

MÓN SANT BENET

CASA'T AMB NOSALTRES

No podem ajudar-vos a prendre la decisió més important
de la vostra vida, però sí a fer que sigui inoblidable

ÍS
SB

MÓN
ST
BENET

APERITIUS

COPA DE CAVA DE BENVINGUDA

Aperitius freds

- Triologia del làctic català.
- Macaró de foie i gerds.
- Cornet cruixent de foie i blat de moro.
- Piruleta de formatge i poma verda.
- Esfèric d'oliva manzanilla.
- Bloody mary amb api i gengibre.
- El musclo Thai amb roca d'algues.
- Tac de salmó marinat amb bourbon.
- Tàrtar de tomàquet i tonyina Balfegó.
- Xips vegetals i animals.





Aperitius calents

- Capuccino de bolets i api nap.
- Mini burger de porc Ral i ceba de Figueres.
- Mini croqueta de jabugo.
- Broqueta de llagostí, panko i romesco.

Bufets

- Bufet fred de pernil ibèric al tall amb pa de coca
- Bufet calent d'arròs sec de galeres al safrà.
- Brasa de vedella madurat 45 dies dry aged.
- El carret del vermut

Bufets opcionals

- Quesadilla: 3€ per persona
- Vermuteria d'Espinaler: 12€ per persona
- L'Ostraria. 450€/100 pax. 4,50€ ostra extra
- Brasa: Gamba vermella, pop: 12€ per persona





ENTRANTS

- Gaspatxo de llagostins amb teula cruixent, alfàbrega i escuma de mato.
- Bullabessa de rap amb arròs pilaf al safrà i escamarlans.
- Terrina de foie i salmó fumat amb poma verda i mango.
- Coca de llagostins i vieira amb romesco i verdures de temporada. (Supl. 1€)
- Tac de bacallà confitat amb timbal d'escalivats i pil-pil de festucs. (Supl. 3€)

PRINCIPALS

- Lluç amb cremós d'albergínia blanca, ceps i orellanes de tomàquet.
- El nostre xai melós amb terrina de patata i formatge i suc del rostit amb tòfona
- Cuixa de cabrit marinada sense feina, cremós de celeri i bolets.
- Llobarro amb salsa thai de cranc blau i citronella **(Supl. 1,50€)**
- Madallons de filet amb llit de verdures de temporada, ceps i oporto. **(Supl. 2€)**





PRE POSTRES

- El nostre mojito amb granissat de menta.
- Gin tònic texturitatzat amb gelat de llimona.
- Fals estofat de fruits vermells amb gelat de iogurt i lima.
- Refrescant de meló amb gelat de pinya colada.

PASTÍS NUPCIAL

- Cruixent d'avellanes i xocolata.
- Cúpula xocolata blanca, mandarina i caramel.
- Espiral de fruits vermells.
- Rocher crocanti de xocolata i or.
- Cúbic de tres xocolates.





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 i infusions.

CELLER OPCIONAL

BLANCS

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

3,00 €/pers.
3,00 €/pers.

NEGRES

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 Penedès

1,50 €/pers.
2,50 €/pers.

