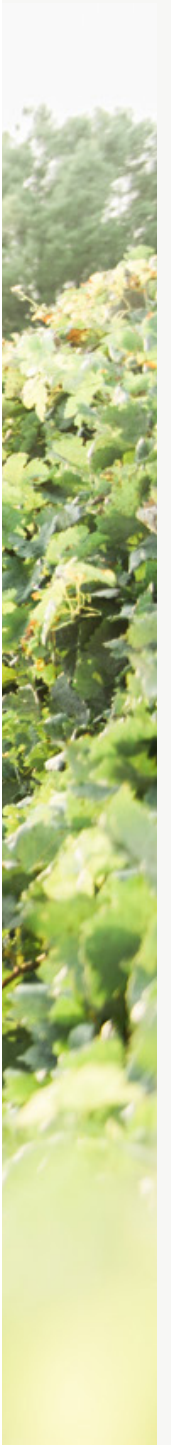




Can Bonastre

WINE RESORT

2 0 1 9





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 m², excepto las suites que tienen 60 m².

• **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
Maki vegetal de pollo
Cazuelita de rape en suquet con gambas
Fideuà marinera con all-i-oli de pimentón
Croquetas de rustido de ternera y pollo
Buñuelo de sepia con mostaza

Entrante

a escoger entre

Salmón marinado sobre cama de fideos de verduras y vinagreta de frutos rojos y miel
Gazpacho de fresa con tartar de gamba
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 infundada con granadina y su salsa de vino Can Bonastre
Solomillo de cerdo ibérico con berenjena al miso y crema de guisantes
Blanqueta de merluza con langostino y arroz pilav especiado
Bacalao confitado a baja temperatura con muselina de pera.

Pastel

a escoger entre

Volcán de chocolate blanco con corazón de mandarina
Mousse de avellana y cremoso de vainilla
Cilindro de chocolate 70% con bescuit de vainilla

| 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: 10€ + 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 con tierra de vino de Can Bonastre y falsa mayonesa de fresa – 12€ + IVA

Prepostre

a escoger entre

- Piña colada en malibú y almíbar de menta sobre base de hielo pilé
- Sorbete de mojito y gelatina de menta
- Frapee de mango y coulis de frambuesa
- Copa de frutos rojos infundados en vino de Can Bonastre con bola de yogur
- Refrescante de mar de cava con sorbete de limón y licor de piruleta

| 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: 8€ + 21% IVA | Hora extra de discoteca: 600€ + 21% IVA

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
- Suprema de lubina con salsa a la naranja y ceps confitados
- Rape en suquet con almeja fina y langostinos
- Tournedo de rape con crema de calabacín y mostaza a la antigua
- Terrina de osobuco con cigalas
- Solomillo de ternera con foie pole y salsa de vino Oporto – 10€ + IVA
- Rodaballo con salsa de vainilla y timbal de verduras – 9€ + IVA

Pastel

a escoger entre

- Volcán de chocolate blanco con corazón de mandarina
- Mousse de avellana y cremoso de vainilla
- Cilindro de chocolate 70% con bescuit de vainilla
- Red velvet con frutos rojos
- Corazón de Sant Jordi con fresa, chocolate 70% y frambuesa
- Esfera de peras al vino de Can Bonastre

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

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

Suprema de lubina con salsa a la naranja y ceps confitados

Rape en suquet con almeja fina y langostinos

Tournedo de rape con crema de calabacín y mostaza a la antigua

Terrina de osobuco con cigalas

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

Rodaballo con salsa de vainilla y timbal de verduras – 9€ + IVA



Snacks de bienvenida

Brocheta de uva fresca
Chips de verduras y patatas
Olivas arbequinas
Cacahuets garrapiñados con curry
Piruletas de parmesano con pimienta rosa

Aperitivos fríos

Cucharadita de tartar de gambas con espuma de aguacate
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
Bocadito de tartar de salmón, mango, tomate y perlas de aceite de oliva virgen extra
Vasito de salmorejo con torreznos de Jabugo
Maki vegetal de pollo
Brocheta de queso Mahón con anchoa y membrillo
Tostadita de steak tartar con huevo de codorniz
Hummus tradicional con aceite de kikos
Macaron de foie con esencia de Pedro Ximénez
Chupito de vichyssoise con crujiente de parmesano
Taco de tataki de atún con soja

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 con crujiente vietnamita
Croquetas de rustido de ternera y pollo
Calamares a la andaluza con cilantro y lima
Patatas aromescadas con all-i-oli suave
Falso canelón de pato y foie con salsa hoisin
Cazuelita de suquet de rape y gambas
Brocheta de langostino crujiente con mermelada de tomate y aceite de albahaca
Buñuelo de sepia con mostaza
Pulpo a la brasa con espuma de patata
Fideuà marinera con all-i-oli de pimentón
Mini sándwich de jamón ibérico, rucula y trufa
Bao de pulled pork
Nido de patatas con huevo de codorniz y virutas de foie

Buffets opcionales de degustación

Buffet de huevos estrellados (5,50€ + 10% IVA/pers)

Jamón, chistorra, gulas y foie

Buffet de mini hamburguesas y hot dogs (5,50€ + 10% IVA/pers)

100% ternera y ternera especiada

Guarniciones: cebolla caramelizada y crujiente, queso, pepinillos, brotes de lechuga, duxelle de champiñones, láminas de parmesano y tomate sundried

Salsas: ketchup, mayonesa, mostaza, barbacoa y aceite de trufa

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.

Gazpacho andaluz con su guarnición.

Blody mary con berberecho.

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

Paella mixta.

Fideua marinera.

Risotto de ceps.

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

Cabrales, Mahón, Idiazabal, 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 artesanales: 190 botellines (300€ + 21% IVA)

Mini buffet de cervezas artesanales: 80 botellines (150€ + 21% IVA)

Para acompañar la fiesta

Buffet de mini bocadillos variados (pulguitas)

3,50 € + 10% IVA /pers.

Crepes de chocolate y gofres con variedad de toppings

5€ + 10% IVA /pers.

Donuts Bar

4€ + 10% IVA / pers.

Buffet de pizzas

6€ + 10% IVA / pers.

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 abonando 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 en las convocatorias establecidas a principios de año, 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. En 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 | 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: Saycure