



Pausa Café

Mínimo 15 comensales

Café de bienvenida

Café, café descafeinado y leche
Selección de tes e infusiones
Aguas minerales y zumos variados

Servicio mínimo 90 € (IVA no incluido)

A partir de 16 personas 6,00 €/pax (IVA no incluido)

Suplementos

Café de bienvenida permanente en la sala

Media jornada (máximo 4 horas)

Jornada completa (máximo 8 horas)

Surtido de pastas dulces (3 piezas por persona)

Surtido de pastas saladas (3 piezas por persona)

Surtido de mini bocadillos (2 piezas por persona)

Croissants integrales (3 piezas por persona)

Vasitos de fruta natural (1 unidad por persona)

Vasitos de yogurt natural con sabores

Frutos secos

Refrescos

Estación de refrescos permanente (autoservicio)

Media jornada (máximo 4 horas)

Jornada completa (máximo 8 horas)

IVA no incluido

8,00 €

12,00 €

3,00 €

4,00 €

4,50 €

4,50 €

2,00 €

2,00 €

2,00 €

3,00 €

8,00 €

12,00 €

Servicio mínimo suplementos: para el nombre total de personas del grupo o para 15 personas en caso de grupos inferiores a 15 personas.

Condiciones de contratación

Se debe escoger la misma opción de coffee break para todo el grupo.

La duración estimada del servicio de la pausa café es de 20-30 minutos.

Las pausas café serán servidas en una área cercana a la sala o en la misma sala.

**M
SB**

**MÓN
ST
BENET**

Cócteles

Bienvenida A

Mínimo 20 comensales

Chupa Chup de queso con frambuesas
Croqueta de asado
Samosa vegetal con crema de aguacate
Cava Lluís Guitart Brut
Cerveza / refresco

Precio por persona 13,00 € (IVA no incluido)
*Precio acompañando una comida/cena,
en el mismo espacio, 10,00€ por persona
(IVA no incluido)*

Bienvenida B

Mínimo 20 comensales

Pan de coca con jamón ibérico
Esqueixada de bacallao con espuma de
tomate
Macaron de frambuesas con foie
Croqueta de asado
Mini tortilla de boletus con mayonesa de
romesco
Crujiente de queso ecológico con confitura
de tomate
Cava Lluís Guitart Brut
Cerveza / refresco

Precio por persona 16,00 € (IVA no incluido)
*Precio acompañando una comida/cena,
en el mismo espacio, 13,00 € por persona
(IVA no incluido)*

Bienvenida C

Mínimo 20 comensales

Pan de coca con jamón ibérico
Esférico de aceituna con Martini
Piruleta de foie con chocolate
Croqueta de asado
Mini burger de cerdo Ral y mostaza
Broqueta de langostino con crujiente de
trigo y romesco
Tapita de arroz de cigalas con “all i oli” de azafrán
Cava Lluís Guitart Brut
Cerveza / refresco

Precio por persona 19,00, € (IVA no incluido)
*Precio acompañando una comida/cena,
en el mismo espacio, 16,00 € por persona
(IVA no incluido)*

el Monestir

laFàbrica

SUPLEMENTOS

Vino Blanco/Tinto Abadal DO Pla de Bages

3,00 € IVA no incluido / pax (del total de comensales)

Menú de la Beneta*

Mínimo 20 comensales

Entrante

Gazpacho de tomate con espárragos verdes, esférico de queso y langostinos (según temporada)
o
Crema de calabaza con esférico de queso y langostinos (según temporada)

Principal

Salmón fresco a la parrilla con setas, col kale y tomate especiado

Postre

Nuestra selva negra

Bodega

Abadal Blanc D.O. Pla de Bages
Abadal Cabernet Franc D.O. Pla de Bages
Aguas minerales, cerveza o refresco
Pan y café

Precio por persona 31,00 € (IVA no incluido)

Menú de la Valentina*

Mínimo 20 comensales

Entrante

Ensalada de verduras con langostinos, tomates y ahumados

Principal

Pato con texturas de pera y chips vegetales

Postre

Espuma de mascarpone con frutos del bosque y crumble de almendra

Bodega

Abadal Blanc D.O. Pla de Bages
Abadal Cabernet Franc D.O. Pla de Bages
Aguas minerales, cerveza o refresco
Pan y café

Precio por persona 31,00 € (IVA no incluido)

