

MÓN SANT BENET

RESTAURACIÓN GRUPOS 2023



ÍS
SB

MÓN
ST
BENET



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 112,50 € (IVA no incluido)
A partir de 16 personas 7,50 €/pax (IVA no incluido)

Suplementos

- Café de bienvenida permanente en 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 yogur natural con sabores
- Frutos secos
- Refrescos
- Estación de refrescos permanente (autoservicio)
 - Media jornada (máximo 4 horas)
 - Jornada completa (máximo 8 horas)

IVA no incluido

9,50 €
13,50 €
4,50 €
5,00 €
5,50 €
4,50 €
3,00 €
3,00 €
3,00 €
3,00 €
8,00 €
12,00 €

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

Condiciones de contratación

Se debe escoger las mismas opciones de coffee break para todo el grupo. La duración estimada del servicio de la pausa de café es de 20-30 minutos. Las pausas de café serán servidas en un área cercana a la sala o en la misma sala.

CÓCTELES

Bienvenida A

Mínimo 20 comensales

Pan de coca con jamón ibérico
Chupa chup de queso con frambuesas
Croqueta de asado
Cava Lluís Guitart Brut
Cerveza o refresco

Precio por persona 17 € (IVA no incluido)
Precio acompañando una comida/cena, en el mismo espacio, 12 € por persona (IVA no incluido)

Bienvenida B

Mínimo 20 comensales

Pan de coca con jamón ibérico
Esqueixada de bacalao con espuma de tomate
Macaron de frambuesas con foie
Croqueta de asado
Crujiente de queso ecológico con confitura de tomate
Cava Lluís Guitart Brut
Cerveza o refresco

Precio por persona 21 € (IVA no incluido)
Precio acompañando un almuerzo/cena, en el mismo espacio, 16 € por persona (IVA no incluido)

Bienvenida C

Mínimo 20 comensales

Pan de coca con jamón ibérico
Esférico de oliva 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 o refresco

Precio por persona 25 € (IVA no incluido)
Precio acompañando un almuerzo/cena, en el mismo espacio, 20 € por persona (IVA no incluido)

Suplementos

Vino Blanco/Tinto Abadal DO Pla de Bages

4 € IVA no incluido / pax (por el total de comensales)

laFàbrica

el Monestir

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

Suprema de merluza con asado de boletus

Postre

Coulant de turrón con su helado y toffee de pistachos

Bodega

Vinya Nostra Xarel·lo blanco D.O. Catalunya

Vinya Nostra Garnacha tinto D.O. Catalunya

Aguas minerales, cerveza o refresco

Pan y café

Precio por persona 35 € (IVA no incluido)

Menú de la Valentina*

Mínimo 20 comensales

Entrante

Lasaña tibia de langostinos y escalivados con queso

Principal

Pollo del rey deshuesado con parmentier de patata del bufet, relleno de trufa y pistachos

Postre

Crema montada a la vainilla, cacao y frutos rojos

Bodega

Vinya Nostra Xarel·lo blanco D.O. Catalunya

Vinya Nostra Garnacha tinto D.O. Catalunya

Aguas minerales, cerveza o refresco

Pan y café

Precio por persona 35 € (IVA no incluido)

Suplementos

Cava Vilarnau Brut Nature Reserva

4 € IVA no incluido / pax (por el 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 bogavante con velouté de cigalas y chips vegetales

Principal

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

Postre

Terciopelo de chocolate crujiente y sable de cacao

Bodega

Vinya Nostra Xarel·lo blanco D.O. Catalunya
Vinya Nostra Garnacha tinto D.O. Catalunya
Aguas minerales, cerveza o refresco
Pan y café

Precio por persona 39 € (IVA no incluido)

Suplementos

Cava Vilarnau Brut Nature Reserva

4 € IVA no incluido / pax (por el total de comensales)

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, polvo de romesco y tomates confitados

