

MÓN SANT BENET

CÁSA TE CON NOSOTROS

No podemos ayudaros a tomar la decisión más importante de vuestra vida, pero sí a hacer que sea inolvidable



MÓN
ST
BENET

APERITIVOS

COPA DE CAVA DE BIENVENIDA

Aperitivos fríos

- Triología del lácteo catalán.
- Macaró de foie y frambuesa.
- Cornet crujiente de foie y maíz.
- Piruleta de queso y manzana verde.
- Esférico de aceituna manzanilla.
- Bloody mary con apio y jengibre.
- El mejillón Thai con roca de algas.
- Taco de salmón marinado con bourbon.
- Tartar de tomate y atún Balfegó.
- Chips vegetales y animales.





Aperitivos calientes

- Capuccino de setas y apio nabo.
- Mini burger de cerdo Ral y cebolla de Figueres.
- Mini croqueta de jabugo.
- Brocheta de langostino, panko y romesco.

Bufetes

- Bufete frío de jamón ibérico al corte con pan de coca
- Bufete caliente de arroz seco de galeres al azafrán.
- Brasa de ternera madurada 45 días dry aged.
- El carrito del vermut

Bufetes opcionales

- Quesadilla: 3€ por persona
- Vermuteria Espinaler: 12€ por persona
- La Ostraria: 450€/100 pax. 4,50€ ostra extra
- Brasa: Gamba roja, pulpo: 12€ por persona





ENTRANTES

- Gazpacho de langostinos con teja crujiente, albahaca y espuma de mato.
- Bulabessa de rape con arroz pilaf en el azafrán y cigalas.
- Terrina de foie y salmón ahumado con manzana verde y mango.
- Coca de langostinos y vieira con romesco y verduras de temporada. (Supl. 1€)
- Taco de bacalao confitado con timbal de escalivados y pil-pil de pistachos. (Supl. 3€)

PRINCIPALES

- Merluza con cremoso de berenjena blanca, cepas y orejones de tomate.
- Nuestro cordero meloso con tarrina de patata y queso y zumo del asado con trufa.
- Muslo de cabrito marinado sin trabajo, cremoso de celeri y setas.
- Lubina con salsa thai de cangrejo azul y citronella (Supl. 1,50€)
- Madallones de solomillo con base de verduras de temporada, setas y oporto. (Supl. 2€)





PRE POSTRES

- Nuestro mojito con granizado de menta.
- Gin tónico texturizado con helado de limón.
- Falso estofado de frutos rojos con helado de yogur y lima.
- Refrescante de melón con helado de piña colada.

TARTA NUPCIAL

- Crujiente de avellanas y chocolate.
- Cúpula chocolate blanco, mandarina y caramelo.
- Espiral de frutos rojos.
- Rocher crocanti de chocolate y oro.
- Cúbico de tres chocolates.





BODEGA

- Bienvenida: barra de limonada.
- Cava Vilarnau Brut Reserva.
- Abadal Blanco DO Pla de Bages.
- Abadal Cabernet Franc DO Pla de Bages.
- Aguas minerales, refrescos, cerveza, café y infusiones.

BODEGA OPCIONAL

BLANCOS

Mas de Sant Iscle blanc de Picapoll D.O Pla de Bages
Mas Vicenç El Terrat D.O Tarragona
Oriol Rosell Violet D.O Penedés
Espelt Quinze Roures D.O. Empordà
Gramona Gessamí D.O. Penedés

3,00 €/pers.
3,00 €/pers.

TINTOS

Grau i Grau Gratus D.O Pla de Bages
Espelt Sauló D.O Empordà
Mas Vicenç El Terrat D.O Tarragona
Castell del Remei Gotim Bru D.O Costers del Segre
Can Feixes Negre Tradició D.O Penedés

1,50 €/pers.
2,50 €/pers.

CAVAS

Gibert Gran Reserva Brut Nature D.O Pla de Bages
Oriol Rosell Brut Nature D.O Cava
Juve i Camps Reserva Familia D.O Cava
Recaredo Brut Nature, Corpinnat
Gramona Brut Imperial Gran Reserva, Corpinnat

5,50 €/pers.
7,50 €/pers.
8,50 €/pers.

