

Can Bonastre

WINE RESORT

CELEBRACIONES 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 celebración

EN CAN BONASTRE WINE RESORT

Comuniones, aniversarios, bautizos

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

ABRIENDO BOCA...

Para una feliz y chispeante
bienvenida,

SERVIREMOS:

Cava Rosado
Agua mineral

A vuestra llegada os
recibiremos con
unos deliciosos snacks de bienvenida

EN LAS MESAS:

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



El Aperitivo

DELICIAS DE PASO

Continuaremos con el
aperitivo,

SERVIDO DE PIE O DIRECTAMENTE
EN MESA,
TÚ DECIDES:

Montadito de queso de cabra con mermelada
de pimiento escalivado
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

*Este se corresponde al aperitivo mínimo incluido en todas las opciones de menú.



Aperitivos Adicionales

LISTOS PARA DELEITAROS...

Aperitivos *fríos*

Montadito de jamón ibérico en pan de coca con tomate rama y AOVE *3€ + 10% IVA

Cono de brandada de bacalao con crema de pimiento del piquillo *1,5€ + 10% IVA

Tostadita de steak tartar con huevo de codorniz *2,5€ + 10% IVA

Macaron de foie con esencia de Pedro Ximénez *2€ + 10% IVA

Taco de tataki de atún con soja *2,5€ + 10% IVA

Salmorejo con torreznos de Jabugo *2€ + 10% IVA

Deconstrucción de guacamole con nachos *1,5€ + 10% IVA

Bombón de foie crocant *2€ + 10% IVA

Hummus tradicional con aceite de kikos *1,5€ + 10% IVA

Sorbo de vichyssoise con crujiente de parmesano *1,5€ + 10% IVA

Aperitivos Adicionales

LISTOS PARA DELEITAROS...

Aperitivos *calientes*

Churro salado de trufa *2€ + 10% IVA

Falso canelón de pato y foie con salsa hoisin *2€ + 10% IVA

Langostino crujiente con mermelada de tomate y aceite de albahaca *2,5€ + 10% IVA

Pulpo a la brasa con espuma de patata *2€ + 10% IVA

Mini sándwich de jamón ibérico, rúcula y trufa *2€ + 10% IVA

Bao de pulled pork *2€ + 10% IVA

Secreto ibérico con chimichurri *2,5€ + 10% IVA

Ravioli de foie con perfume de ajo *2,5€ + 10% IVA

Tempura de verduras con romesco verde *2€ + 10% IVA

Buñuelo de sepia con mostaza *2€ + 10% IVA

Croqueta de marisco *2€ + 10% IVA

Tartaleta de carne guisada gratinada *2€ + 10% IVA

Gyoza de verduras con salsa agri dulce *2€ + 10% IVA

Corners especiales

CON GUSTO POR LA VARIEDAD

*A partir de 30 adultos.



Huevos estrellados

De jamón, gulas y foie
(6 € + 10% IVA/pers.)

Arroces

Paella de marisco y arroz de montaña
(8 € + 10% IVA/pers.)

Jamón ibérico al corte

Con pan con tomate
(850 € + 10% IVA)
* Mínimo 80 pax

Fideuà

De foie y ceps y de marisco
(8 € + 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

*A partir de 30 adultos.



Risotto

De ceps
(6,50 € + 10% IVA/pers.)

Quesos

Cabrales, Mahón, Idiazábal, Patamulo, Torta del Casar
con surtido de mermeladas
(8,50 € + 10% IVA/pers.)

Japo Corner

(A personalizar)

Barbacoa

Brocheta de butifarra, de ternera, de secreto ibérico con verduritas asadas
(6 € + 10% IVA/pers.)

Del Pueblo - Vermouth

Vermut artesano servido en sifones vintage y con guarnición de mejillones,
berberechos, chips de patata y aceitunas aliñadas
(4 € + 10% IVA/pers. *Mínimo 40 pax.)

Menú 1

MENÚ TRADICIONAL

SNACKS + 5 APERITIVOS + PLATO PRINCIPAL
+ POSTRE

50€+ 10% IVA

Aperitivo

Montadito de queso de cabra con mermelada de pimiento escalivado

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

Principal

A concretar previamente las cantidades:

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

Bacalao confitado a baja temperatura con muselina de pera.

Menú 2

MENÚ TRADICIONAL

SNACKS + 5 APERITIVOS + PLATO PRINCIPAL
+ POSTRE

50€+ 10% IVA

Aperitivo

Montadito de queso de cabra con mermelada de pimiento escalivado

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

Principal

A concretar previamente las cantidades:

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.

