



Μ
SB

Viu un dia històric en el marc més emocionant

Aperitius

Copa de cava de benvinguda

Aperitius freds

Triologia del làctic català

Macaró de foie i gerds

Blini de bacallà amb all negre

Maqui d'anguila fumada lacat amb salsa teriyaki

Piruleta de formatge i mango

Esfèric d'oliva

Còctel cosmopolitan

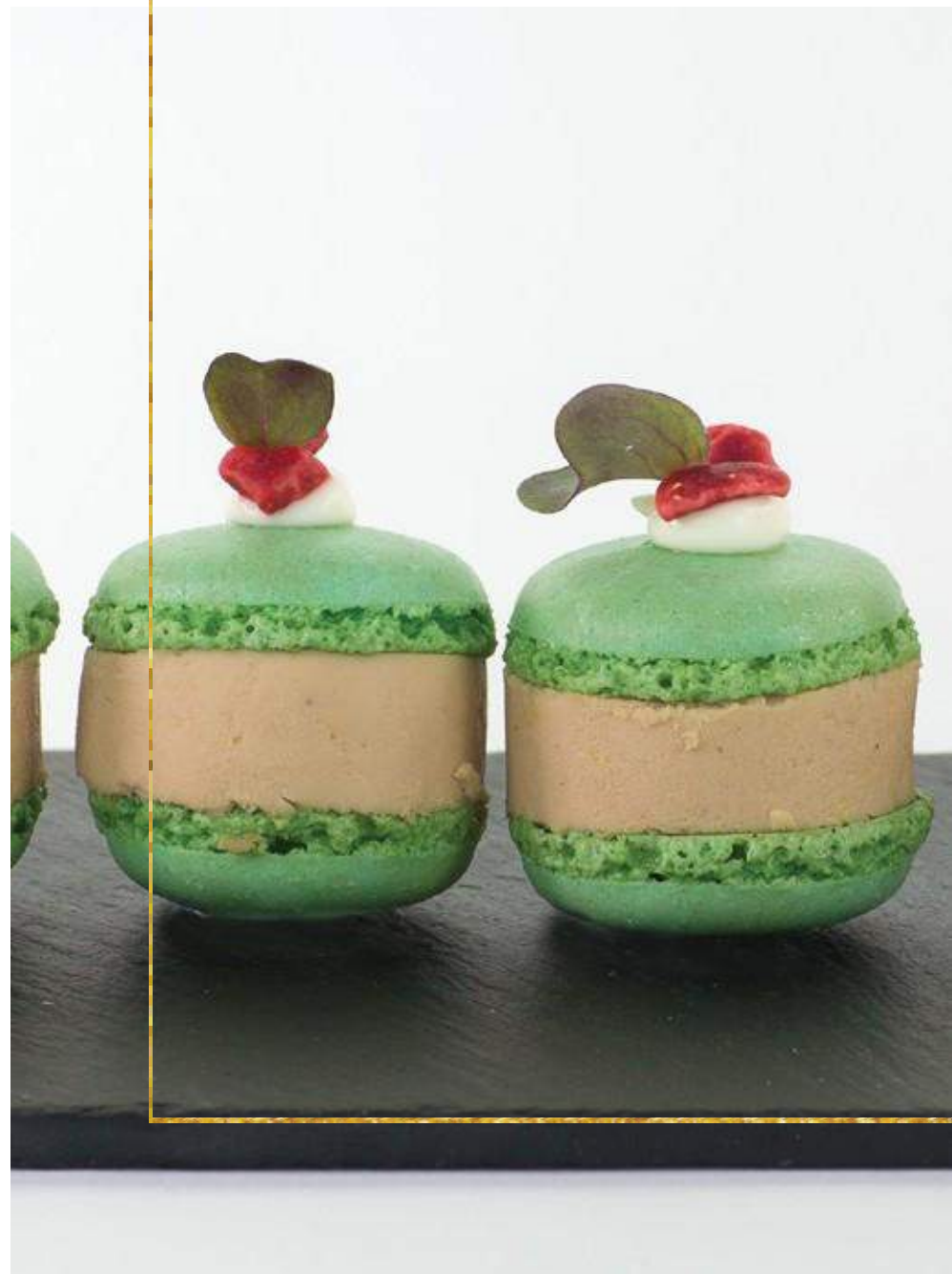
Musclo amb escuma de martini

Compacte vegetal amb sardina fumada

Tac de salmó marinat amb cítrics, crema de coco i curri

Royal de gamba amb gelat d'alvocat

Xips vegetals i animals



Aperitius

Aperitius calents

Mini truita d'espàrrecs i trompetes de la mort
Mollet de porc ral icacauet
Croqueta de bacallà amb all i oli de mel
Broqueta de llagostí, panko i romesco
Pop a la brasa amb crema de patata al mojo picón

Bufets

Bufet fred de pernil ibèric tall
Bufet calent de quesadilla vegetal amb jalapeño
Bufet calent d'arròs sec de galeres alsafrà



Primers

Bullabessa de rap amb escamarlans i arròs al safrà

Mosaic de bacallà, pinyons, brots tendres amb saltat de ceps i llagostins

Caneló de marisc, royal cremosa de gambes i xips vegetals marins

Vellut de llamàntol amb maionesa de corral, salicòrnia i gelatina d'alfàbrega

(Supl. 4,5€)

Amanida tèbia de vieires i llagostins amb virutes d'ibèrics i tòfona

(Supl. 4,5€)



Segons

Llobarro amb ceps, espàrrecs blancs i citronella

Lluç amb crosta cruixent sobre risotto cremós de blat verd

Espatlla de xai lletó, praliné d'avellana i textures de poma

Premsat de bou amb salsa de vi del Bages, tòfona i patata ecològica

Papillot de rap i verdures primaverals
(Supl. 4,5€)

Filet de vedella amb embolcall cruixent de blat, fetge gras d'ànec i oporto