CAVES

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

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

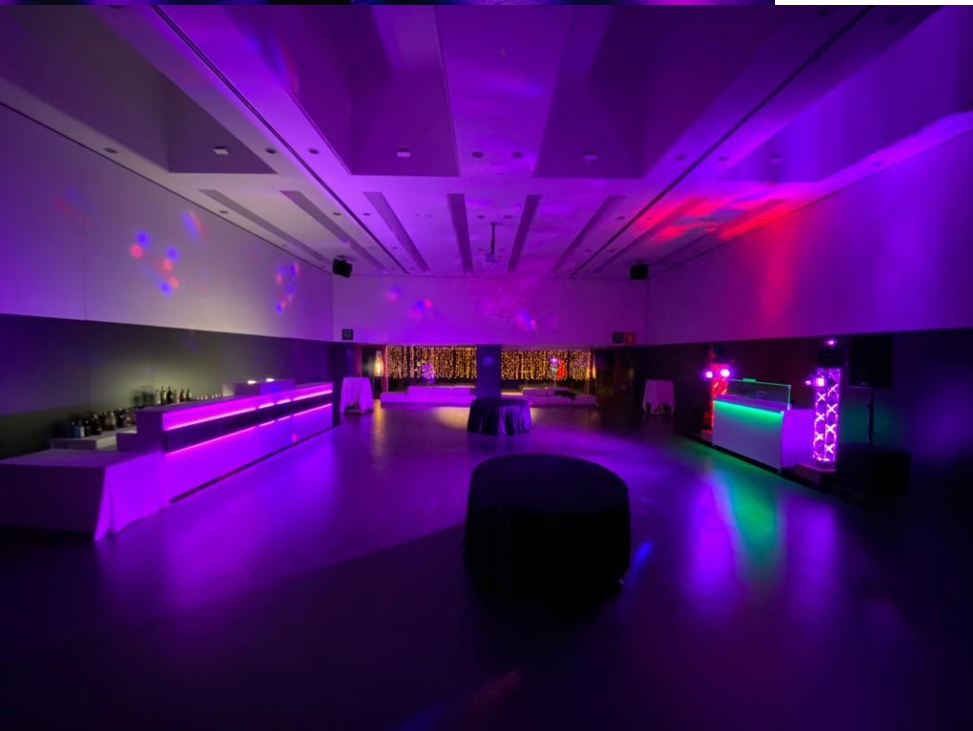
Carro de Licors

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 Baileys, Frangelico,
Varis	Melody, Tequila José Cuervo

Suplements

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





Barra LLiure

Incloua durant 2 hores

*Per cada hora adicional 8,00€ / PAX

*Per cada mitja hora adicional 5,00€ / PAX

Whisky Ron Ginebra

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

Brugal, Cacique i Habana 7.

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

Vodka Digestiu s Anisats Licors Varis Còctels

Absolut, Skyy i Smirnoff.

Ruavieja blanc i Ruavieja Herbes.

Anís del Mono, Maria Brizard i Pacharan Baines.

Poma, Pressec i Whisky Peache.

Baileys, Frangelico, Melody i Tequila José Cuervo.

Mojito, Caipirinha i San Francisco.

Tòniques Premium Schweppes Heritage, Hibiscos, Pebra rosa i Ginger Ale.

ESPAIS ÚNICS, PER A DIES ÚNICS

ELS NOSTRES ESPAIS



CERIMÒNIA AL MONESTIR

Església / Celler / jardins Àbsis

Lloguer espai: 6.000€

*Inclou muntatge, il·luminació, sonorització i desmuntatge



ALTRES RACONS...

Sala Gran Montserrat

Lloguer espai: 3.000€

*Inclou muntatge, il·luminació, sonorització i desmuntatge





APERITIU & BANQUET

Espais aperitiu

Jardins monestir,
Plaça de Sant Benet
Jardins del Àbsis

Espais banquet

Mirador del Prat

Plaça de Sant Benet -> Supl. 7€ / pax
Sala Gran Montserrat -> Supl. 10€ / pax



L'HOTEL MÓN****S



Condicions Generals

Els packs inclouen:

Barra de llimonada de benvinguda, aperitiu, banquet i celler.

Muntatge amb cadires enfundades blanques. Consultar preus per altres models

Pastís nupcial i figura del pastís.

Carro de licors.

2 hores de barra lliure.

Impressió de minuts 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: Sala Mirador del Prat

Ubicació del ball: Sala Mirador del Prat.

Divendres, Dissabtes i Diumenges

158,00 € iva inclòs

Banquet a la sala Gran Montserrat: suplement de 10,00 € per persona en concepte de trasllat de cuina (Màxim 150 persones).

Banquet als jardins del Monestir: suplement de 10,00 € per persona en concepte de trasllat de cuina.

Banquet a la plaça: suplement 5,00€ per persona

EXTRES

Cada hora addicional 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 nombre total de comensals del banquet amb un preu de 8,00 € per persona.

Els preus dels menús són per un mínim de 90 adults. Consultar preus en cas de ser menys comensals. Menú infantil per a nens de fins a 12 anys. Preu 40,00 € per nen.

L'hotel posarà a disposició dels nuvis un número limitat d'habitacions per els seus convidats (màxim 30 habitacions) oferint un descompte sobre el preu a la pàgina web (www.monstbenet.com). 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 a partir de les 18:00 hores. Els nuvis tramitaran directament l'expedient matrimonial

FORMA DE PAGAMENT I POLÍTICA DE REDUCCIÓ I CANCEL·LACIÓ DE SERVEIS

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%. Es permetrà una reducció de comensals del 10% i la resta de comensals cancel·lats es facturaran el 25% del preu del pack. En cas de cancel·lació del casament, es cobrarà la paga i senyal com a despeses de cancel·lació.

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 50% del preu del pack. En cas de cancel·lació del casament, es cobrarà la paga i senyal i el 25% del total del casament com a despeses de cancel·lació.

