

Can Bonastre

WINE RESORT
BODAS 2023





Un paraíso

A LOS PIES DE MONTSERRAT

Situada en un entorno natural incomparable, 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 boda

EN CAN BONASTRE WINE RESORT

Estancia especial

PARA DISFRUTAR DESDE EL
PRINCIPIO HASTA EL FINAL



Can Bonastre dispone de 12 habitaciones con vistas a las viñas y a la montaña de Montserrat que pueden ser reservadas en exclusiva con una tarifa especial para el día de la boda:

- Pack de 12 habitaciones: 2.500 € + 10% IVA
- Pack de 6 habitaciones: 1.500 € + 10% IVA

Incluye alojamiento y desayuno.

Todas las habitaciones tienen luz natural para que el momento de vuestros preparativos queden reflejados de una forma especial en vuestras fotografías.

Nuestra gastronomía

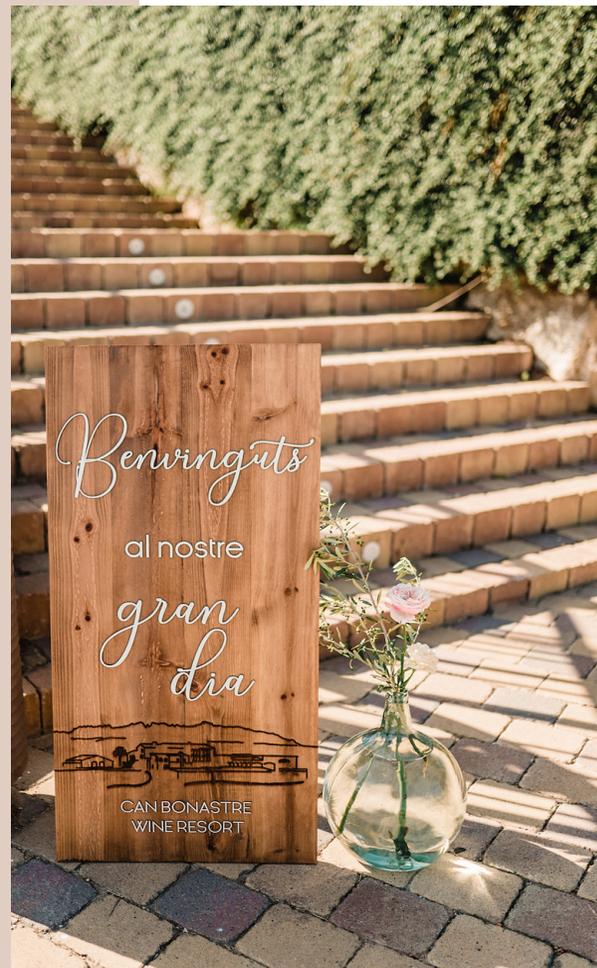
CON ESENCIA MEDITERRÁNEA

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.

La Bienvenida

AL ESTILO BODEGA

Poco a poco van llegando vuestros invitados y nuestro punto de cava rosado está preparado para ofrecerles una chispeante bienvenida.



Para una feliz y chispeante
bienvenida,

SERVIREMOS:

Cava Rosado
Agua mineral

EN LAS BARRICAS:

Brocheta de uva fresca

La Ceremonia

DONDE LA MAGIA SUCEDE

Llega el momento más esperado para todos: el reencuentro de una pareja enamorada en el día más feliz de sus vidas. Invitamos a vuestra familia y amigos a tomar asiento y, al fin... todos nos emocionamos.



Y al grito de:
¡Viva los novios!

OS RECIBIREMOS CON:

Vuestras copas de recién casados
para que podáis brindar por esta nueva etapa

Espacios

PARA DAROS EL SÍ, QUIERO



Can Bonastre cuenta con lugares únicos, cada uno diferente y singular, pero sin duda uno de los más especiales es el lago por su encanto mágico y de cuento. ¿Te imaginas casándote en un espacio así?

Vuestro sí, quiero

EN MITAD DE UN LAGO

¿Qué incluye?

- La coordinación de todos los momentos
- La decoración floral
- Las sillas y atrezzo de altar
- El montaje y el desmontaje
- El maestro de ceremonia
- Técnico de sonido y equipo de sonorización



Si sois amantes de la naturaleza y en especial de la montaña de Montserrat, no podéis dejar escapar la oportunidad de casaros a los pies de la sierra más imponente de nuestro entorno.

Vuestro sí, quiero

CON MONTSERRAT COMO
TELÓN DE FONDO

¿Qué incluye?

