

Can Bonastre
WINE RESORT
MENÚS EMPRESA 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.

Menú uno

35€ + 10% IVA
APERITIVO o ENTRANTE + PLATO PRINCIPAL + POSTRE

Aperitivo

Patatas arromescadas con all-i-oli suave
Falso canelón de pato y foie con salsa hoisin

Croquetas de rustido

Langostino crujiente con mermelada de tomate y aceite de albahaca

Hummus tradicional con aceite de kikos

Entrante

*A escoger previamente dos opciones como máximo:

Canelón de rustido de la casa

Crema de temporada con picatostes y crudites del huerto

Ensalada de queso de cabra con bacon y pasas

Coquita de langostinos y jamón ibérico con ceps confitados

Plato principal

*A escoger previamente dos opciones como máximo:

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

Corvina con cremoso de hummus y vinagreta tibia de tomate

Dorada a la plancha con sofrito de limón, cebolla y oliva negra

Pollo relleno de setas con cremoso de zanahoria

Postre

a escoger entre

Choco Guanaja

Frappé de mango

INCLUIDO: | Agua, vinos de Can Bonastre (Erumir blanco o Erumir tinto) y café
Barra abierta: suplemento 3 € por comensal | Decoración estándar

*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 al resto de clientes

Menu bubbyet

* A partir de 20 adultos

35€ + 10% IVA
ENTRANTES + SEGUNDOS + POSTRE

Entrantes

Tortilla de patatas

Pizarra de embutidos catalanes

Pizarra de surtido de quesos

Surtido de pan con tomate

Ensaladas de frutos secos

Crudites: tomate cherry, zanahoria, atún y remolacha

Crema de temporada

Guarnición separada

Segundos

Meloso de ternera con setas y salsa Can Bonastre

Bacalao confitado con judía verde

Guarnición: fondant de patata

Postre

Fruta natural de temporada

Surtido de repostería Can Bonastre

INCLUIDO: | Agua, vinos de Can Bonastre (Erumir blanco o Erumir tinto) y café

Menu dos

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

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 agrdulces y salsa de arándanos
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
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€

Postre

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 o Erumir Tinto), cervezas o refrescos | Café y petit fours | Decoración estándar |

NO INCLUIDO: Surtido de licores (4€) | Barra libre: 1 hora (10€/persona) o 2 horas (16€/ 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 al resto de clientes

Menú tres

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

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
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

Postre

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 copa de cava rosado | Bebidas durante la comida o cena | Café | Vinos de Can Bonastre (Erumir Blanco y Erumir Tinto o Maurel y Nara)

NO INCLUIDO: Surtido de licores (4€) | Barra libre: 1 hora (10€/persona) o 2 horas (16€/ 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 al resto de clientes

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 arromescadas 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 o Erumir Tinto), cervezas o refrescos | Café | Decoración estándar |

NO INCLUIDO: | Surtido de licores (4€) | Barra libre: 1 hora (10€/persona) o 2 horas (16€/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 arromescadas 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 €

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

Condiciones generales

Estos precios están vinculados a la cotización del grupo de referencia y los servicios mencionados. Cualquier modificación de servicios, fechas o número de personas podría suponer una modificación del precio final. Los precios son sin IVA. Esta cotización tiene una validez de 1 mes, una vez vencido este plazo se tendrá que verificar la vigencia de los precios. En el momento de la confirmación del grupo, se firmará un contrato para el evento y se aplicarán las condiciones de contratación habituales de Can Bonastre Wine Resort.

Seguimiento del evento

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

Política de contratación y depósitos

- A la firma del contrato: la reserva quedará confirmada realizando un contrato dejando un pago equivalente al 20% de la factura. Para una mayor agilidad, le rogamos nos envíe copia de la transferencia por mail en la fecha indicada. Sólo así consideraremos la reserva confirmada.
- Una semana antes: solicitamos realicen el ingreso del 80% (descontando el depósito) y le rogamos nos envíe copia de la transferencia por email.
- El día después: Solicitamos realicen el ingreso de los extras que se hayan podido generar, y le rogamos nos envíe copia de la transferencia por email.

Política de cancelación

Todas las cancelaciones se deben comunicar siempre por escrito. La cancelación total del grupo se gestionará de la siguiente manera:

- Del día 16 hasta un mes antes: coste del 30%
- Del día 8 a los 15 días antes: coste del 50%
- 7 días antes: coste del 100%

Forma de pago

El pago se realizará mediante tarjeta de crédito, transferencia o en efectivo. No se aceptan talones ni recibos.

Lista de comensales

Hasta 72 horas antes del evento se pueden realizar modificaciones (altas o bajas). Pasado ese plazo, el número de comensales quedará confirmado y toda persona que se anule de la lista se deberá abonar íntegramente.

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.

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 audiovisuales

El coste de alquiler de material audiovisual (pantalla interactiva) es de 30 € + 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 Eventos Corporativos | corporate@canbonastre.com |
Tel. 93 772 87 67 |

Horario de atención:
- Lunes a viernes de 09:00h a 17:30h