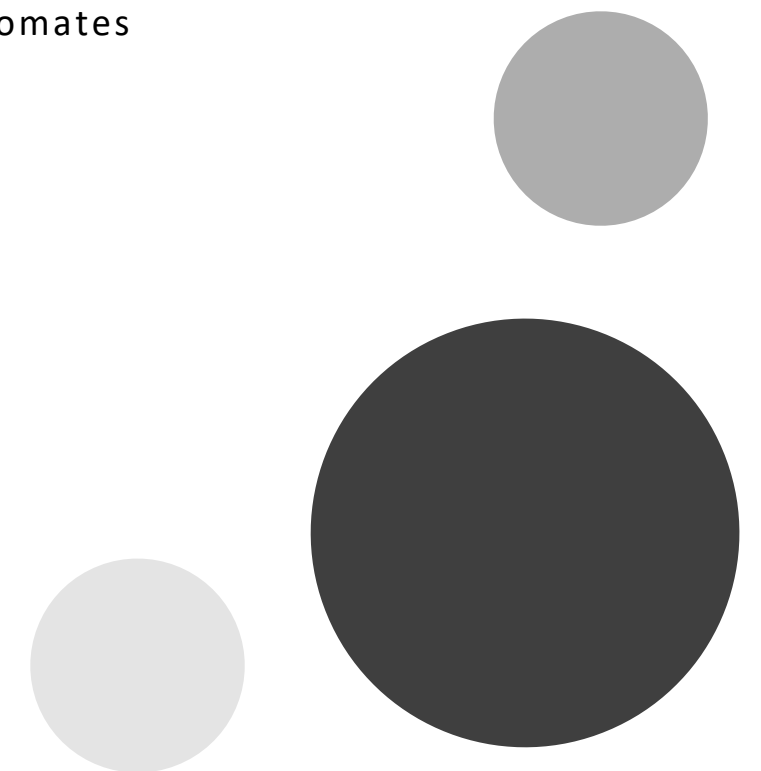
Postre

Cremoso de coco con gelée de piña

Bodega

Vinya Nostra Xarel·lo blanco D.O. Catalunya
Vinya Nostra Garnacha tinto D.O. Catalunya
Aguas minerales, cerveza o refresco
Pan y café

Precio por persona 39 € (IVA no incluido)



laFàbrica

Menú de la Rosita

Mínimo 20 comensales

Aperitivo en mesa

Galleta de parmesano y sésamo
Croqueta cremosa de asado y jamón

Entrante

Coca de foie con jamón ibérico, alcachofas y ensalada de rúcula y queso

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

Precio por persona 44 € (IVA no incluido)

Suplementos

Cava Vilarnau Brut Nature Reserva

4 € IVA no incluido / pax (por el total de comensales)

Menú de la Júlia

Mínimo 20 comensales

Aperitivo en mesa

Galleta de parmesano y sésamo
Croqueta cremosa de asado y jamón

Entrante

Crema de boletus con ravioli cremoso y cigala

Principal

Suprema de lubina con salsa thai de cangrejo azul y citronela

Postre

Trilogía de chocolate con crema de café

Bodega

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

Precio por persona 44 € (IVA no incluido)

laFàbrica

el Monestir



Menú del Claustro

Mínimo 20 comensales

Aperitivo en mesa

Galleta de parmesano y sésamo
Croqueta cremosa de asado y jamón

Entrante

Ravioli tibio de marisco con setas y verduras

Principal

Filete de ternera a la parrilla sobre cama vegetal, jugo de asado a la trufa y sal de romero

Postre

Coulant de chocolate con salsa de toffee

Bodega

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

Precio por persona 49 € (IVA no incluido)

Suplementos

Cava Vilarnau Brut Nature Reserva

4 € IVA no incluido / pax (por el total de comensales)

laFàbrica

el Monestir

Menú de los Carbó

Mínimo 20 comensales

Aperitivo en mesa

Galleta de parmesano y sésamo
Croqueta cremosa de asado y jamón
Broqueta de langostino con romesco

Entrante

Canelón de pularda con royal cremosa de foie y “oloroso”