- La coordinación de todos los momentos
- La decoración floral
- Las sillas y atrezzo de altar
- El montaje y el desmontaje
- El maestro de ceremonia
- Técnico de sonido y equipo de sonorización



¿Os imagináis una boda íntima, cercana y en un espacio interior? En nuestro antiguo celler se crea una atmósfera romántica con un sutil aroma a vino que envuelve el ambiente.

Vuestro sí, quiero

EN EL ENCANTO DE NUESTRO
CELLER

¿Qué incluye?

- La coordinación de todos los momentos
- La decoración floral
- Las sillas y atrezzo de altar
- El montaje y el desmontaje
- El maestro de ceremonia
- Técnico de sonido y equipo de sonorización

El Pre-aperitivo

ABRIENDO BOCA...



Después de la ceremonia os
recibiremos en el aperitivo con
unos deliciosos snacks de bienvenida

EN LAS MESAS DEL COCKTAIL:

Chips de verduras y patatas
Aceitunas arbequinas
Piruletas de parmesano con pimienta rosa
Coctel de frutos secos

El Aperitivo

DELICIAS DE PASO



Empezamos con los *aperitivos fríos*

- Montadito de jamón ibérico en pan de coca con tomate rama y AOVE
- Cono de brandada de bacalao con crema de pimiento del piquillo
- Tartar de salmón con encurtidos y mayonesa cítrica
- Tostadita de steak tartar con huevo de codorniz
- Macaron de foie con esencia de Pedro Ximénez
- Taco de tataki de atún con soja
- Montadito de queso de cabra con mermelada de pimiento escalivado

Seguimos con los *aperitivos calientes*

- Churro salado de trufa
- Croquetas de rustido
- Patatas arromescadas con all-i-oli suave
- Falso canelón de pato y foie con salsa hoisin
- Langostino crujiente con mermelada de tomate y aceite de albahaca
- Pulpo a la brasa con espuma de patata
- Mini sándwich de jamón ibérico, rúcula y trufa
- Bao de pulled pork

Aperitivos Opcionales

LISTOS PARA DELEITAROS

Aperitivos fríos

- Salmorejo con torreznos de Jabugo
- Deconstrucción de guacamole con nachos
- Ceviche de dorada con crujiente de yuca
- Bombón de foie crocant
- Hummus tradicional con aceite de kikos
- Sorbo de vichyssoise con crujiente de parmesano

Aperitivos calientes

- Secreto ibérico con chimichurri
- Ravioli de foie con perfume de ajo
- Tempura de verduras con romesco verde
- Buñuelo de sepia con mostaza
- Croqueta de marisco
- Gyoza de verduras con salsa agridulce
- Tartaleta de carne guisada gratinada

Puede haber suplemento en función del aperitivo escogido



Corners especiales

CON GUSTO POR LA VARIEDAD



Huevos estrellados

De jamón, gulas y foie
(5,50 € + 10% IVA/pers.)

Arroces

Paella de marisco y arroz de montaña
(7,50 € + 10% IVA/pers.)

Jamón ibérico al corte

Con pan con tomate
(850 € + 10% IVA)
Recomendado 80 - 100 pax

Fideuà

De foie y ceps y de marisco
(7,50 € + 10% IVA/pers.)

Marisco

De gamba roja a la plancha, pulpo a la brasa y almejas en aceite de ajada
(precio según temporada)

Corners especiales

CON GUSTO POR LA VARIEDAD



Risotto

De ceps
(6 € + 10% IVA/pers.)

Quesos

Cabrales, Mahón, Idiazábal, Patamulo, Torta del Casar
con surtido de mermeladas
(8 € + 10% IVA/pers.)

Japo Corner

(A personalizar)

Barbacoa

Brocheta de butifarra, de ternera, de secreto ibérico con verduritas asadas
(5,50 € + 10% IVA/pers.)

Del Pueblo - Vermouth

Vermut artesano servido en sifones vintage y con guarnición de mejillones,
berberechos, chips de patata y aceitunas aliñadas
(3,50 € + 10% IVA/pers. *Mínimo 40 pax.)

La Bodega

CON EL VINO COMO PROTAGONISTA

Que nadie pase sed, *por favor*

LISTOS PARA PEDIR EN LA BARRA
DEL APERITIVO:

Vino Blanco y Tinto de Can Bonastre

Cava

Martini Blanco y Martini Negro

Yzaguirre

Cervezas

Refrescos

Aguas minerales

Beer *corner*

PARA COMPLEMENTAR EL APERITIVO:

100 botellines de cerveza

Barrica con hielo

(200 € + 21 % IVA)



El Banquete

CREANDO MAGIA EN LA MESA



Al aire libre

PARA VIVIR EL ENCANTO
DE UNA NOCHE DE VERANO

Banquete exterior

Incluye:

Montaje y desmontaje

Guirnaldas de luces

A partir de 60 pax adultos: 15 € + 21% IVA/pers.

