



Pausa Cafè

Mínim 15 comensals

Cafè de benvinguda

Cafè, cafè descafeïnat i llet
Selecció de tes i infusions
Aigües minerals i suc variats

Servei mínim 90 € (IVA no inclòs)

A partir de 16 persones 6,00 €/pax (IVA no inclòs)

Suplements

Cafè de benvinguda permanent a la sala

Mitja jornada (màxim 4 hores)

Jornada completa (màxim 8 hores)

Assortiment de pastes dolces (3 peces per persona)

Assortiment de pastes salades (3 peces per persona)

Assortiment de mini entrepans (2 peces per persona)

Croissants integrals (3 peces per persona)

Gotets de fruita natural (1 unitat per persona)

Gotets de iogurt natural amb sabors

Fruits secs

Refrescos

Estació de refrescos permanents (autoservei)

Mitja jornada (màxim 4 hores)

Jornada completa (màxim 8 hores)

IVA no inclòs

8,00 €

12,00 €

3,00 €

4,00 €

4,50 €

4,50 €

2,00 €

2,00 €

2,00 €

3,00 €

8,00 €

12,00 €

Servei mínim suplements: pel nombre total de persones del grup o per 15 persones en cas de grups inferiors a 15 persones.

Condicions de contractació

S'ha d'escollir les mateixes opcions de coffee break per a tot el grup.

La durada estimada del servei de la pausa de cafè és de 20-30 minuts.

Les pauses de cafè seran servides en un àrea propera a la sala o a la mateixa sala.

**M
SB**

**MÓN
ST
BENET**

Còctels

Benvinguda A

Mínim 20 comensals

Xupa xup de formatge amb gerds
Croqueta de rostit
Samosa vegetal amb crema d'alvocat
Cava Lluís Guitart Brut
Cervesa o refresc

Preu per persona 13 € (IVA no inclòs)

*Preu acompanyant un àpat , al mateix
espai, 10 € per persona (IVA no inclòs)*

Benvinguda B

Mínim 20 comensals

Pa de coca amb pernil ibèric
Esqueixada de bacallà amb escuma
de tomàquet
Macaró de gerds amb foie
Croqueta de rostit
Mini truita de ceps amb maonesa de romesco
Cruixent de formatge ecològic amb confitura de
tomàquet
Cava Lluís Guitart Brut
Cervesa o refresc

Preu per persona 16 € (IVA no inclòs)

*Preu acompanyant un àpat, al mateix
espai, 13 € per persona (IVA no inclòs)*

Benvinguda C

Mínim 20 comensals

Pa de coca amb pernil ibèric
Esfèric d'oliva amb Martini
Piruleta de foie amb xocolata
Croqueta de rostit
Mini burger de porc Ral i mostassa
Brotxeta de llagostí amb cruixent de
blat i romesco
Tapeta d'arròs d'escamarlans amb
all i oli de safrà
Cava Lluís Guitart Brut
Cervesa o refresc

Preu per persona 19 € (IVA no inclòs)

*Preu acompanyant un àpat , al mateix
espai, 16 € per persona (IVA no inclòs)*

el Monestir

laFàbrica

SUPLEMENTS

Vi Blanc/Negre Abadal DO Pla de Bages

3 € IVA no inclòs / pax (pel total de comensals)

Menú de la Beneta*

Mínim 20 comensals

Entrant

Gaspatxo de tomàquet amb espàrrecs verds, esfèric de formatge i llagostins (segons temporada)

o

Crema de carbassa amb esfèric de formatge i llagostins (segons temporada)

Principal

Salmó fresc a la graella amb bolets, col kale i tomàquet especiat

Postres

La nostra selva negra

Celler

Abadal Blanc D.O. Pla de Bages

Abadal Cabernet Franc D.O. Pla de Bages

Aigües minerals, cervesa o refresc

Pa i cafè

Preu per persona 31 € (IVA no inclòs)

Menú de la Valentina*

Mínim 20 comensals

Entrant

Amanida de verdures amb llagostins, tomàquets i fumats

Principal

Ànec amb textures de pera i xips vegetals

Postres

Escuma de mascarpone amb fruits del bosc i crumble d'ametlla

Celler

Abadal Blanc D.O. Pla de Bages

Abadal Cabernet Franc D.O. Pla de Bages

Aigües minerals, cervesa o refresc

Pa i cafè

Preu per persona 31 € (IVA no inclòs)

SUPLEMENTS

Cava Vilarnau Brut Nature Reserva

3 € IVA no inclòs / pax (pel total de comensals)



