

MÓN SANT BENET



# RESTAURACIÓN GRUPOS 2025



MÓN  
ST  
BENET



# PAUSA CAFÉ

Mínimo 15 comensales

## Café

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

- Media jornada (máximo 4 horas) 12,00€
- Jornada completa (máximo 8 horas) 15,00€

## Suplementos

- 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

- 6,00 €
- 6,50 €
- 7,50 €
- 5,00 €
- 4,00 €
- 3,50 €
- 4,00 €
- 3,50 €
- 8,50 €
- 12,50 €

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 máxima del servicio de la pausa de café es de 4 horas para la media jornada y 8 horas para la jornada completa.

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 Vilarnau Brut Nature Reserva  
Cerveza o refresco

**Precio por persona 20 € (IVA no incluido)**  
**Precio acompañando una comida/cena, en el mismo espacio, 15 € 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 Vilarnau Brut Nature Reserva  
Cerveza o refresco

**Precio por persona 24 € (IVA no incluido)**  
**Precio acompañando un almuerzo/cena, en el mismo espacio, 19 € 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 Vilarnau Brut Nature Reserva  
Cerveza o refresco

**Precio por persona 28 € (IVA no incluido)**  
**Precio acompañando un almuerzo/cena, en el mismo espacio, 23 € por persona (IVA no incluido)**

## Suplementos

Vino Blanco/Tinto Abadal DO Pla de Bages

4,5 € 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 38 € (IVA no incluido)**

## Suplementos

Cava Vilarnau Brut Nature Reserva

Vino Blanco/Tinto Abadal DO Pla de Bages

**4,5 € IVA no incluido / pax (por el total de comensales)**

**4,5 € IVA no incluido / pax (por el total de comensales)**

# 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

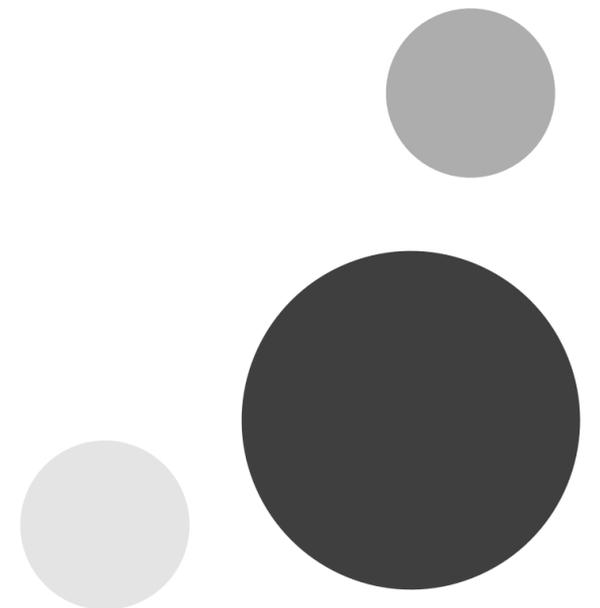
Vinya Nostra Xarel·lo Blanco D.O. Catalunya

Vinya Nostra Garnacha Tinto D.O. Catalunya

Aguas minerales, cerveza o refresco

Pan y café

**Precio por persona 38 € (IVA no incluido)**



# 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 sablé 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 42 € (IVA no incluido)**