SUPLEMENTOS

Cava Vilarnau Brut Nature Reserva

3,00 € IVA no incluido / pax (del total de comensales)



laFàbrica



Menú del Sal·la*

Mínimo 20 comensales

Aperitivo en mesa

Galleta de parmesano y sésamo
Chupa-chup de queso con frutos secos y frambuesas

Entrante

Canelón de marisco con salsa de cigalas

Principal

Meloso de cerdo Ral lacado con verduras de temporada braseadas y setas

Postre

Terciopelo de chocolate crujiente y sable de cacao

Bodega

Abadal Blanc D.O. Pla de Bages
Abadal Cabernet Franc D.O. Pla de Bages
Aguas minerales, cerveza o refresco
Pan y café

Precio por persona 36,00 € (IVA no incluido)

laFàbrica

SUPLEMENTOS

Cava Vilarnau Brut Nature Reserva

Menú de la Ricardis*

Mínimo 20 comensales

Aperitivo en mesa

Galleta de parmesano y sésamo
Chupa-chup de queso con frutos secos y frambuesas

Entrante

Ensalada tibia de langostinos con patatas a la vainilla y vinagreta cítrica

Principal

Morro de bacalao con suquet marinero, ñoquis y guisantes

Postre

Cremoso de coco con gelée de piña

Bodega

Abadal Blanc D.O. Pla de Bages
Abadal Cabernet Franc D.O. Pla de Bages
Aguas minerales, cerveza o refresco
Pan y café

Precio por persona 36,00 € (IVA no incluido)

3,00 € IVA no incluido / pax (del total de comensales)



Menú de la Rosita

Mínimo 20 comensales

Aperitivos en mesa

Galleta de parmesano y sésamo
Crujiente de sobrasada y queso

Entrante

Coca de foie con alcachofas y ibéricos

Principal

Meloso de ternera de leche, puré de
tubérculo trufado y salsa de vino del Bages

Postre

Lingote de mango y maracuyá con frambuesas

Bodega

Abadal Blanc D.O. Pla de Bages
Abadal Cabernet Franc D.O. Pla de Bages
Aguas minerales, cerveza o refresco
Pan y café

Precio por persona 41,00 € (IVA no incluido)

SUPLEMENTOS

Cava Vilarnau Brut Nature Reserva

el Monestir

laFàbrica

Menú de la Julia

Mínimo 20 comensales

Aperitivos en mesa

Galleta de parmesano y sésamo
Crujiente de sobrasada y queso

Entrante

Crema de boletus con ravioli cremoso y cigala

Principal

Lubina a la cardinale con espárragos y setas

Postre

Trilogía de chocolate con crema de café

Bodega

Abadal Blanc D.O. Pla de Bages
Abadal Cabernet Franc D.O. Pla de Bages
Aguas minerales, cerveza o refresco
Pan y café

Precio por persona 41,00 € (IVA no incluido)

3,00 € IVA no incluido / pax (del total de comensales)

Menú del Claustro

Mínimo 20 comensales

Aperitivos en mesa

Galleta de parmesano y sésamo
Crujiente de sobrasada y queso

Entrante

Ravioli tibio de marisco con setes y verduras

Principal

Filete de ternera a la parrilla sobre cama vegetal y sal de romero

Postre

Coulant de chocolate con salsa de “toffee”

Bodega

Abadal Blanc D.O. Pla de Bages
Abadal Cabernet Franc D.O. Pla de Bages
Aguas minerales, cerveza o refresco
Pan y café

Precio por persona 46,00 € (IVA no incluido)



el Monestir

laFàbrica

SUPLEMENTOS

Cava Vilarnau Brut Nature Reserva

3,00 € IVA no incluido / pax (del total de comensales)

Menú de los Carbó

Menú de los Casas

Mínimo 20 comensales

Mínimo 20 comensales

Aperitivos en mesa

Galleta de parmesano y sésamo
Crujiente de sobrasada y queso
Broqueta de langostino con romesco

Aperitivos en mesa

Galleta de parmesano y sésamo
Crujiente de sobrasada y queso
Broqueta de langostino con romesco

Entrante

Canelón de foie y pato con espuma
de patata y vino dulce

Entrante

Ensalada de vieiras y patatas a la vainilla con
vinagreta de ibéricos y piñones

Principal

Rodaballo a la parrilla con calabaza,
verduras y boletus

Principal

Muslo de cabrito deshuesado con salteado
de espárragos y setas

Postre

Mousse de chocolate blanco con frutos exóticos

Postre

Mousse de frambuesas con cremoso de “cheese-cake”