Menú 3

MENÚ TRADICIONAL

SNACKS + 5 APERITIVOS + PLATO PRINCIPAL
+ POSTRE

50€ + 10% IVA

Aperitivo

Montadito de queso de cabra con mermelada de pimiento escalivado

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

Principal

A concretar previamente las cantidades:

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

Menú 4

MENÚ TRADICIONAL

SNACKS + 5 APERITIVOS + PLATO PRINCIPAL
+ POSTRE

50€ + 10% IVA

Aperitivo

Montadito de queso de cabra con mermelada de pimiento escalivado

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

Principal

A concretar previamente las cantidades:

Pollo rellano de setas con cremoso de zanahoria

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

Menú 5

MENÚ TRADICIONAL

SNACKS + 5 APERITIVOS + PLATO PRINCIPAL
+ POSTRE

55€ + 10% IVA

Aperitivo

Montadito de queso de cabra con mermelada de pimiento escalivado

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

Principal

A concretar previamente las cantidades:

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

Rape en suquet con almeja fina y langostinos.

Menú 6

MENÚ TRADICIONAL

SNACKS + 5 APERITIVOS + PLATO PRINCIPAL
+ POSTRE

55€ + 10% IVA

Aperitivo

Montadito de queso de cabra con mermelada de pimiento escalivado

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

Principal

A concretar previamente las cantidades:

Cochinillo ibérico con finoisse de tubérculos y salsa de frutos rojos

Suprema de lubina con salsa a la naranja y ceps confitados

Menú 7

MENÚ TRADICIONAL

SNACKS + 5 APERITIVOS + PLATO PRINCIPAL
+ POSTRE

65€ + 10% IVA

Aperitivo

Montadito de queso de cabra con mermelada de pimiento escalivado

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

Principal

A concretar previamente las cantidades:

Solomillo de ternera con foie y finoisse de patata y ceps con salsa de Cabernet Sauvignon

Rodaballo con parmentier cítrica y pil pil de almejas

Menú 8

MENÚ COCKTAIL

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

55€ + 10% IVA

*A partir de 30 adultos.

Aperitivo

Montadito de queso de cabra con mermelada de pimiento escalivado

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

Salmorejo con torreznos de Jabugo

Montadito de jamón ibérico en pan de coca con tomate rama y AOVE

Cono de brandada de bacalao con crema de pimiento del piquillo

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

Mousse de chocolate blanco y cremoso de maracuyá

Cuatro texturas de chocolate

El Postre

EL MOMENTO DULCE

Postre

A escoger previamente sólo una opción de 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

Postres alternativos

Rustic cheesecake coronado de frutos rojos *2€ + 10% IVA

El exótico de Can Bonastre (afrutado con contraste de sabores ácidos y dulces) *2€ + 10% IVA

Muntanya de Montserrat (de chocolate con forma de montaña de Montserrat) *4€ + 10% IVA

Mini placeres de Can Bonastre (surtido con 4 tipos de mini postres: cheesecake, *2,5€ + 10% IVA

cuatro texturas de chocolate, lemon pie y mini cúpula de frutos rojos).

Mini Red Velvet *3€ + 10% IVA

La Rosa de Can Bonastre (mousse de queso con cereza y base de galleta de chocolate) *3€ + 10% IVA



Otras sugerencias

LISTAS PARA DELEITAROS

Entrantes

Vieiras a la plancha con parmentier de patata y azafrán *10€ + 10% IVA

Canelón de marisco con bechamel de gamba roja y crujiente de parmesano *8€ + 10% IVA

Ensalada de langostinos, tartar de tomate, tallarines de verduras y sorbete de lima y albahaca *7€ + 10% IVA

Canelón de pato y foie con salsa de ceps, nube de parmesano y nueces *9€ + 10% IVA

Coquita de langostinos con trompeta de la muerte y jamón ibérico *7€ + 10% IVA

Tartar de atún con cremoso de aguacate y brotes tiernos *6€ + 10% IVA

Bogavante con texturas de tomate y vinagreta de coral *17€ + 10% IVA

Prepostres

Piña colada en malibú y almíbar de menta sobre base de hielo pilé *4€ + 10% IVA

Sorbete de mojito y gelatina de menta *4€ + 10% IVA

Refrescante de mar de cava con sorbete de limón y licor de piruleta *4€ + 10% IVA

La Bebida

CON EL VINO COMO PROTAGONISTA

Tanto en la barra del aperitivo como en la comida o cena, te esperan estas **bebidas refrescantes:**

SERVIREMOS:

Cava Rosado
Agua mineral
Vino Blanco de Can Bonastre
Vino Tinto de Can Bonastre
Cava Brut Nature
Cervezas
Refrescos

Y, para después de comer o cenar, **tenemos a tu disposición:**

SERVIREMOS:

Cafés
Infusiones



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

Importante: escoger la misma opción para todos los comensales infantiles

(30 € + 10 % IVA)

Menú staff

Fotógrafo, videógrafo, DJ...