A partir de 70 pax adultos: 12 € + 21% IVA/pers.

A partir de 80 pax adultos: 10 € + 21% IVA/pers.

*Montaje con mesas redondas, para otro tipo de montaje puede haber suplemento.

*Ante situaciones climatológicas adversas la decisión final de montaje exterior será asumida por el equipo de Can Bonastre Wine Resort.



Menú 1

MENÚ TRADICIONAL

SNACKS + 15 APERITIVOS + ENTRANTE + PLATO

PRINCIPAL + PREPOSTRE + POSTRE

Entrante

A escoger una opción:

Canelón de marisco con bechamel de gamba roja y crujiente de parmesano

Ensalada de langostinos, tartar de tomate, tallarines de verduras y sorbete de lima y albahaca.

Canelón de pato y foie con salsa de ceps, nube de parmesano y nueces.

Coquita de langostinos con trompeta de la muerte y jamón ibérico.

Principal

A escoger una opción:

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

Lingote de cordero asado a baja temperatura con patata trufada, atadillo de espárragos y salsa de vino.

Bacalao confitado a baja temperatura con muselina de pera.

Rape en suquet con almeja fina y langostinos

Prepostre

A escoger una opción:

Piña colada en malibú y almíbar de menta sobre base de hielo pilé

Sorbete de mojito y gelatina de menta

Refrescante de mar de cava con sorbete de limón y licor de piruleta

Menú 2

MENÚ COCKTAIL

SNACKS + 15 APERITIVOS + 4 BUFFETS + PASTEL

Buffets

A escoger máximo cuatro opciones:

Buffet de huevos estrellados

Buffet de arroces

Buffet de quesos

Buffet barbacoa

Buffet de fideuà

Buffet de risotto



Menú 3

MENÚ COCKTAL + PRINCIPAL

SNACKS + 10 APERITIVOS (A ESCOGER DE LA LISTA DE 15) + BUFFET ARROCES + BUFFET QUESOS + PLATO PRINCIPAL + PASTEL

Buffets

Buffet de arroces

Buffet de quesos

Principal

A escoger una opción:

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

Lingote de cordero asado a baja temperatura con patata trufada, atadillo de espárragos y salsa de vino.

Bacalao confitado a baja temperatura con muselina de pera.

Rape en suquet con almeja fina y langostinos

Otras sugerencias

LISTAS PARA DELEITAROS

Entrantes

Vieiras a la plancha con parmentier de patata y azafrán

Tartar de atún con cremoso de aguacate y brotes tiernos

Crema de patata con dados de salmón ahumados

Sopa fría de sandía con tomate, mousse de mascarpone y aroma de albahaca

Bogavante con texturas de tomate y vinagreta de coral *12 € + 10% IVA

Principales

Confit de pato con puré de manzana confitada con salsa de arándanos y albahaca

Suprema de corvina con puntas de espárragos y chutney de mango

Cochinillo ibérico con finoisse de tubérculos y salsa de frutos rojos

Suprema de lubina con salsa a la naranja y ceps confitados *5 € + 10% IVA

Solomillo de ternera con foie y finoisse de patata y ceps con salsa de Cabernet Sauvignon *10 € + 10% IVA

Rodaballo con parmentier cítrica y pil pil de almejas *9 € + 10% IVA

El Postre

EL MOMENTO DULCE

Postre

A escoger una opción:

Cuatro texturas de chocolate

Rustic cheesecake coronado de frutos rojos

Delicia de crema catalana

El exótico de Can Bonastre (afrutado con contraste de sabores ácidos y dulces)

Muntanya de Montserrat (de chocolate con forma de montaña de Montserrat)

Mini placeres de Can Bonastre (surtido con 4 tipos de mini postres: cheesecake, cuatro texturas de chocolate, lemon pie y mini cúpula de frutos rojos).

La Rosa de Can Bonastre (mousse de queso con cereza y galleta de chocolate)

Mini Red Velvet



La Bodega

SERVIDA EN MESA

Que nunca paren los brindis y los
"Que se besen, que se besen!"