Bodega

Abadal Blanc D.O. Pla de Bages
Abadal Cabernet Franc D.O. Pla de Bages
Aguas minerales, cerveza o refresco
Pan y café

Bodega

Abadal Blanc D.O. Pla de Bages
Abadal Cabernet Franc D.O. Pla de Bages
Aguas minerales, cerveza o refresco
Pan y café

Precio por persona 51,00 € (IVA no incluido)

Precio por persona 51,00 € (IVA no incluido)



MÓN
ST
BENET

el Monestir

laFàbrica



MÓN
ST
BENET

Bufets

De pie

Mínimo 30 comensales

Entrantes

Croqueta de temporada
Embutidos del Bages con pan de coca
Mini pizzas de mozzarella y rúcula
Ensalada César al estilo del Chef
Crujiente de verduras al romesco
Mini burgers de cerdo y queso fundido
Crema de verduras de temporada del huerto

Principales

Arroz seco de marisco
Raviolis de asado a la crema
Broqueta de ternera a la parrilla
Salteado de calamares con verduras

Postre

Ensalada de frutas
Mini “fingers” dulces

Bodega

Vinya Nostra Xarello blanco
Vinya Nostra Garnacha tinto
Aguas minerales, cerveza o refresco y café

Precio por persona 36,00 € (IVA no incluido)

SUPLEMENTOS

Cava Vilarnau Brut Nature Reserva

el Monestir

laFàbrica

Sentado

Mínimo 30 comensales

Entrantes

Longaniza de payés con sobrasada de Cal Rovira y miel
Croqueta de foie y manzana
Crema de verduras de temporada del huerto
Ensalada de lentejas con jamón de pato
Tomate, mozzarella y albahaca
Quiche de beicon y puerros

Principales

Canelón de espinacas con pesto siciliano
Rossejat” de fideos con “all i oli”
Meloso de ternera al vino del Bages
Merluza con salteado de verduras del huerto

Postre

Selección de fruta natural
Miel y requesón a la santbenetana
Mil hojas de crema y vainilla

Bodega

Vinya Nostra Xarello blanco
Vinya Nostra Garnacha tinto
Aguas minerales, cerveza o refresco y café

Precio por persona 40,00 € (IVA no incluido)

3,00 € IVA no incluido / pax (del total de comensales)

Bufets

Bufet saludable

Mínimo 30 comensales

Entrantes

Ensalada Raquel Mayer
Sopita de temporada
Selección de quesos ecológicos
Cremoso de garbanzos, pan de nueces y sésamo
Focaccia de escalivados con lacón ahumado
Tumbet de aguacate, salmón ahumado y cebollín
Quiche lorraine de puerros y ibéricos

Principal

Risotto de trigo con albahaca y queso cremoso
Lubina a la parrilla con salteado de espinacas y espárragos

Postres

Ensalada de frutas
Pastel de manzana a la vainilla
Fruta natural en vaso
Cremoso de yogur ecológico con piña

Pan, agua minerales y café

Precio por persona 45,00 € (IVA no incluido)

el Monestir

laFàbrica



Condiciones de contratación

Se debe escoger el mismo plato para todo el grupo. Si se quiere escoger entre pescado y carne hay que añadir un suplemento de 3 € al precio del menú para todo el grupo y escoger las opciones 15 días antes.

Món Sant Benet se reserva el derecho a cambiar el contenido de los menús escogidos en caso de no poder disponer de la materia prima por causas externas o de fuerza mayor.

La duración estimada del servicio de las pausas de café es de 20-30 minutos.

Las pausas de café serán servidas en un área próxima a la sala de reunión o dentro de la misma.

La duración estimada de un almuerzo/cena bufet o servido es de 2 horas máximo.

Las tarifas de alimentos y bebidas son por persona y no incluyen IVA.

Los menús marcados con un asterisco solo se pueden degustar en una sala privada del edificio de la fábrica. El resto de menús se pueden degustar tanto en las salas de la fábrica como en las del monasterio. En las salas del monasterio se debe tener en cuenta el suplemento de 10 € por comensal por traslado de cocina.

OTROS SUPLEMENTOS - PRECIO POR PERSONA (IVA NO INCLUIDO)

Suplemento impresión minutas	2,00 €
Suplemento restauración en exteriores	5,00 €
Suplemento mesas y sillas vestidas de gala	5,50 €
Suplemento pastel de celebración a partir de	3,00 €
Suplemento carro de licores	6,00 €
Centros florales a partir de	20,00 € / centro



MÓN
ST
BENET

el Monestir

laFàbrica