MÓN
ST
BENET

laFàbrica

Menú d'en Sal i la*

Mínim 20 comensals

Aperitiu a taula

Galeta de parmesà i sèsam
Xupa-xup de formatge amb fruits secs i gerds

Entrant

Caneló de marisc amb salsa d'escamarlans

Principal

Masseter de porc Ral lacat amb verdures
de temporada brasejades i bolets

Postre

Vellut de xocolata cruixent i sable de cacau

Celler

Abadal Blanc D.O. Pla de Bages
Abadal Cabernet Franc D.O. Pla de Bages
Aigües minerals, cervesa o refresc
Pa i cafè

Preu per persona 36 € (IVA no inclòs)

SUPLEMENTS

Cava Vilarnau Brut Nature Reserva

Menú de na Ricardis*

Mínim 20 comensals

Aperitiu a taula

Galeta de parmesà i sèsam
Xupa-xup de formatge amb fruits secs i gerds

Entrant

Amanida tèbia de llagostins amb patates a la
vainilla i vinagreta cítrica

Principal

Morro de bacallà amb suquet mariner, nyoquis i
pèsols

Postre

Cremós de coco amb gelée de pinya

Celler

Abadal Blanc D.O. Pla de Bages
Abadal Cabernet Franc D.O. Pla de Bages
Aigües minerals, cervesa o refresc
Pa i cafè

Preu per persona 36 € (IVA no inclòs)

3 € IVA no inclòs / pax (pel total de comensals)



MÓN
ST
BENET

laFàbrica

Menú de la Rosita

Mínim 20 comensals

Aperitiu a taula

Galeta de parmesà i sèsam
Cruixent de sobrassada i formatge

Entrant

Coca de foie amb carxofes i ibèrics

Principal

Melós de vedella de llet, puré de tubercle
tofonat i salsa de vi del Bages

Postres

Lingot de mango i maracujà amb gerds

Celler

Abadal Blanc D.O. Pla de Bages
Abadal Cabernet Franc D.O. Pla de Bages
Aigües minerals, cervesa o refresc
Pa i cafè

Preu per persona 41 € (IVA no inclòs)

Menú de la Júlia

Mínim 20 comensals

Aperitiu a taula

Galeta de parmesà i sèsam
Cruixent de sobrassada i formatge

Entrant

Crema de ceps amb ravioli cremós i escamarlà

Principal

Llobarro a la cardinale amb espàrrecs i
bolets

Postres

Trilogia de xocolata amb crema de cafè

Celler

Abadal Blanc D.O. Pla de Bages
Abadal Cabernet Franc D.O. Pla de Bages
Aigües minerals, cervesa o refresc
Pa i cafè

Preu per persona 41 € (IVA no inclòs)



MÓN
ST
BENET

el Monestir

laFàbrica

SUPLEMENTS

Cava Vilarnau Brut Nature Reserva

3 € IVA no inclòs / pax (pel total de comensals)

Menú del Claustre

Mínim 20 comensals

Aperitiu a taula

Galleta de parmesà i sèsam
Cruixent de sobressada i formatge

Entrant

Ravioli tebi de marisc amb bolets i verdures

Principal

Filet de vedella al grill sobre llit vegetal i sal de romaní

Postres

Coulant de xocolata amb salsa de “toffee”

Celler

Abadal Blanc D.O. Pla de Bages
Abadal Cabernet Franc D.O. Pla de Bages
Aigües minerals, cervesa o refresc
Pa i cafè

Preu per persona 46 € (IVA no inclòs)



el Monestir

laFàbrica

SUPLEMENTS

Cava Vilarnau Brut Nature Reserva

3 € IVA no inclòs / pax (pel total de comensals)

Menú dels Carbó

Menú dels Casas

Mínim 20 comensals

Aperitius a taula

Galeta de parmesà i sèsam
Cruixent de sobrassada i formatge
Brotxeta de llagostí amb romesco

Entrant

Caneló de foie i ànec amb escuma
de patata i vi dolç

Principal

Turbot a la graella amb carbassa, verdures i
ceps

Postre

Mousse de xocolata blanca amb fruits exòtics

Celler

Abadal Blanc D.O. Pla de Bages
Abadal Cabernet Franc D.O. Pla de Bages
Copa de cava Vilarnau Reserva Brut Nature
Aigües minerals, cervesa o refresc
Pa i cafè

Preu per persona 51 € (IVA no inclòs)

Aperitius a taula

Galeta de parmesà i sèsam
Cruixent de sobrassada i formatge
Brotxeta de llagostí amb romesco

