Can Bonastre

WINE RESORT

CELEBRACIONES PARTICULARES 2019

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 del evento.

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.

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.

Menú uno

45€ + 10% IVA
SNACKS + 5 APERITIVOS + PLATO PRINCIPAL + PASTEL

Snacks

Chips de verduras y patatas

Aceitunas arbequinas de Can Bonastre

Cocktail de frutos secos

Piruletas de parmesano con pimienta rosa

Aperitivo

Montadito de queso de cabra con mermelada de pimiento escalibado

Patatas arromescadas con all-i-oli suave

Bocadito de tartar de salmón, mango y tomate

Croquetas de rustido de ternera y pollo

Maki vegetal de pollo

Plato principal

Máximo dos opciones a escoger:

Carne

a escoger entre

Confit de pato al vino dulce con pera caramelizada y parmentier de zanahoria.

Meloso de ternera con parmentier de zanahoria, cebolla infusionada con granadina y su salsa de vino Can Bonastre.

Solomillo de cerdo a la brasa con salsa de ceps y parmentier de patata trufada.

Lingote de cordero a baja temperatura con parmentier de patata trufado y salsa de vino Can bonastre |5€

Solomillo de ternera y salsa de vino Oporto | 6€ | con foie 8€

Terrina de osobuco con cigalas | 4€

Pescado

a escoger entre

Salmón a la plancha con rebozado de sésamo y mayonesa ligera de cítricos.

Lomo de bacalao confitado y gratinado con muselina de pera.

Blanqueta de merluza con langostino y arroz pilav especiado.

Rape en suquet con almeja fina y langostinos | 6€

Rodaballo con salsa de vainilla y timbal de verduras | 8€

Suprema de lubina con salsa a la naranja y ceps confitados | 5€

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

INCLUIDO: | Bienvenida con una copa de cava rosado | Bebidas incluídas: agua, vinos de Can Bonastre (Erumir Blanco y Erumir Tinto), cervezas y refrescos | Café y petit fours | cava AT Roca Brut para el postre| Decoración floral estándar |

NO INCLUIDO: Prueba de menú (50€ + 10% IVA), surtido de licores (4€) | Barra libre: 1 hora (10€/persona) o 2 horas (15€/ persona)

Menú dos

70€ + 10%IVA
SNACKS + 13 APERITIVOS + PLATO PRINCIPAL + PASTEL

Snacks

Chips de verduras y patatas
Aceitunas arbequinas de Can Bonastre
Cacahuetes garrapiñados con curry
Piruletas de parmesano con pimienta rosa

Aperitivo

Montadito de queso de cabra con mermelada de pimiento escalibado
Cucharadita de tartar de gambas con espuma de aguacate
Macaron de foie con esencia de Pedro Ximénez
Vasito de salmorejo con torreznos de Jabugo
Tostadita de steak tartar con huevo de codorniz
Bocadito de tartar de salmón, mango y tomate
Cono de brandada de bacalao con crema de pimiento del piquillo
Montadito de jamón ibérico, tomate rama y aceite de oliva virgen extra
Maki vegetal de pollo
Brocheta de langostino crujiente con mermelada de tomate y aceite de albahaca.
Falso canelón de pato y foie con salsa hoisin
Croquetas de rustido
Bomba de risotto de ceps y queso parmesano con crujiente vietnamita

Plato principal

Máximo dos opciones a escoger:

Carne

a escoger entre

Lingote de cordero a baja temperatura con parmentier de patata trufado y salsa de vino Can bonastre

Solomillo de ternera y salsa de vino Oporto | con foie 4€

Terrina de osobuco con cigalas

Pescado

a escoger entre

Rape en suquet con almeja fina y langostinos

Rodaballo con salsa de vainilla y timbal de verduras

Suprema de lubina con salsa a la naranja y ceps confitados

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

Esfera de peras al vino de Can Bonastre

INCLUIDO: | Bienvenida con una copa de cava rosado | Bebidas incluídas: agua, vinos de Can Bonastre (Erumir Blanco, Erumir Tinto o Maurel y Nara), cervezas y refrescos | Café y petit fours | cava AT Roca brut para el postre| Decoración floral estándar |

NO INCLUIDO: | Prueba de menú (50€ + 10% IVA), surtido de licores (4€) | Barra libre: 1 hora (10€/persona) o 2 horas (15€/persona)

Menú cocktail

45€ + 10%IVA
SNACKS + 10 APERITIVOS + BUFFET DE ARROCES + BUFFET DE POSTRES

Snacks

Chips de verduras y patatas

Aceitunas arbequinas de Can Bonastre

Cacahuetes garrapiñados con curry

Piruletas de parmesano con pimienta rosa

Aperitivo

Montadito de queso de cabra con mermelada de pimiento escalibado

Patatas arromescadas con all-i-oli suave

Bocadito de tartar de salmón, mango y tomate

Croquetas de rustido

Maki vegetal de pollo

Vasito de salmorejo con torreznos de Jabugo

Cono de brandada de bacalao con crema de pimiento del piquillo

Montadito de jamón ibérico, tomate rama y aceite de oliva virgen extra

Brocheta de langostino crujiente con mermelada de tomate y aceite de albahaca.