Carro de Licores

Whisky	JB, Ballantine's, Jack Daniel's y Cardhu
Brandy	Torres V, Mascaró y Cardenal Mendoza
Ron	Brugal, Cacique y Habana 7
Digestivos	Ruavieja blanc y Ruavieja Hiervas
Anisados	Anís del Mono, Maria Brizard y Pacharan Baines
Licores	Manzana, Melecotón y Whisky Peache. Baileys,
Varios	Frangelico, Melody y Tequila José Cuervo

Suplementos

Macallan Amber	2,00€
Glenrothes	2,00€
Lagavulin	2,50€
Duque de Alba	2,00€
Larios 1866	3,00€





Barra Libre

Incluida durante 2 hores

*Para cada hora adicional 8,00€ / PAX

*Para cada media hora adicional 5,00€ / PAX

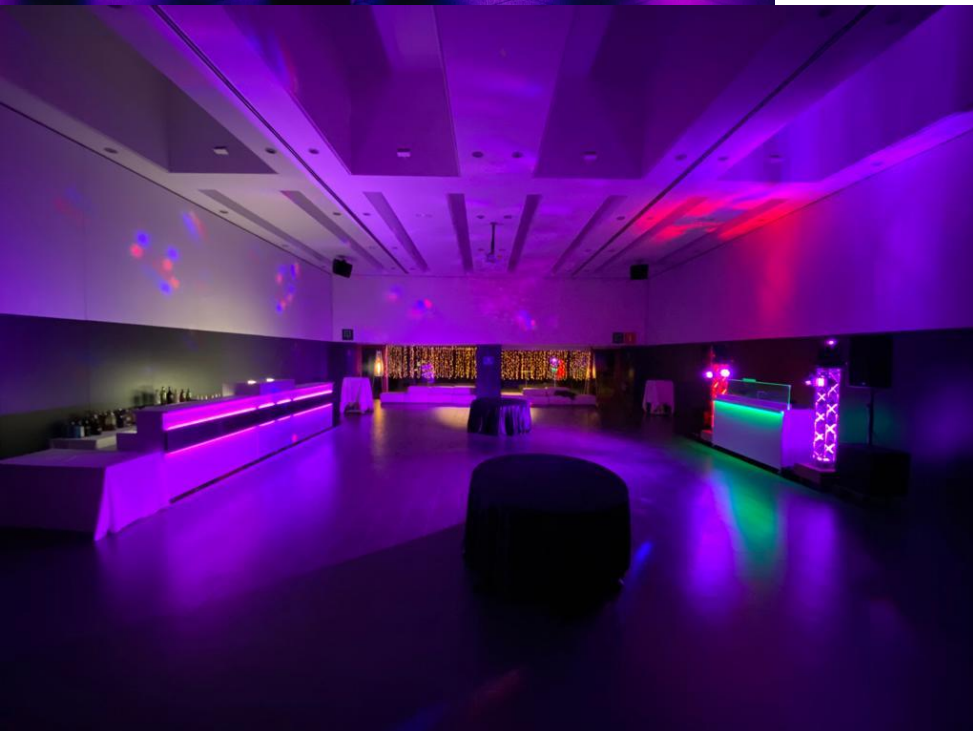
Whisky Ron Ginebra

JB, Ballantine's, Jack Daniel's
Brugal, Cacique y Habana 7.
Seagram's, Bombay Sapphire, Beefeater,
Martin Millers, MOM y Puerto de Indias.

Vodka Digestivos Anisados Licores Varios Cócteles

Absolut, Skyy y Smirnoff.
Ruavieja blanco y Ruavieja Hiervas.
Anís del Mono, Maria Brizard y Pacharan Baines.
Manzana, Melocotón y Whisky Peache.
Baileys, Frangelico, Melody y Tequila José
Cuervo.
Mojito, Caipirinha y San Francisco.

Tónicas Premium Schweppes Heritage, Hibiscos, Pebra rosa y Ginger Ale.



ESPACIOS ÚNICOS, PARA DÍAS
ÚNICOS

NUESTROS ESPACIOS



CEREMONIA EN EL MONASTERIO

Iglesia / Bodega / Jardines Absis

Alquiler espacio: 6.000€

*Incluye montaje, iluminación, sonorización y desmontaje



OTROS RINCONES...