(40 € + 10 % IVA)

Mesas Dulces

PARA ACOMPAÑAR LA FIESTA

Mesa dulce A.

Surtido de chuches
Mini donuts de chocolate
Saladitos variados
Pop Corn

(320 € + 10 % IVA)

Mesa dulce B.

Surtido de chuches

(190 € + 10 % IVA)



Servicios incluidos

CAN BONASTRE WINE RESORT

Celebrando con nosotros,
disfrutarás de lo siguiente:

- Asesoramiento y seguimiento continuado
- Cocina propia
- Aperitivo
- Opción de Menú escogido
- Menaje y mobiliario de aperitivo y sala
- Personal de servicio
- Zona de parking
- Lavabos
- Facilidades para personas con movilidad reducida

Servicios no incluidos

CAN BONASTRE WINE RESORT

Personaliza al máximo tu evento con estas propuestas:

Pantalla multimedia * 120 € + 21% IVA

Sonorización del evento (aperitivo y banquete) * 390 € + 21% IVA

Alquiler altavoz * 50 € + 21% IVA

Pastel y presentación del pastel * 80 € + 21% IVA

Surtido de licores * 5 € + 21% IVA

Barra libre * 1 hora 16 € + 21 % IVA/pers. o 2 horas 20 € + 21% IVA/pers.

Discoteca * 390 € + 21 % IVA/ 2 horas.

Complementos de decoración:

Alquiler Seating Plan * 70 € + 21% IVA

Minutas * 2 € + 21% IVA/unidad

Tarjetas nombres invitados * 1€ + 21% IVA/unidad

Alquiler decoración floral aperitivo * 40 € + 21% IVA

Alquiler centros florales de mesa personalizados * A presupuestar

Alquiler centro de mesa floral estándar * 16 € + 21% IVA/unidad

Montaje decorativo de elementos aportados por el cliente o por otra empresa externa a Can Bonastre * A presupuestar según complejidad de montaje

Montaje banquete exterior * 12 € + 21% IVA/pers.

Proveedores

CAN BONASTRE WINE RESORT

Infórmate de nuestros *colaboradores*

Animación infantil

Iluminación extra

Carpas

Autocares o taxis

Fotografía

Vídeo

Mesas dulces externas

Empresas de decoración extra en sala

Tarifas Salas

CAN BONASTRE WINE RESORT

	SALA TRIBIA	SALA BARRICAS	SALA MONTSERRAT	SALA MIGJORN
CAPACIDAD	Mesa imperial: 40 pax. Mesas redondas: 50 pax.	Mesa imperial: 40 pax. Mesas redondas: 80 pax.	Mesa imperial: 35 pax. Mesas redondas: 60 pax.	Mesa imperial: 40 pax. Mesas redondas: 180 pax.
ALQUILER SALA	300 € + 21% IVA	400 € + 21% IVA	500 € + 21% IVA	500 € + 21% IVA

Mesas redondas: mínimo 8 pax | máximo 12 pax

Condiciones

GENERALES PARA LA CONTRATACIÓN

1. Seguimiento del evento

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

2. Confirmación de la reserva

La reserva quedará confirmada realizando un contrato de arras y haciendo una paga paga y señal de 500 €.

3. 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 30 días antes del evento (sin descontar la paga y señal).

El 50 % restante (descontando la paga y señal) se realizará 72 horas antes del evento.

De haber extras se abonarán al finalizar el evento.

4. 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.

5. Mínimos

Este dossier se ofrece exclusivamente a eventos con un mínimo de 20 personas adultas.

6. Elección de platos

La elección de platos debe hacerse siempre con antelación indicando cantidades exactas de cada opción ofrecida.

7. Cambios en gastronomía

Cualquier cambio realizado en la propuesta de menú está sujeto a un suplemento adicional a presupuestar a parte.

8. 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.

9. Suplementos

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

Condiciones

GENERALES PARA LA CONTRATACIÓN

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 el evento conllevará un coste asumido por el cliente. 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 el cliente.

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. Limite horario

El servicio tiene una duración máxima de tres horas y media. Si se desea alargar la hora habrá un suplemento de 5 € + 21% IVA por el número total de comensales y por hora o contratar servicio de barra libre.

16. Condiciones salas

En función de la sala escogida habrá un coste fijo en concepto de alquiler y exclusividad de sala y servicios prestados. Todas las salas están sujetas a disponibilidad.

17. 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.

18. 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.

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

events@canbonastre.com

Equipo de Eventos Particulares

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)