SERVIREMOS:

Vino Blanco de Can Bonastre

Vino Tinto de Can Bonastre

Cava Brut Nature

Agua mineral

Café

Infusiones

Selección de licores



Menú Vegano

PARA QUE TODOS
DISFRUTEMOS

Aperitivo

Hummus tradicional con aceite de kikos
Salmorejo tradicional
Gyoza de verduras con salsa agridulce
Patatas arromescadas
Deconstrucción de guacamole con nachos

Sorbo de vichyssoise
Churro salado de trufa
Tempura de verduras con romesco verde
Montadito de mermelada de pimiento escalivado
Croqueta de escalivada o de ceps

Entrante

A escoger una opción:

Coquita de ceps confitados y cebolla caramelizada con espárragos y brotes
Crema de patata ahumada con tartar de verduritas salteadas
Canelón de verduras con bechamel vegana

Plato principal

A escoger una opción:

Espárragos trigueros con parmentier de patata trufada
Lasaña de verduras con crema de calabacín
Timbal de arroz negro con hamburguesa vegana

Postre

A escoger una opción:

Frappe de mango
Sorbete de lima y albahaca con frutos rojos
Apple Pie

Menús especiales

PARA PEQUEÑOS Y MAYORES

Menú infantil

Aperitivo de fuet, chips, tacos de queso y olivas

Macarrones o canelones

Hamburguesa o pollo rebozado con patatas fritas

Helado de chocolate y vainilla con lacasitos

Importante: escoger la misma opción para todos los comensales infantiles

(45 € + 10 % IVA)

Menú staff

Fotógrafo, videógrafo, DJ...

(45 € + 10 % IVA)

El Baile

CREANDO TODAVÍA MÁS MAGIA



La Fiesta

¡A DARLO TODO!

Barra libre estándar

SERVIREMOS:

Ron Baccardi, Barceló Añejo y Cacique
Gin Seagrams, Tankeray y Puerto de Índias
Vodka Absolut y Stolichnaya
Whisky JB, Ballentines y Cutty Shark,
Martini
Tequila blanco y reposado
Malibú

(Incluido en la propuesta)

Buffet de Mojitos, Caipirinhas y Caipiroskas

PARA AÑADIR A LA BARRA LIBRE:

(8 € + 21 % IVA/pers. 2 horas)

Barra libre premium de Gintonics

PARA AÑADIR A LA BARRA LIBRE:

London 1, Citadelle, G'Vine, Hendrick's
Martin Miller, Bulldog y tónicas premium

(8 € + 21 % IVA/pers. 2 horas. Mínimo 60 pax)



El Resopón

PARA ACOMPAÑAR LA FIESTA

Candy Bar A.

Surtido de chuches
Mini donuts de chocolate
Saladitos variados
Pop Corn

(320 € + 10 % IVA)

Candy Bar B.

Surtido de chuches

(190 € + 10 % IVA)

Mini bocadillos

(3,50 € + 10 % IVA/ pers.)

Chocolate con churros

(4 € + 10 % IVA/ pers.)



Servicios incluidos

CAN BONASTRE WINE RESORT

Casándote con nosotros,
disfrutarás de lo siguiente:

Cocina propia

Aperitivo

Opción de Menú escogido

Presentación del pastel

Prueba de menú para 2 personas * A partir de 80 comensales adultos incluida para 6

Barra libre durante 2 horas *10 € + 21% IVA/hora adicional

Discoteca durante 2 horas *450 € + 21% IVA/hora adicional

Sonorización de todo el evento

Decoración tematizada para corners

Decoración floral aperitivo y sala

Menaje y mobiliario de aperitivo y sala

Puesta en escena

Minutas y nombres invitados

Seating plan y números de mesa

Personal de servicio

Zona de parking

Lavabos

Facilidades para personas con movilidad reducida

Servicios no incluidos

CAN BONASTRE WINE RESORT

Proyector * 120 € + 21% IVA

Animación infantil

Guardarropa

Iluminación extra

Carpas o haimas

Autocares o taxis

Fotografía de boda

Vídeo de boda

Infórmate de nuestros
colaboradores

Tarifas

BODAS CAN BONASTRE WINE RESORT

	TEMPORADA BAJA NOV / DIC / ENERO / FEBRERO / MARZO			TEMPORADA MEDIA ABRIL / MAYO / AGOSTO / OCTUBRE			TEMPORADA ALTA JUNIO / JULIO / SEPTIEMBRE		
	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
MENÚ 1	115€	125€	115€	125€	130€	115€	130€	150€	125€
MENÚ 2	100€	110€	100€	110€	115€	100€	115€	135€	105€
MENÚ 3	110€	120€	110€	115€	125€	110€	125€	145€	115€
CEREMONIA CON MAESTRO	600€			750€			900€		
CEREMONIA SIN MAESTRO	500€			650€			800€		
HORA EXTRA DISCO	450€			450€			450€		
HORA EXTRA BARRA LIBRE	10€/pax			10€/pax			10€/pax		

* IVA no incluido

T.B: mínimo 60 pax adultos

T.M: mínimo 75 pax adultos

T.A: mínimo 90 pax adultos

Festivos y vísperas de festivos: se considerará sábado

Tarifas bodas en período navideño: a cotizar a parte

Condiciones

GENERALES PARA LA
CONTRATACIÓN

1. 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.