(Supl. 4,5€)



Pre Postres

El nostre mojito de poma verda i granissat de menta

Gin tònic texturitzat amb sorbet de yozu

Pinya, coco i vainilla

Marinat de fruits vermells amb gelat de mandarina



Pastís nupcial

Cúpula de xocolata i avellana

Esfèric de mango i gerds

Cub de tres xocolates

Rocher crocant de xocolata i or

Cruixent de iogurt i fruits vermells



Celler

Benvinguda: barra de llimonada

Cava Vilarnau Brut Reserva

Abadal Blanc DO Pla de Bages

Abadal Cabernet Franc DO Pla de Bages

Aigües minerals, refrescs, cervesa, cafè,
infusions i petit fours

Celler opcional

BLANCS

Espelt Quinze Roures 3,00€/pers.

Gramona Gessamí 3,00€/pers.

NEGRES

Castell del Remei Gotim Bru 1,50€/pers.

Can Feixes Negre Tradició 2,50€/pers.

CAVES

Oriol Rosell Brut Nature 2,00€/pers.

Juve i Camps Reserva Familia 5,50€/pers.

Recaredo Brut Nature 7,50€/pers.

Gramona Brut Imperial Gran Reserva 8,50€/pers.

Carro de licors

WHISKY JB, Ballantine's, Jack Daniel's i Cardhu

BRANDY Torres V, Mascaró i Cardenal Mendoza

RON Brugal, Cacique i Habana 7

DIGESTIUS Ruavieja blanc i Ruavieja Herbes

ANISATS Anís del Mono, Maria Brizard i Pacharan Baines

LICORS Poma, Pressec i Whisky Peache

VARIS Baileys, Frangelico, Melody,
Tequila José Cuervo

SUPLEMENTS:

Macallan Amber 2,00 € Duque Alba 2,00€

Glenrothers 2,00 € Larios 18666 3,00€

Lagavulin 2,50 €

Barra lliure (inclosa durant 2 hores)

Per cada hora adicional: 8,00 € / pax

WHISKY JB, Ballantine's, Jack Daniel's i Cardhu

RON Brugal, Cacique i Habana 7

GINEBRA Seagram's, Bombay Sapphire, Beefeater, Martin Millers,
MOM, Puerto de Indias.