Principal

Rodaballo a la parrilla con calabaza, verduras y boletus

Postre

El huevo de vainilla y caramelo

Bodega

Abadal Blanco D.O. Pla de Bages
Abadal Cabernet Franc D.O. Pla de Bages
Copa de cava Oriol Rossell Reserva Brut Nature
Aguas minerales, cerveza o refresco
Pan y café

Precio por persona 54 € (IVA no incluido)

Menú de los Casas

Mínimo 20 comensales

Aperitivo en mesa

Galleta de parmesano y sésamo
Croqueta cremosa de asado y jamón
Broqueta de langostino con romesco

Entrante

Ensalada de vieiras y langostinos con patata a la vainilla, vinagreta de piñones y perifollo

Principal

Pierna de cabrito deshuesada con salteado de espárragos y setas

Postre

El limón, cítricos con texturas

Bodega

Abadal Blanco D.O. Pla de Bages
Abadal Cabernet Franc D.O. Pla de Bages
Copa de cava Oriol Rossell Reserva Brut Nature
Aguas minerales, cerveza o refresco
Pan y café

Precio por persona 54 € (IVA no incluido)

laFàbrica

el Monestir

BUFFETS

De pie

Mínimo 30 comensales

Entrantes

Croqueta de setas y jamón
Selección de quesos y embutidos catalanes
Pan de coca con tomate de colgar
Coca de trampó con escalivados y anchoas
Nuestra crema o gazpacho de los huertos
Ensalada de judías verdes y ventresca de atún
Mini burger de ternera ecológica del Moianés con chutney de cebolla

Principales

Arroz meloso de sepia y gambas
Canelón de pularda y foie
Broqueta de pollo al curry
Medallones de rape alajo quemado

Postres

Broqueta de frutas y menta
Pequeñas locuras dulces

Bodega

Selección de vinos de diferentes denominaciones de origen catalanas
Agua mineral, cerveza o refresco y café

Precio por persona 39 € (IVA no incluido)

Sentados

Mínimo 30 comensales

Entrantes

Croqueta de bacalao
Selección de quesos y embutidos catalanes
Pan de coca con tomate de colgar
Selección de ensaladas y crudités
Nuestra crema o gazpacho de los huertos
Coca de calabacín, tomate y bresaola
Quiche lorraine de gambas y atún

Principales

Arroz de secreto de cerdo Ral y setas
Raviolis de alcachofa a la crema de albahaca
Pollo del rey deshuesado a la bordelesa con pasas y ciruelas
Salteado de sepia, gambas, espinacas y espárragos

Postres

Broqueta de frutas y menta
Selección de pastelería individual

Bodega

Abadal Blanco D.O. Pla de Bages
Abadal Cabernet Franc D.O. Pla de Bages
Agua mineral, cerveza o refresco y café

Precio por persona 43 € (IVA no incluido)

Suplementos

Cava Vilarnau Brut Nature Reserva

4 € IVA no incluido / pax (por el total de comensales)

laFàbrica

el **Monestir**



BUFFETS

Buffet saludable

Mínimo 30 comensales

Entrantes

Selección de ensaladas y crudités de temporada
Sopita de temporada
Selección de quesos ecológicos
Hummus de garbanzos, pan de nueces y sésamo
Coca de trampó con escalivados y sardina ahumada
Tombet de aguacate, salmón ahumado y cebollín
Quiche lorraine de gambas y atún

Principales

Risotto de arroz ecológico con boletus, espárragos verdes y queso de pastor
Lubina a la parrilla con salteado de espinacas y espárragos

Postres

Ensalada de frutas
Cremoso de yogur ecológico con piña
Selección de postres del chef

Pan, aguas minerales y café

Precio por persona 48 € (IVA no incluido)

laFàbrica

el Monestir

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 5 € 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, y 1 hora para el bufet de pie.