Sala Gran Montserrat

Alquiler espacio: 3.000€

*Incluye montaje, iluminación, sonorización y desmontaje





APERITIVO & BANQUETE

Espacios aperitivo

Jardines monasterio,

Plaza de Sant Benet

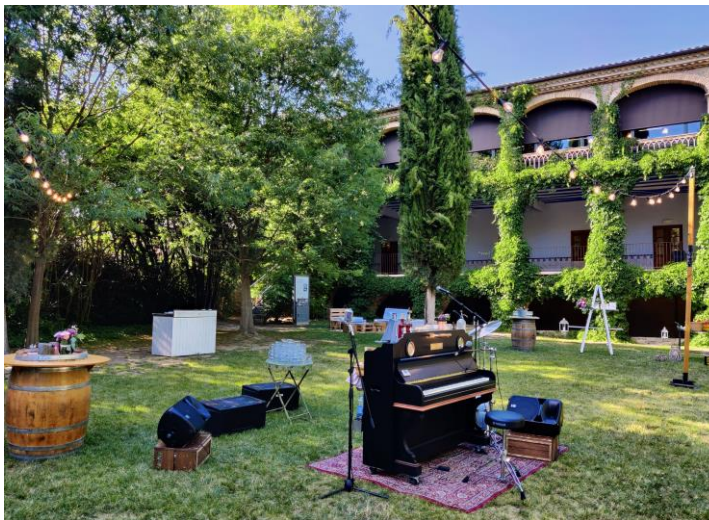
Jardines del Absis

Espacios banquete

Mirador del Prat

Plaza de Sant Benet -> Supl. 7€ / pax

Sala Gran Montserrat -> Supl. 10€ / pax



EL HOTEL MÓN*****S



Los packs incluyen:

Barra de limonada de bienvenida, aperitivo, banquete y bodega. Tarta nupcial y figura del pastel.

Montaje con sillas enfudadas blancas. Consultar precios para otros modelos.

Carro de licores.

2 horas de barra libre.

Impresión de minutos personalizadas y seating.

Prueba de menú incluida para 6 personas. Cada persona adicional tendrá un coste de 40 €. Las pruebas de menú se realizarán los viernes de 20.30 a 22.00, a concretar el día entre los novios y Món Sant Benet.

Suite nupcial para los novios la noche de bodas.

DJ durante la ceremonia, aperitivo, el banquete y las dos primeras horas de barra libre. Esta tarea la llevará a cabo una empresa especializada designada por Món Sant Benet.

Recena.

Ubicación del banquete: Sala Mirador del Prat

Ubicación del baile: Sala Mirador del Prat.

Viernes, Sábados y Domingos

158,00 € iva incluido

Banquete en la sala Gran Montserrat: suplemento de 10,00 € por persona en concepto de traslado de cocina (Máximo 150 personas).

Banquete en los jardines del Monasterio: suplemento de 10,00 € por persona en concepto de traslado de cocina.

Banquete en la plaza de Sant Benet: suplemento de 5,00€ por persona

EXTRAS

Cada hora adicional de DJ para la barra libre (máximo hasta las 4 de la madrugada) es de 160,00 €. Las horas extras de barra libre computaran por el nombre total de comensales del banquete con un precio de 8,00 € por persona.

Los precios de los menús son para un mínimo de 90 adultos. Consultar precios en caso de ser menos comensales. Menú infantil para niños de hasta los 12 años. Precio 40,00 € por niño.

El hotel pondrá a disposición de los novios un número limitado de habitaciones para sus invitados (máximo 30 habitaciones) ofreciendo un descuento sobre el precio de la página web (www.monstbenet.com). Para reservar más habitaciones se tendrá que consultar la disponibilidad y el precio.

IVA

Todos los precios indicados incluyen IVA. Este importe está sujeto a cambios gubernamentales. En caso de modificaciones, los precios indicados podrían ser incrementados según el nuevo IVA.

CEREMONIA

Las ceremonias se pueden realizar en los distintos espacios de Món Sant Benet a partir de las 18:00 horas. Los novios tramitarán directamente el expediente matrimonial

FORMA DE PAGO Y POLÍTICA DE REDUCCIÓN I CANCELACIÓN DE SERVICIOS

2.000€ en concepto de paga y señales en el momento de firmar el contrato.

6 meses antes de la celebración se facturará el primer depósito del 25%. Se permitirá una reducción de comensales del 10% y el resto de comensales cancelados se facturarán el 25% del precio del pack. En caso de cancelación de la boda, se cobrará la paga y señal como a gastos de cancelación.

3 meses antes de la celebración se facturará el segundo depósito del 25%. Se permitirá una reducción de comensales del 10% y el resto de comensales cancelados se facturarán el 50% del precio del pack. En caso de cancelación de la boda, se cobrará la paga y señal y el 25% del total de la boda como a gastos de cancelación.