Entrant

Amanida de vieires i patates a la vainilla amb
vinagreta d'ibèrics i pinyons

Principal

Cuixa de cabrit sense feina amb saltejat
d'espàrrecs i bolets

Postre

Mousse de gerds amb cremós de "cheese-cake"

Celler

Abadal Blanc D.O. Pla de Bages
Abadal Cabernet Franc D.O. Pla de Bages
Copa de cava Vilarnau Reserva Brut Nature
Aigües minerals, cervesa o refresc
Pa i cafè

Preu per persona 51 € (IVA no inclòs)



MÓN
ST
BENET

el Monestir

laFàbrica



MÓN
ST
BENET

Bufets

A peu dret

Mínim 30 comensals

Entrants

Croqueta de temporada
Embotits del Bages amb pa de coca
Mini pizzas de mozzarella i rúcula
Amanida Cèsar a l'estil del Xef
Cruixent de verdures al romesco
Mini burgers de porc i formatge fos
Crema de verdures de temporada dels horts

Principals

Arròs sec de marisc
Raviolis de rostit a la crema
Brotxeta de vedella a la graella
Saltat de calamars amb verdures

Postres

Amanida de fruites
Mini fingers dolços

Celler

Abadal Blanc D.O. Pla de Bages
Abadal Cabernet Franc D.O. Pla de Bages
Aigua mineral, cervesa o refresc i cafè

Preu per persona 36 € (IVA no inclòs)

SUPLEMENTS

Cava Vilarnau Brut Nature Reserva

el Monestir

laFàbrica

Entaulat

Mínim 30 comensals

Entrants

Llonganissa de pagès amb sobrassada de Cal Rovira i mel
Croqueta de foie i poma
Crema de verdures de temporada dels horts
Amanida de llenties amb pernil d'ànec
Tomàquet, mozzarella i alfàbrega
Quiche de bacó i porros

Principals

Caneló d'espínacs amb pesto sicilià
Rossejat de fideus amb all i oli
Melós de vedella al vi del Bages
Lluç amb saltejat de verdures de l'hort

Postres

Selecció de fruita natural
Mel i mató a la santbenetana
Mil fulls de crema i vainilla

Celler

Abadal Blanc D.O. Pla de Bages
Abadal Cabernet Franc D.O. Pla de Bages
Aigua mineral, cervesa o refresc i cafè

Preu per persona 40 € (IVA no inclòs)

3 € IVA no inclòs / pax (pel total de comensals)

Bufets

Bufet saludable

Mínim 30 comensals

Entrant

Amanida Raquel Mayer
Sopeta de temporada
Selecció de formatges ecològics
Cremós de cigrons, pa de nous i sèsam
Focaccia d'escalivats amb lacón fumat
Tombet d'alvocat, salmó fumat i ceba tendre
Quiche lorraine de porros i ibèrics

Principal

Risotto de blat amb alfàbrega i formatge cremós
Llobarro a la graella amb saltat d'espinacs i espàrrecs

Postres

Amanida de fruites
Pastís de poma a la vainilla
Fruita natural amb got
Cremós de iogurt ecològic amb pinya

Pa, aigües minerals, cafè

Preu per persona 45 € (IVA no inclòs)

el Monestir

laFàbrica



Condicions de contractació

S'ha d'escollir el mateix plat per a tot el grup. Si es vol triar entre peix i carn cal afegir un suplement de 3 € (21% IVA no inclòs) al preu del menú per a tot el grup i escollir les opcions 15 dies abans.

Món Sant Benet es reserva el dret a canviar el contingut dels menús escollits en cas de no poder disposar de la matèria prima per causes externes o força major.

La durada estimada del servei de la pausa de cafè és de 20-30 minuts.

Les pauses de cafè seran servides en un àrea propera a la sala o dins a la mateixa sala.

La duració estimada d'un dinar/sopar bufet o servit és de 2 hores màxim.

Les tarifes d'aliments i begudes són per persona i no inclouen l'IVA.

Els menús marcats amb un asterisc només es poden fer a una sala de l'edifici de la fàbrica. La resta de menús es poden fer tant a les sales de la fàbrica com a les del monestir. A les sales del monestir cal tenir en compte el suplement de 10 € (21% IVA no inclòs) per persona per trasllat de cuina.

el Monestir

laFàbrica

ALTRES SUPLEMENTS - PREU PER PERSONA (IVA NO INCLÒS)

Suplement impressió minutes	2,00 € / u.
Suplement espai exterior	5,00 € / pax
Suplement taules i cadires vestides de gala	5,50 € / pax
Suplement pastís de celebració a partir de	3,00 € / pax
Suplement carro de licors	6,00 € / pax
Centres florals a partir de	20,00 € / centre





