Can Bonastre

WINE RESORT

EMPRESAS 2022

Un paraíso

A LOS PIES DE MONTSERRAT

Situada en un entorno natural incomprarable, rodeada de bosques y viñedos y con unas vistas impresionantes a la montaña de Montserrat, se encuentra Can Bonastre Wine Resort, a tan sólo 35 minutos de Barcelona.

Vuestra empresa

EN CAN BONASTRE WINE RESORT

Nuestra gastronomía

CON ESENCIA 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.

Coffee breaks

CAN BONASTRE WINE RESORT

COFFEE BREAK 1

Cafés e infusiones, aguas minerales, zumos de frutas variadas, mini bollería dulce y salada, y brochetas de fruta fresca

*12 € + 10% IVA/pers.

Si también necesitáis coffee break por la tarde, será el mismo substituyendo la mini bollería por "Mini pulgas con embutidos y queso" y añadiendo pastas de té.

COFFEE BREAK 2

Cafés e infusiones, aguas minerales, zumos de frutas variadas, refrescos, cookies de chocolate, mini pulgas con embutidos y queso, y brochetas de fresas

*16€ + 10% IVA/pers.

COFFEE BREAK3

Cafés e infusiones, aguas minerales, zumos de frutas variadas, refrescos, cookies de chocolate, mini pulgas con embutidos y queso, mini tabla de quesos y fresas con chocolate (según temporada)

*18€ + 10% IVA/pers.

COFFEE BREAK SALUDABLE

Cafés e infusiones, aguas minerales, mini pulga de cereales con queso bajo en grasa, tomate y aceite AOVE, mini pulga de jamón ibérico con tomate y aceite AOVE, yogurt natural con muesli y batido de fruta natural

*18€ + 10% IVA/pers.

Alternativas Coffee Break

CAN BONASTRE WINE RESORT

PERSONALIZA TU COFFEE BREAK

Fresas bañadas en chocolate (2 unidades) *1,5€ + 10% IVA/pers.
Tabla de embutidos y su pan de coca con tomate *2€ + 10% IVA/pers.
Tabla de quesos *2€ + 10% IVA/pers.
Mini pulgas de embutidos y queso (2 unidades) *1,5€ + 10% IVA/pers.
Barritas energéticas *1€ + 10% IVA/pers.
Refrescos *2€ + 10% IVA/pers.
Batido de fruta del chef *1€ + 10% IVA/pers.

Menú 1

CAN BONASTRE WINE RESORT

35€+ 10% IVA

APERITIVO

Patatas arromescadas con all-i-oli suave
Mini sándwich de jamón ibérico, rúcula y trufa
Croquetas de rustido
Langostino crujiente con mermelada de tomate y aceite de albahaca
Montadito de queso de cabra con mermelada de pimiento escalivado

PLATO PRINCIPAL

A escoger entre:
Solomillo de cerdo a la brasa con salsa de ceps y parmentier de patata trufada
Salmón a la plancha con rebozado de sésamo y mayonesa ligera de cítricos

POSTRE

A escoger entre:
Mousse de chocolate blanco y cremoso de maracuyá
Tiramisú de la casa

Menú 2

CAN BONASTRE WINE RESORT

35€+ 10% IVA

ENTRANTE

A escoger entre:

Crema de temporada con picatostes y crudités del huerto

Canelón de rustido de la casa

PLATO PRINCIPAL

A escoger entre:

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

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

POSTRE

A escoger entre:

Mousse de chocolate blanco y cremoso de maracuyá

Tiramisú de la casa

Menú 3

CAN BONASTRE WINE RESORT

35€+ 10% IVA

ENTRANTE

A escoger entre:

Ensalada de mezclum y tomate con ventresca y vinagreta de miel

Coquita de langostinos y jamón ibérico con ceps confitados

PLATO PRINCIPAL

A escoger entre:

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

Pollo rellano de setas con cremoso de zanahoria

POSTRE

A escoger entre:

Cuatro texturas de chocolate

Frappé de mango

Menú 4

CAN BONASTRE WINE RESORT

40 € + 10% IVA

ENTRANTE

Ravioli de foie con perfume de ajo
Timbal de escalivada con queso de cabra

PLATO PRINCIPAL

Meloso de ternera con parmentier de zanahoria, cebolla infusionada con granadina y su salsa de vino Can Bonastre.
Bacalao confitado y gratinado con muselina de pera.