1 mes antes de la celebración se facturará el tercer depósito del 25%. Se permitirá una reducción de comensales del 10% y el resto de comensales cancelados se facturarán el 75% del precio del pack. En caso de cancelación de la boda, se cobrará la paga y señal y el 50% del total de la boda como a gastos de cancelación.

7 días antes de la celebración se facturará el resto. Se permitirá una reducción de comensales del 10% y el resto de comensales cancelados se facturarán el 75% del precio del pack. En caso de cancelación de la boda, se cobrará la paga y señal y el 75% del total de la boda como a gastos de cancelación.

En menos de 7 días de la celebración se permitirá una reducción de comensales del 10% y el resto de comensales cancelados se facturarán el 100% del precio del pack. En caso de cancelación de la boda, se cobrará la paga y señal y el 100% del total de la boda como a gastos de cancelación.

48 horas antes de la celebración, no se permite ningún tipo de reducción de comensales.

TESTIMONIALS

“

Hola Berta,

Ha estat tot un plaer compartir el nostra dia tan especial amb tot l'equip de Mon Sant Benet. Tots els convidats han quedat meravellats amb el lloc, el menjar i tot l'equip que ha estat super amable en tot moment.

Ha sigut un dia espectacular com ho havíem somiat. Tu més que ningú saps que ha estat una boda complicada per tot i així dir-te especialment tu sempre ens has fet costat en tot el procés.

Que sàpigues que el teu somriure ens ha ajudat molt per tirar endavant.

Molt, molt i molt agraïts de la teva paciència. Com ja sabíem Mon Sant Benet no ens ha decebut.

Moltes gràcies també per tota l'amabilitat i professionalitat de Jordi, Ferran, Cristian, Eli, Oriol... que ens han fet el nostre dia super fàcil i emocionant.

No oblidarem mai el nostre casament a Mon Sant Benet. Per sempre al nostre cor.

Josep i Jonathan
27 de novembre de 2021

“

Bon dia!

Doncs estem contentíssims amb com va anar tot, va ser un dia preciós i feliç!

A la organització només podem dir-vos coses bones perquè ho va fer perfecte, i tot i la pluja va quedar una cerimònia súper íntima i romàntica.

Sobre el menjar, no hi vam trobar cap fallo, tot era boníssim i a més va sortir tot alhora, ben servit i calent!

Felicita de part nostre a tot l'equip que ho va fer possible, perquè són (sou) un 10!!!

Pel que fa als convidats el feedback que vaig rebre va ser igualment bo, tothom estava encantadíssim.

Cristina i Arnau
3 de setembre de 2022

“

Hola Berta!

En primer lloc, nosaltres també estem molt contents i satisfets de com va anar el casament i per això et volíem donar les gràcies per la bona feina realitzada i per tot el suport durant aquest temps (que per nosaltres no ha estat gens fàcil).

Volem fer extensible l'agraïment a tot l'equip, xef, metre, cambrers, djs i personal de l'hotel, que des del primer minut es van bolcar perquè tot sortís tal i com havíem somiat i ens van atendre a nosaltres i als nostres convidats amb excel·lència. Tots els convidats van coincidir en l'espectacularitat del lloc, la qualitat del menjar, el servei i la disponibilitat de tot el personal de sala i l'hotel durant tot el dia. Mil gràcies de veritat.

Somiar amb una boda així en mig d'aquesta pandèmia ha estat molt difícil per nosaltres però sens dubte heu complert totes les expectatives per viure plegats un dia meravellós.

Una abraçada forta

Sergi i Marta
29 de maig de 2022

“

Bon dia Berta,

Moltíssimes gràcies per les teves paraules, signifiquen molt per a nosaltres!! Per la nostra part no tenim més que paraules d'agraïment per a tu i per a tot l'equip. Tant el personal de l'hotel, com tot el personal que va participar al casament van ser de 10. Tothom ens ho ha dit i ha destacat l'amabilitat i lo atents que eren en tot moment. De fet, la lvet ens deia que era el casament en el que més bon rotllo havia tingut amb tothom, sense cap excepció. A tu agrair-te enormement tot el que ens has ajudat i el carinyo amb que ens has tractat. De veritat que va ser un dia màgic per nosaltres, perfecte.

No tinguis cap dubte que anirem tornant al Mon Sant Benet, que ara ja forma part de nosaltres.

