

Can Bonastre
WINE RESORT
CELEBRACIONES PARTICULARES 2020





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
Tartar de salmón, encurtidos y mayonesa cítrica
Croquetas de rustido de ternera y pollo
Ceviche de dorada con crujiente de yuca

Plato principal

*A escoger previamente dos opciones como máximo:

Carne

a escoger entre

Confit de pato con perlas de cebolla agridulces y salsa de arándanos
Meloso de ternera con parmentier de zanahoria, cebolla infundada con granadina y su salsa de vino Can Bonastre.
Solomillo de cerdo a la brasa con salsa de ceps y parmentier de patata trufada
Pintada rellena de setas con polenta de espárragos y salsa de Oporto
Lingote de cordero a baja temperatura con parmentier de patata trufado y salsa de vino Can bonastre | 5€
Solomillo de ternera salteado con panceta y castañas y salsa de Cabernet Sauvignon | 6€

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.
Suprema de corvina con puntas de espárrago y chutney de mango
Rape en suquet con almeja fina y langostinos | 6€
Rodaballo con parmentier cítrica y pil pil de almejas | 8€
Suprema de lubina con salsa a la naranja y ceps confitados | 5€

Pastel

una opción a escoger entre

Mousse de chocolate blanco y cremoso de maracuyá
Cuatro texturas de chocolate
Mousse de crema catalana
Queso fresco con fresitas del bosque

INCLUIDO: | Bienvenida con una copa de cava rosado | Bebidas incluidas: 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)

*La elección de platos debe hacerse siempre con antelación y el cliente contratante del servicio debe escoger como máximo dos platos principales para dar a escoger a sus invitados.

Menú dos

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

Snacks

Chips de verduras y patatas

Aceitunas arbequinas de Can Bonastre

Cacahuets 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
Bloody Mery con berberecho

Tostadita de steak tartar con huevo de codorniz

Tartar de salmón con encurtidos y mayonesa cítrica

Cono de brandada de bacalao con crema de pimiento del piquillo

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

Ceviche de dorada con crujiente de yuca

Langostino crujiente con mermelada de tomate y aceite de albahaca.

Falso canelón de pato y foie con salsa hoisin

Croquetas de marisco

Churro salado de trufa

Plato principal

*A escoger previamente dos opciones como máximo:

Carne

a escoger entre

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

Solomillo de ternera salteado con panceta y castañas y salsa de Cabernet Sauvignon

Pintada rellena de foie con polenta de espárragos y salsa de Oporto

Pescado

a escoger entre

Rape en suquet con almeja fina y langostinos

Rodaballo con parmentier cítrica y pil pil de almejas

Suprema de lubina con salsa a la naranja y ceps confitados

Pastel

una opción a escoger entre

Mousse de chocolate blanco y cremoso de maracuyá

Cuatro texturas de chocolate

Mousse de crema catalana

Pecado de chocolate y frambuesas

Queso Idiazábal con fresitas del bosque

INCLUIDO: | Bienvenida con una copa de cava rosado | Bebidas incluidas: 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)

*La elección de platos debe hacerse siempre con antelación y el cliente contratante del servicio debe escoger como máximo dos platos principales para dar a escoger a sus invitados.

Menú cocktail

* A partir de 20 adultos

45€ + 10% IVA

SNACKS + 10 APERITIVOS + BUFFET DE ARROCES + BUFFET DE POSTRES

Snacks

Chips de verduras y patatas

Aceitunas arbequinas de Can Bonastre

Cacahuets garrapiñados con curry

Piruletas de parmesano con pimienta rosa

Aperitivo

Montadito de queso de cabra con mermelada de pimiento escalibado

Patatas aromescadas con all-i-oli suave

Tartar de salmón con encurtidos y mayonesa cítrica

Croquetas de rustido

Ceviche de dorada con crujiente de yuca

Bloody Mery con berberecho

Cono de brandada de bacalao con crema de pimiento del piquillo

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

Langostino crujiente con mermelada de tomate y aceite de albahaca.

Churro salado de trufa

Buffet de arroces

Paella de marisco

Arroz de montaña

Buffet de postres

surtido de:

Mousse de chocolate blanco y cremoso de maracuyá

Cuatro texturas de chocolate

Mousse de crema catalana

INCLUIDO: | Bienvenida con una copa de cava rosado | Bebidas incluidas: 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€
- Tartar de salmón con encurtidos y mayonesa cítrica 1,5€
- Bloody Mery con berberecho 1€
- Macaron de foie con esencia de Pedro Ximénez 1,5€
- Tostadita de steak tartar con huevo de codorniz 1,5 €
- Brocheta de higo seco con jamón ibérico 1,5€
- Ceviche de dorada con crujiente de yuca 1,5€
- Hummus tradicional con aceite de kikos 1€
- Chupito de vichyssoise con crujiente de parmesano 1€
- Taco de tataki de atún con soja 2€
- Montadito de queso de cabra con mermelada de pimiento escalibado 1€

Aperitivos calientes adicionales

- Brocheta de pollo satai 2€
- Churro salado de trufa 1,5€
- Croquetas de rustido 1€
- Patatas aromescadas con all-i-oli suave 1€
- Taco de ensaimada con sardina ahumada 1,5€
- 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 cremoso de patata 1,5€
- Tempura de verduras con romesco verde 1,5€
- Buñuelo de sepia con mostaza 1,5€
- Croqueta de marisco 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€
- Pincho de yema de huevo y trufa 1,5 €

Entrantes adicionales

- Ensalada de langostinos, tartar de tomate, tallarines de verduras y sorbete de lima y albahaca 15 €
- Bogavante con texturas de tomate y vinagreta de coral 20€
- Canelón de marisco con bechamel de gamba roja y crujiente de parmesano 14€
- Canelón de pato y foie con salsa de ceps, nube de parmesano y nueces 15€
- Vieiras a la plancha con parmentier de patata y azafrán 18€
- Coquita de langostinos con jamón ibérico y trompeta de la muerte 15 €

Menú infantil

- Aperitivo: fuet, chips, frutos secos y olivas
- Primer plato: macarrones boloñesa o canelones de rustido
- 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 mínimo de 10 personas y un máximo de 60.

Elección de platos

La elección de platos debe hacerse siempre con antelación y el cliente contratante del servicio debe escoger como máximo dos platos principales para dar a escoger a sus invitados.

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.



Equipo Comercial 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 14h y de 15 a 17h
- Sábados y domingos sujeto a disponibilidad en función de los eventos