

A romantic scene of a bride and groom kissing in a stone archway. The groom is in a dark suit, and the bride is in a white wedding dress with a veil and a large bouquet of white flowers. The background features ornate stone columns and arches.

MÓN SANT BENET

# CÁSATE CON NOSOTROS

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

M  
SB

MÓN  
ST  
BENET

En Món Sant Benet escribimos historias reales y construimos recuerdos únicos. Lo hacemos acompañándote y asesorándote con un equipo profesional y entusiasta que trabaja para que disfrutéis al máximo del día más importante de vuestras vidas.

Nuestros espacios idílicos toman vida a través de las personas que forman parte de nuestro equipo y que cuidan hasta el más mínimo detalle para hacer perfecto vuestro gran día. Porque sabemos que el éxito reside en hacer que cada boda sea única e inolvidable. Y en eso ponemos toda la energía, siempre acompañados de una sonrisa.

Nuestro entorno es único, combinando la elegancia de un monasterio del siglo X con la modernidad de nuestras salas, equipadas con las últimas tecnologías.

Espacios, todos ellos con un encanto particular, donde pasareis con familia y amigos momentos que recordareis siempre.

Somos un proyecto cultural, turístico y de ocio de una gran singularidad impulsado por la Fundación Catalunya La Pedrera, que reinvierte los ingresos del equipamiento en el impulso de proyectos sociales.



LOS ESPACIOS

# IGLESIA



# BODEGA



# JARDÍN DEL ABSIS



# JARDÍN DE CASA DE L'AMO



# OTROS ESPACIOS



# GRAN MONTSERRAT

M  
SB



# APERITIVO & BANQUETE



# LA PLAZA



# GRAN MONTSERRAT



# EL MIRADOR DEL PRADO



- Altar ceremonia
- 1 Centro floral para el arco
- Rincón de bienvenida + detalle flor
- Seating plan + detalle flor
- Marca sitios personalizado
- Diseño de minuta
- Photocall y photocal baile
- Centros de mesa (máx 15 mesas)
- Carteleria
- 1 Chill Out
- Decoración buffets y mesas de apoyo de la zona aperitivo

\* El pack incluye decoración floral estilo boho, rústica y cute.

Con posibilidad de ampliar la decoración y flor bajo presupuesto

**DECORACIÓN INCLUIDA**



## Ceremonias

### Iglesia

Alquiler espacio: 6.000€  
Incluye iluminación, sonorización, montaje y desmontaje

### Bodega

Alquiler espacio: 6.000€  
Incluye iluminación, sonorización, montaje y desmontaje

### Jardín del Absis

Alquiler espacio: 6.000€  
Incluye iluminación, sonorización, montaje y desmontaje

### Jardín de Casa del Amo

Alquiler espacio: 3.000€  
Incluye iluminación, sonorización, montaje y desmontaje

### Altres espais

Alquiler espacio: 3.000€  
Incluye iluminación, sonorización, montaje y desmontaje

Galeria de Montserrat y Arcos

## Banquetes

### La Plaza

Suplemento de 7€ por persona

### Gran Montserrat

Suplemento de 10€ por persona

# APERITIVOS

## COPA DE CAVA DE BIENVENIDA

### Aperitivos fríos

- Trilogía del lácteo catalán
- Macarón de frambuesa y foie
- Taco de bresaola con polvo de queso
- Nuestro tomate caprese
- esférico de oliva gordal con cítricos
- Mojito de melón y menta
- La moluscada con salsa leche de tigre y ají
- El salmón carpier al natural
- Tartar de atún Balfegó, aguacate y maíz
- Chips vegetales & animales





## Aperitivos calientes

- Bocata de calamares con mayonesa de lima y perifollo
- Nuestra croqueta de tres carnes
- Langostino vietnamita con espuma de soja



## Bufets

- Piruleta nitro
- Jamón ibérico al corte
- Brasa de vaca vieja madurada al gusto
- Arroz de secreto de cerdo y boletus
- El carrito del vermut



## Bufets opcionales

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



# ENTRANTES

- Gazpacho de langostinos con texturas de tomate
- Bullabesa de rape con arroz pilaf al azafrán y cigalas
- Terrina de foie y salmón ahumado con manzana verde y mango
- Mar y montaña de canelón de pularda y cigalas
- Mosaico de bogavante, frutas y cítricos (Supl. 4€)

# PRINCIPALES

- Medallón de rape con salsa de gambas y setas
- Merluza con cremoso de berenjena blanca, boletus y orejones de tomate
- Nuestro cordero tierno con tarrina de patata y queso y salsa de asado con trufa
- Muslo de cabrito deshuesado marinado, cremoso de celerín y setas
- Meloso de ternera lechal con permentier de patata trufada
- Medallón de filete sobre cama de verduras de temporada, setas y oporto (Supl. 3€)





# PRE POSTRES

- Nuestro mojito con manzana verde y granizado de menta
- Gin-tonic texturizado con sorbete de limón
- Falso estofado de frutos rojos con sorbete de lichi y rosas
- Refrescante de melón con sorbete de mango