2. Confirmación de la reserva

Se podrá realizar una pre-reserva del día y del salón con una duración de 10 días para ultimar detalles. La reserva quedará confirmada realizando un contrato de arras y abonando un importe de 2.000,00 €, el cual se descontará del importe total de la factura.

3. Forma de pago

El 50 % del total de la factura se abonará después de la prueba de menú, el 40% se realizará 10 días antes del evento y el resto al finalizar el banquete.

4. Modalidad de pago

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

5. Prueba de menú

La prueba de menú se realizará en las convocatorias establecidas a principios de año, en la cual estarán invitados los novios y, en bodas a partir de 80 comensales, 4 personas adicionales (máximo de 6 personas por prueba de menú). Cada persona que se añada conllevará un suplemento del 50% del precio del menú (máximo 4 personas extra).

6. Lista de invitados

La lista de invitados se entregará 15 días antes del evento. 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.

Condiciones

GENERALES PARA LA
CONTRATACIÓN

7. 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.

8. Suplementos

Cualquier producto o servicio no detallado en el presupuesto o contrato inicial puede conllevar una facturación adicional.

9. Montaje decorativo de materiales aportados por el cliente

El montaje decorativo de todos los elementos aportados por el cliente o por otra empresa externa ajena a Can Bonastre será tarificado a parte en función de la complejidad de dicho montaje.

10. Seguro de deterioro, rotura y robo de material

Can Bonastre Wine Resort no se hace responsable del deterioro, rotura o robo de las pertenencias del cliente.

11. Rotura o pérdida de material de las instalaciones de la masía

En caso de desperfecto en los materiales o instalaciones, el cliente se compromete a pagar los gastos de reposición o reparación. Esta cláusula incluye todo el material del salón de banquetes y salas de celebraciones, de las habitaciones, spa y espacios comunes de las instalaciones utilizadas durante el evento.

12. Rotura o pérdida de material decorativo no perecedero

Cualquier desperfecto o pérdida de material decorativo no perecedero (centros de mesa, material decorativo, etc.) utilizado en la boda conllevará un coste asumido por los clientes. Son propiedad de la masía y se usan para todos los eventos y celebraciones.

13. Limpieza o reposición de material

Cualquier elemento aportado por el cliente que dañe o perjudique el material de las instalaciones (cera de velas en manteles, quemaduras en materiales, etc), conllevará unos gastos derivados de limpieza o reposición e material que serán asumidos por los clientes.

Condiciones

GENERALES PARA LA CONTRATACIÓN

14. Alimentos procedentes del exterior

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

15. Límite horario

Para bodas de mediodía el límite horario es hasta las 23:00 | Para bodas de tarde el límite horario es hasta las 04:00h

16. Barra libre

Se iniciará 30 minutos después de los cafés. La tercera hora de barra libre se calculará según el porcentaje de invitados que queden en la boda con un mínimo de 50 pax. El espacio asignado para la discoteca es la Sala Cristalera, cualquier cambio se cotizará a parte.

17. Uso de materiales

No está permitido el uso de confetti y de pétalos artificiales 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.

18. Contratación servicio

La contratación del servicio no supone la exclusividad de la masía al completo, únicamente el derecho a la privacidad de los espacios contratados, exceptuando los accesos y zonas comunes de la masía. El coste del alquiler en exclusiva de todas las instalaciones (habitaciones y resto de salas) es de 6.000€ + IVA. El hecho de ocupar las habitaciones del hotel no supone el derecho a la exclusividad de la masía.

19. Anulación

En caso de anulación del banquete, Can Bonastre Wine Resort no se hace responsable del retorno de la paga y señal haciéndose el cliente cargo de todos los gastos de gestión ocasionados hasta el momento de la anulación.

20. Precios

Los precios de los menús están calculados en base a unas condiciones normales del mercado. En caso de fluctuaciones de precio ajenas a Can Bonastre Wine Resort, los precios podrían sufrir alguna modificación.



Contacta con nosotros

CAN BONASTRE WINE RESORT

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

events@canbonastre.com

Maria José y Sara

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

GPS: 41°30'27,58"N, 1°47' 15,63"E

08783 - Masquefa (Barcelona)