Bomba de risotto de ceps y queso parmesano con crujiente vietnamita

Bubbet de arroces

Paella mixta
Fideuà marinera
Risotto de ceps

Bubbet de postres

surtido de:

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

INCLUIDO: | Bienvenida con una copa de cava rosado | Bebidas incluídas: agua, vinos de Can Bonastre (Erumir Blanco, Erumir Tinto), cervezas y refrescos | Café y petit fours | cava AT Roca brut para el postre| Decoración floral estándar |

NO INCLUIDO: | Prueba de menú (50€ + 10% IVA), surtido de licores (4€) | Barra libre: 1 hora (10€/persona) o 2 horas (15€/persona)

Aperitivos fríos adicionales

Cucharadita de tartar de gambas con espuma de aguacate 1,50€
Montadito de jamón ibérico en pan de coca con tomate rama y aceite de oliva virgen extra 2€
Cono de brandada de bacalao con crema de pimiento del piquillo 1€
Bocadito de tartar de salmón, mango y tomate 1,5€
Vasito de salmorejo con torreznos de Jabugo 1€
Macaron de foie con esencia de Pedro Ximénez 1,5€
Tostadita de steak tartar con huevo de codorniz 1,5 €
Brocheta de queso Mahón con anchoa y membrillo 1€
Maki vegetal de pollo 1€
Hummus tradicional con aceite de kikos 1€
Chupito de vichyssoise con crujiente de parmesano 1€
Taco de tataki de atún con soja 2€

Aperitivos calientes adicionales

Montadito de queso de cabra con mermelada de pimiento escalibado 1€
Brocheta de secreto ibérico con chimichurri 2€
Bomba de risotto de ceps y parmesano con crujiente vietnamita 1,5€
Croquetas de rustido de ternera y pollo 1€
Patatas arromescadas con all-i-oli suave 1€
Calamares a la andaluza con cilantro y lima 1,5€
Brocheta de langostino crujiente con mermelada de tomate y aceite de albahaca 2€
Falso canelón de pato y foie con salsa hoisin 1,5 €
Pulpo a la brasa con espuma de patata 1,5€
Cazuelita de suquet de rape y gambas 2€
Buñuelo de sepia con mostaza 1,5€
Fideuà marinera con all-i-oli de pimentón 1,5€
Mini sándwich de jamón ibérico, rucula y trufa 1,5€
Bao de pulled pork 1,5€
Nido de patatas con huevo de codorniz y virutas de foie 1,5€

Entrantes adicionales

Ensalada de langostinos, tartar de tomate, tallarines de verduras y sorbete de lima y albahaca 15 €
Ensalada de bogavante con tierra de vino de Can Bonastre y falsa mayonesa de fresa 20€
Canelón de marisco con bechamel de gamba roja y crujiente de parmesano 14€
Ravioli de pato y foie con salsa de setas, nube de parmesano y nueces 15€
Vieiras a la plancha con parmentier de patata y azafrán 18€

Menú infantil

Aperitivo: fuet, chips, frutos secos y olivas
Primer plato: macarrones o canelones
Segundo plato: nuggets o escalopa rebozada con patatas fritas
Postre: helado de vainilla y chocolate
25 €

A todos los precios se les debe aplicar un 10% de IVA

Condiciones generales

Seguimiento del evento
La organización de la celebración será realizada por las responsables de eventos de Can Bonastre.

Confirmación de la reserva
La reserva quedará confirmada realizando un contrato de arras y dejando un pago equivalente al 20% de la factura final.

Modalidad y Forma de pago
El pago se realizará mediante tarjeta de crédito, transferencia o en efectivo. No se aceptan talones ni recibos.
El 50 % del total de la factura se realizará 10 días antes de la fecha de la celebración y el resto pendiente se abonará al finalizar el banquete.

Lista de invitados
La lista de invitados se entregará 10 días antes del evento, teniendo un plazo para realizar modificaciones (altas y bajas) hasta las 72 horas antes del evento. Pasado ese plazo, el número de comensales quedará confirmado y toda persona que se anule de la lista se deberá abonar íntegramente. Este dossier se ofrece exclusivamente a eventos con un máximo de 60 personas.

Proveedores
Can Bonastre Wine Resort se encargará de reservar con sus proveedores todo producto que se refiera a la celebración, 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 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 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.

Limite horario
El servicio tiene una duración máxima de tres horas y media. Si se desea alargar la hora habrá un suplemento de 3€ por el número total de comensales y por hora o contratar servicio de barra libre.

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

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.

Uso de materiales audiovisuales
El coste de alquiler de material audiovisual (pantalla con proyector y altavoz) es de 50€ + IVA.

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 17h (sujeto a disponibilidad en función de los eventos)

Fuera de este horario solicitar información al correo electrónico.