# PASTEL NUPCIAL

- Crujiente de avellanas y chocolate
- Cúpula de chocolate blanco, mandarina y caramelo
- Bomba de frutos rojos y vainilla de tahitiano
- Rocher crocanti de chocolate y oro
- Diamante de chocolate y praliné crujiente



# 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 e 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 Virolet D.O. Penedès

Espelt Quinze Roures D.O. Empordà, **3,00€/pers.**

Gramona Gessamí D.O. Penedès, **3,00€/pers.**

## TINTOS

Grau y 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, **1,50€/pers.**

Can Feixes Negre Tradició D.O. Penedès, **2,50€/pers.**

## CAVAS

Gibert Gran Reserva Brut Nature D.O. Pla de Bages

Oriol Rosell Brut Nature D.O. Cava

Juve y Camps Reserva Familia D.O. Cava, **5,50€/pers.**

Recaredo Brut Nature, Corpinnat, **7,50€/pers.**

Gramona Brut Imperial Gran Reserva, Corpinnat, **8,50€/pers.**



# CARRO DE LICORES

<b>Whisky</b>	JB, Ballantine's, Jack Daniel's y Cardhu
<b>Brandy</b>	Torres V, Mascaró y Cardenal Mendoza
<b>Ron</b>	Brugal, Cacique y Habana 7
<b>Digestivos</b>	Ruavieja blanco y Ruavieja Hierbas
<b>Anises</b>	Anís del Mono, Marie Brizard y Pacharán Baines
<b>Licores Varios</b>	Manzana, Melocotón y Whisky Peache Baileys, Frangelico, Melody, Tequila José Cuervo

## Suplementos

<b>Macallan Amber</b>	2,00€
<b>Glenrothes</b>	2,00€
<b>Lagavulin</b>	2,50€
<b>Duque de Alba</b>	2,00€
<b>Larios 1866</b>	3,00€



# Barra Libre

Incluida durante 2 horas

- Por cada hora adicional 8,00€ / PAX
- Por cada media hora adicional 5,00€ / PAX

## Whisky

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

## Ron

Brugal, Cacique y Habana 7.

## Ginebra

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

## Vodka

Absolut, Skyy y Smirnoff.

## Digestivos

Ruavieja blanco y Ruavieja Hierbas.

## Anises

Anís del Mono, Maria Brizard y Pacharán Baines.

## Licores

Manzana, Melocotón y Whisky Peache.

## Varios

Baileys, Frangelico, Melody y Tequila José Cuervo.

## Cócteles

Mojito, Caipirinha y San Francisco.

## Tónicas Premium

Schweppes Heritage, Hibiscos, Pebra rosa y Ginger Ale.



# EQUIPO

Nuestras wedding planners (Marta y Berta) se encargan de ponérselo fácil. Con su afecto, esfuerzo y dedicación están pendientes de todos los detalles para que no tengáis que preocuparos de nada más que disfrutar de vuestro día.

A ellas les acompaña todo un equipo de cocina liderado por el chef Jordi Álvarez, que se ocupa de que vuestros invitados disfruten de la creatividad y el producto, directo de los huertos de Món Sant Benet, a la mesa. De la mano de Jordi y Mónica, un magnífico equipo de sala, discreto y elegante que velará para que todo salga bien.





# Hotel Món\*\*\*\*S

## Los Packs incluyen:

- Barra de limonada de bienvenida, aperitivo, banquete y bodega.
- Montaje con sillas enfundadas blancas. Consultar precios para otros modelos
- Pastel nupcial y figura del pastel
- Carro de licores y 2 horas de barra libre.
- Decoración
- 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 la boda.
- DJ durante la ceremonia, el aperitivo, el banquete y las dos primeras horas de barra libre. Esta función la llevará a cabo una empresa especializada designada por Món Sant Benet.

## Viernes, Sábados y Domingos: 184,00 € 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: suplemento 7,00€ 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 para el número total de comensales del banquete con un precio de 8,00 € por persona.

Los precios de los menús son por un mínimo de 90 adultos. Consultar precios en caso de ser menos comensales. Menú infantil para niños de hasta 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 en la página web ([www.monstbenet.com](http://www.monstbenet.com)). Para reservar más habitaciones hará falta 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.



# Testimoniales

“

Ha sido un día espectacular, como lo habíamos soñado.

Josep y Jonathan  
27 de noviembre de 2021

“

Felicita de nuestra parte a todo el equipo que lo hizo posible, porque son (sois) un 10!!!

Cristina y Arnau  
3 de septiembre de 2022

“

Desde el primer minuto os habéis implicado para que todo saliese tal y como habíamos soñado y nos entendisteis a nosotros y a nuestros invitados con excelencia.

Sergi y Marta  
29 de mayo de 2022

“

De verdad que va ser un día mágico para nosotros, perfecto.

Alfonso y Clara  
2 de julio de 2022

“

Todos nos felicitaron tanto por el entorno, como por la calidad y elaboración de lo que se sirvió.

Yolanda y Ruben  
6 de octubre de 2018







MÓN  
ST  
BENET



### LOCALIZACIÓN

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



### E - MAIL

[casaments@monsantbenet.com](mailto:casaments@monsantbenet.com)



### TELÉFONO

93 875 94 08