POSTRE

Mousse de crema catalana
Pecado de chocolate y frambuesa

Menú buffet

CAN BONASTRE WINE RESORT

35 € + 10% IVA

*A partir de 30 adultos.

ENTRANTES

Tortilla de patatas
Pizarra de embutidos catalanes y de quesos
Surtido de pan con tomate
Ensalada de tomate y ventresca con aceite de albahaca
Crudites de tomate cherry, zanahoria, atún y remolacha
Crema de temporada y guarnición separada

PLATO PRINCIPAL

Meloso de ternera con setas y salsa Can Bonastre
Bacalao confitado con judía verde
Guarnición de patata rustida

POSTRE

Fruta natural de temporada
Surtido de repostería Can Bonastre

Finger food

CAN BONASTRE WINE RESORT

35 € + 10% IVA

*A partir de 30 adultos.

SNACKS

Chips de verduras
Aceitunas arbequinas de Can Bonastre
Piruleta de parmesano con pimienta rosa

APERITIVO

Montadito de queso de cabra con mermelada de pimiento escalivado
Patatas arromescadas con all-i-oli suave
Langostino crujiente con mermelada de tomate y aceite de albahaca
Crema de temporada
Ensalada de tomate con ventresca
Croquetas de rustido
Mini sándwich de jamón ibérico, rúcula y trufa
Cazuelita de risotto de ceps y nube de parmesano

POSTRE

Fruta natural de temporada
Mini surtido de repostería Can Bonastre: cheesecake, mousse de frambuesas, cuatro texturas de chocolate y Lemon Pie

Aperitivos Adicionales

LISTOS PARA DELEITAROS...

APERITIVOS FRÍOS

- Montadito de jamón ibérico en pan de coca con tomate rama y AOVE *2€ + 10% IVA
- Cono de brandada de bacalao con crema de pimiento del piquillo *1€ + 10% IVA
- Tostadita de steak tartar con huevo de codorniz *1,5€ + 10% IVA
- Macaron de foie con esencia de Pedro Ximénez *1,5€ + 10% IVA
- Taco de tataki de atún con soja *2€ + 10% IVA
- Salmorejo con torreznos de Jabugo *1,5€ + 10% IVA
- Deconstrucción de guacamole con nachos *1€ + 10% IVA
- Bombón de foie crocant *1,5€ + 10% IVA
- Hummus tradicional con aceite de kikos *1€ + 10% IVA
- Sorbo de vichyssoise con crujiente de parmesano *1€ + 10% IVA
- Ceviche de dorada con crujiente de yuca *2€ + 10% IVA
- Tartar de salmón con encurtidos y mayonesa cítrica *1,5€ + 10% IVA

*Si se desea realizar un cambio de aperitivo por otro podría haber suplemento en función del aperitivo escogido

*Si se desea añadir más aperitivo al menú conllevará un suplemento a presupuestar de forma adicional

Aperitivos Adicionales

LISTOS PARA DELEITAROS...