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 75% del preu del pack. En cas de cancel·lació del casament, es cobrarà la paga i senyal i el 50% del total del casament com a despeses de cancel·lació.

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. En cas de cancel·lació del casament, es cobrarà la paga i senyal i el 75% del total del casament com a despeses de cancel·lació.

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. En cas de cancel·lació del casament, es cobrarà el 100% del total del casament com a despeses de cancel·lació.

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

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

“

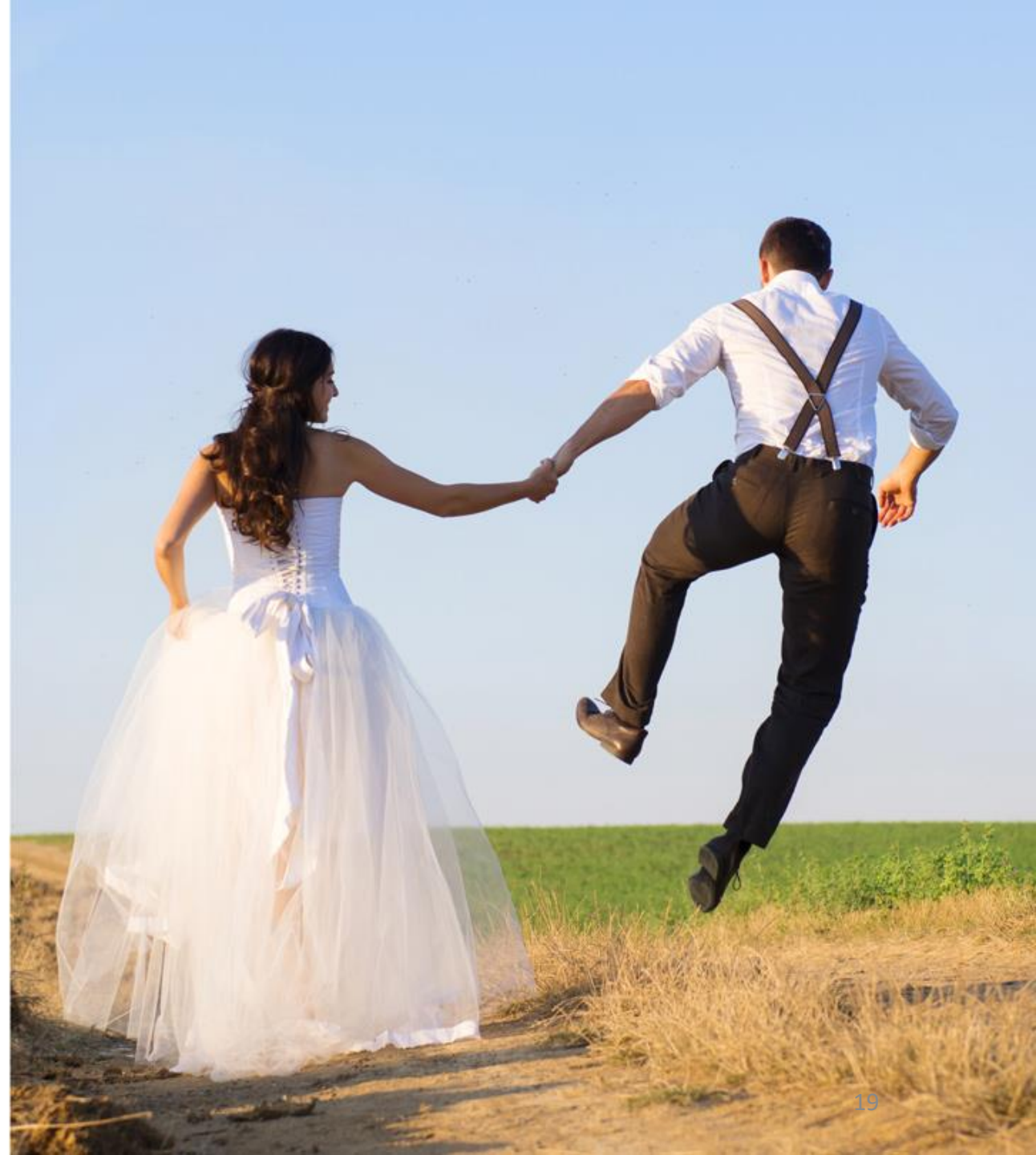
Hola Berta,

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





LOCALITZACIÓ

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



E - MAIL

casaments@monstbenet.com



TELÈFON

93 875 94 08