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

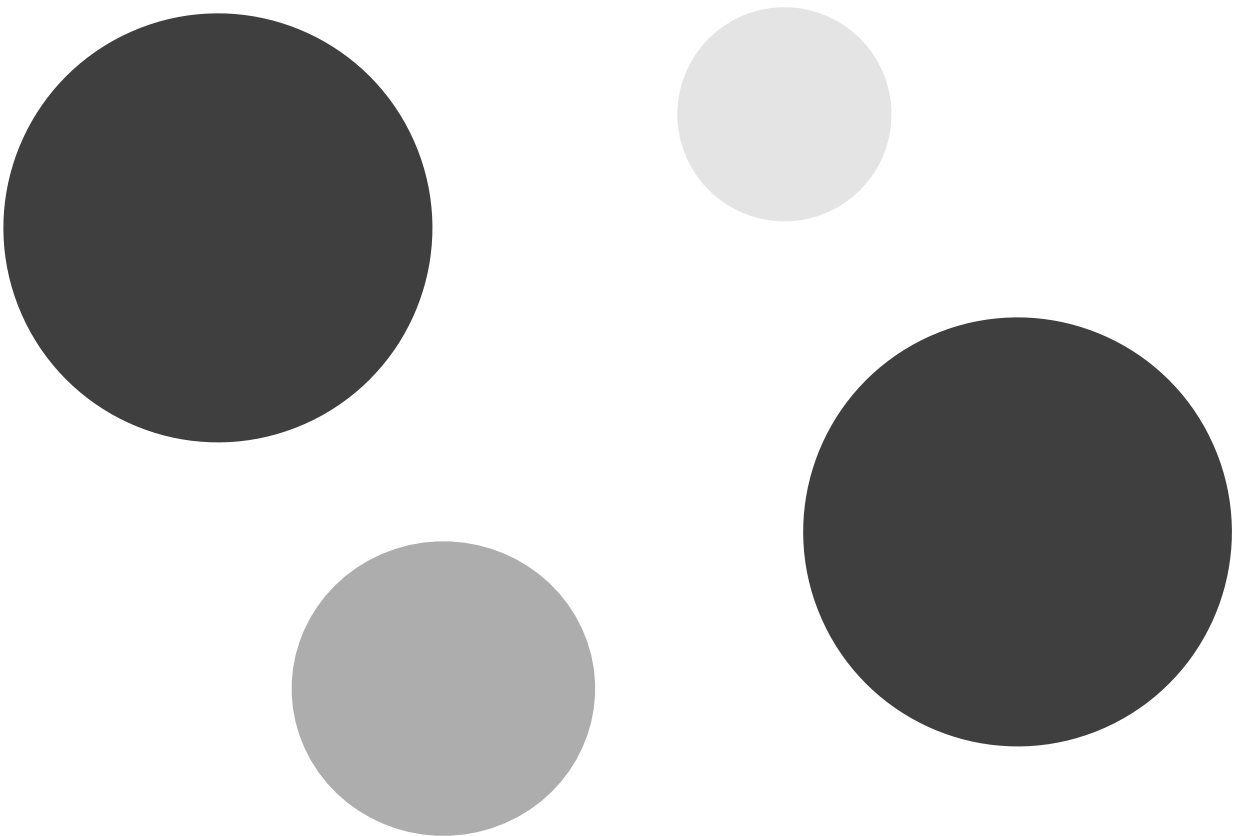
Los menús marcados con un asterisco solo se pueden degustar en una sala privada del edificio de la fábrica. El resto de menús se pueden degustar tanto en las salas de la fábrica como en las del monasterio. En las salas del monasterio se debe tener en cuenta el suplemento de 10 € (21% IVA no incluido) por comensal por traslado de cocina.

laFàbrica

el Monestir

OTROS SUPLEMENTOS - PRECIO POR PERSONA (IVA NO INCLUIDO)

Suplemento impresión minutas	2,00 € / u.
Suplemento espacio exterior	5,00 € / pax
Suplemento mesas y sillas vestidas de gala	5,50 € / pax
Suplemento pastel de celebración a partir de	5,00 € / pax
Suplemento carro de licores	8,00 € / pax
Centres florales a partir de	20,00 € / centro



ÍS
SB

MÓN
ST
BENET

Información y reservas

congressos@monsantbenet.com

938 759 408