APERITIVOS CALIENTES

- Churro salado de trufa *1,5€ + 10% IVA
- Falso canelón de pato y foie con salsa hoisin *1,5€ + 10% IVA
- Pulpo a la brasa con espuma de patata *1,5€ + 10% IVA
- Bao de pulled pork *1,5€ + 10% IVA
- Secreto ibérico con chimichurri *2€ + 10% IVA
- Ravioli de foie con perfume de ajo *2€ + 10% IVA
- Tempura de verduras con romesco verde *1,5€ + 10% IVA
- Buñuelo de sepia con mostaza *1,5€ + 10% IVA
- Croqueta de marisco *1,5€ + 10% IVA
- Tartaleta de carne guisada gratinada *1,5€ + 10% IVA
- Gyoza de verduras con salsa agridulce *1,5€ + 10% IVA

*Si se desea realizar un cambio de aperitivo por otro podría haber suplemento en función del aperitivo escogido

*Si se desea añadir más aperitivo al menú conllevará un suplemento a presupuestar de forma adicional

ENTRANTES

Ensalada de langostinos, tartar de tomate, tallarines de verduras y sorbete de lima y albahaca	*6€
Canelón de marisco con bechamel de gamba roja y crujiente de parmesano	*7€
Canelón de pato y foie con salsa de ceps, nube de parmesano y nueces	*8 €
Vieiras a la plancha con parmentier de patata y azafrán	*9 €

PLATOS PRINCIPALES

Confit de pato con puré de manzana confitada con salsa de arándanos y albahaca	*6 €
Meloso de ternera con parmentier de zanahoria, cebolla infusionada con granadina y salsa de vino	*6 €
Lingote de cordero asado a baja temperatura con patata trufada y atadillo de espárragos	*7 €
Solomillo de ternera con foie y finoisse de patata y ceps con salsa Cabernet Sauvignon	*10 €
Bacalao confitado a baja temperatura con muselina de pera	*6 €
Rape en suquet con almeja fina y langostinos	*10 €
Suprema de lubina con salsa a la naranja y ceps confitados	*8 €
Rodaballo con parmentier cítrica y pil pil de almejas	*9 €

Otras sugerencias

ESPERANDO A QUE LAS PROBÉIS

*A todos los precios se les debe sumar el 10% IVA

*Estos precios se deben sumar al precio del menú.

La Bebida

DURANTE EL SERVICIO EN MESA

INCLUIDO

Aguas Minerales
Vino Blanco de Can Bonastre
Vino Tinto de Can Bonastre
Cafés

NO INCLUIDO

Cervezas *3€ + 21 % IVA
Refrescos *3€ + 21 % IVA
Surtido de licores *5€ + 121% IVA
Barra libre *1 hora 15€ + 21 % IVA/pers. o 2 horas 20€ + 21% IVA/pers.

Condiciones

GENERALES PARA LA
CONTRATACIÓN

Condiciones

GENERALES PARA LA CONTRATACIÓN

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.

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

2. Política de contratación y depósitos
• A la firma del contrato: la reserva quedará confirmada realizando un contrato dejando un pago equivalente al 50% de la factura. Para una mayor agilidad, le rogamos nos envíe copia de la transferencia por mail en la fecha indicada.
• 3 días antes del evento: solicitamos realicen el ingreso del 100% (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.

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

- Hasta un mes antes: sin penalización
- Hasta 15 días antes del evento: 30% de penalización
- Hasta 3 días antes del evento: la penalización será del 100% de las cantidades abonadas a cuenta
- En caso de anulación en las 72 horas antes la penalización será del 100 % del evento.

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

Condiciones

GENERALES PARA LA CONTRATACIÓN

5. 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.

6. Suplementos
Cualquier producto o servicio no detallado en el presupuesto o contrato inicial puede conllevar una facturación a parte.

7. 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.

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

9. Limite horario
El servicio tiene una duración máxima de tres horas y media.

10. 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.

11. Uso de materiales audiovisuales
El coste de alquiler de material audiovisual (pantalla interactiva) es de 70 € + IVA

Contacta con nosotros

HORARIO DE ATENCIÓN

No disponemos de un horario de atención fijo.

Todas las visitas se realizarán con cita previa.

www.canbonastre.com

687 98 31 14

corporate@canbonastre.com

Equipo de Eventos Corporativos

Finca Can Bonastre de Santa Magdalena, Carretera B-224 km. 13,2

GPS: 41º30'27,58"N, 1º47' 15,63"E

08783 - Masquefa (Barcelona)