Alfonso i Clara
2 de juliol de 2022

“

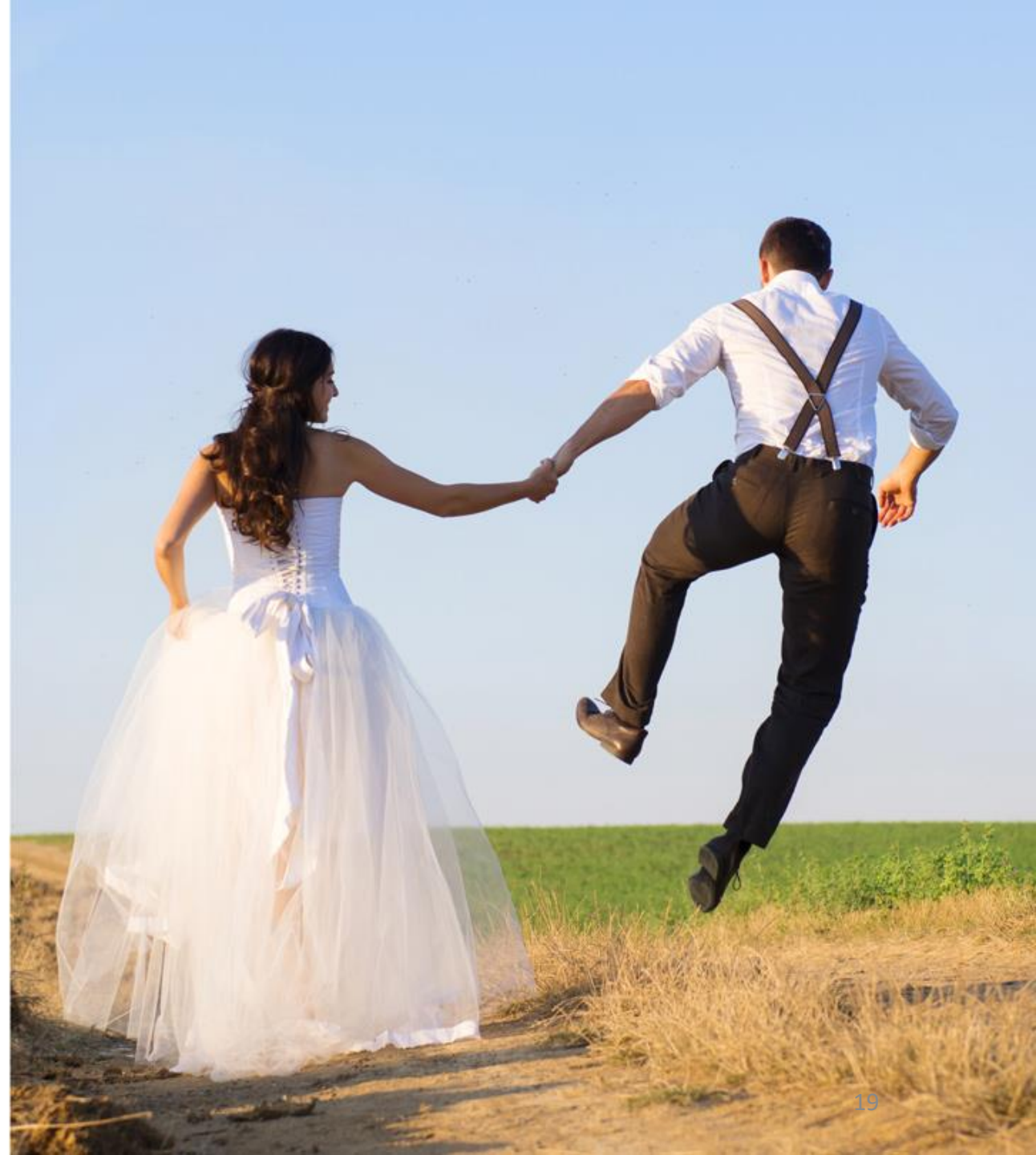
Hola Berta,

estem molt contents de com va anar tot el passat dissabte. El menjar, tant en l'aperitiu com en la sala va estar exquisit, i el servei perfecte. Tothom ens va felicitar tant per l'entorn, com per la qualitat i elaboració del que es va servir. Això ens reconforta moltíssim.

La coordinació dels events, entregues, músiques...etc...també va ser extraordinària.

També us volem agrair com us vau anar adaptant a les nostres necessitats i timings que sortien una mica de guió. Sabem que no era fàcil venint de fora.

Yolanda i Ruben
6 d'octubre de 2018





LOCALIZACIÓN

Camí de Sant Benet, S/N, 08272
Sant Fruitós de Bages, Barcelona



E - MAIL

casaments@monstbenet.com



TELÉFONO

93 875 94 08