VODKA Absolut, Skyy i Smirnoff

DIGESTIUS Ruavieja blanc i Ruavieja Herbes

ANISATS Anís del Mono, Maria Brizard i Pacharan Baines

LICORS Poma, Pressec i Whisky Peache

VARIS Baileys, Frangelico, Melody, Tequila José Cuervo

CÒCTELS: Mojito, Caipirinha i San Francisco

TÒNIQUES

PREMIUM: Schweppes Heritage, Hibiscos, Pebra rosa i Ginger Ale

Condicions generals

Els packs inclouen:

Barra de llimonada de benvinguda, aperitiu, banquet i celler

Pastís nupcial i figura del pastís

Carro de licors

2 hores de barra lliure

Impressió de minutes personalitzades i seating

Prova de menú inclosa per 6 persones. Cada persona addicional tindrà un cost de 40 €. Les proves de menú es realitzaran els divendres de 20.30 a 22.00, a concretar el dia entre els nuvis i Món Sant Benet.

Suite nupcial per als nuvis la nit del casament.

DJ durant la cerimònia, l'aperitiu, el banquet i les dues primeres hores de barra lliure. Aquesta tasca la portarà a terme una empresa especialitzada designada per Món Sant Benet.

Ressopó

Ubicació del banquet i el ball: la Fàbrica

Divendres, Dissabtes i Diumenges

158,00 € iva inclòs

Banquet a la sala Gran Montserrat: suplement de 7,00 € per persona

Lloguer espai cerimònia monestir 6.000€

Condicions generals

Extres:

Cada hora adicional de DJ per la barra lliure (màxim fins les 4 de la matinada) és de 160,00 €.

Les hores extres de barra lliure computaran per el número total de comensals del banquet amb un preu de 8,00 € per persona.

Si els nuvis volen realitzar el banquet a la sala Gran Montserrat, situada al monestir mil·lenari de Sant Benet, s'haurà d'aplicar un suplement de 7,00 € per persona al cost del menú, en concepte de trasllat de cuina.

Els preus dels menús són per un mínim de 90 persones. Consultar preus en cas de ser menys comensals.

Menú infantil per a nens de fins a 12 anys. Preu 40,00 € per persona.

L'hotel posarà a disposició dels nuvis un número limitat d'habitacions per els seus convidats (màxim 30 habitacions) a un preu especial de 99,00 € (habitació individual o doble amb esmorzar inclòs). Per a reservar més habitacions farà falta consultar la disponibilitat i el preu.

IVA

Tots els preus indicats inclouen l'IVA. Aquest import està subjecte a canvis governamentals. En cas de modificacions, els preus indicats podrien ser incrementats segons el nou IVA.

Cerimònia

Las cerimònies es poden realitzar en els diferents espais de Món Sant Benet:

Cerimònia religiosa: església. Horari a partir de les 18:00 hores.

Cerimònia civil: celler o jardins de l'absis. Horari de migdies i de tardes.

Els nuvis tramitaran directament l'expedient matrimonial

Forma de pagament

2.000€ en concepte de paga i senyal en el moment de firmar el contracte.

6 mesos abans de la celebració es facturarà el primer dipòsit del 25%.

3 mesos abans de la celebració es facturarà un segon dipòsit del 25%. Es permetrà una reducció de comensals del 10% i la resta de comensals cancel·lats es facturaran el 25% del preu del pack.

1 mes abans de la celebració es facturarà el tercer dipòsit del 25%. Es permetrà una reducció de comensals del 10% i la resta de comensals cancel·lats es facturarà el 50% del preu del pack.

7 dies abans es facturarà la resta de la celebració. Es permetrà una reducció de comensals del 10% i la resta de comensals cancel·lats es facturarà el 75% del preu del menú escollit.

Amb menys de 7 dies de la celebració, es permetrà una reducció de comensals del 5% i la resta de comensals cancel·lats es facturarà el 100% del preu del pack.

48 hores abans de la celebració, no es permet cap tipus de reducció de comensals.



congressos@monstbenet.com

93 875 9408

 [monsantbenet](https://www.facebook.com/monsantbenet)

 [@MonStBenet](https://twitter.com/MonStBenet)

 [@monstbenet](https://www.instagram.com/monstbenet)

[monstbenet.cat](https://www.monstbenet.cat)