# 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 42 € (IVA no incluido)**

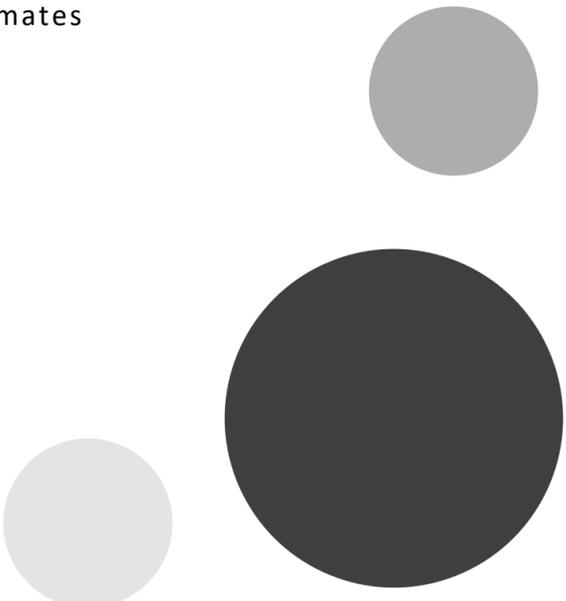
## Suplementos

Cava Vilarnau Brut Nature Reserva

**4,5 € IVA no incluido / pax (por el total de comensales)**

Vino Blanco/Tinto Abadal DO Pla de Bages

**4,5 € IVA no incluido / pax (por el total de comensales)**



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

**Precio por persona 47 € (IVA no incluido)**

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

**Precio por persona 47 € (IVA no incluido)**

## Suplementos

Cava Vilarnau Brut Nature Reserva

**4,5 € IVA no incluido / pax (por el total de comensales)**

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

**Precio por persona 52 € (IVA no incluido)**

## Suplementos

Cava Vilarnau Brut Nature Reserva

**4,5 € 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 Alba Blanco D.O. Pla de Bages  
Abadal Cabernet Franc Tinto D.O. Pla de Bages  
Copa de cava Oriol Rossell Reserva Brut Nature  
Aguas minerales, cerveza o refresco  
Pan y café

**Precio por persona 57 € (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

La mandarina, cítricos con texturas

## Bodega

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

**Precio por persona 57 € (IVA no incluido)**

laFàbrica

el Monestir

# BUFFETS

## De pie

Mínimo 30 comensales

### Entrantes

Focaccia de aceite con jamón ibérico  
Selección de quesos refinados y membrillo  
Croqueta de asado y pollo  
Nuestra crema de los huertos  
Las patatas bravas del monasterio con "almadroc"  
Mini burger de ternera ecológica con queso de cabra  
"Esqueixada" de escalivada y anchoas

### Principales

Arroz meloso de sepia y gambas  
Tallata de "txuletón" al pimiento verde  
Salteado de verduras, calamares y langostinos  
Raviolis de setas a la crema

### Postres

Ensalada de frutas de temporada  
Pequeñas locuras dulces

### Bodega

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

**Precio por persona 42 € (IVA no incluido)**

## Suplementos

Cava Vilarnau Brut Nature Reserva

4,5 € IVA no incluido / pax (por el total de comensales)

## Sentados

Mínimo 30 comensales

### Entrantes

Pan de coca con tomate de colgar  
Selección de quesos refinados con uvas y membrillo  
Embutidos seleccionados  
Bufet de ensaladas, crudités y encurtidos al gusto  
Tartar de salmón marinado con aguacate y sésamo  
Nuestra crema de verduras de los huertos  
Croqueta de setas con mayonesa de soja

### Principales

Fideuá de calamares y mejillones al azafrán  
Tempura de verduras y langostinos  
Maseter de cerdo Ral cocinado a baja temperatura con trufa y setas  
Cola de rape al estilo de Cadaqués

### Postres

Ensalada de frutas de temporada  
Selección de pastelería individual

### Bodega

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

**Precio por persona 47 € (IVA no incluido)**



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  
Cre moso de yogur ecológico con piña  
Selección de postres del chef

Pan, aguas minerales y café

**Precio por persona 52 € (IVA no incluido)**

laFàbrica

el Monestir



# BARBACOA\*\*

Mínimo 30 comensales

## Entrantes

Pan de coca y tomate  
Embutidos del Bages  
Quesos artesanos con confitura dulce  
Sopita de tomate y menta  
Ensalada raquel mayer  
Canelón crujiente de pato y foie  
Carpaccio de salmón con cítricos

## Brasa

Broqueta de salchichas  
Broqueta de ternera y cherry  
Broqueta de pollo y puerro  
Broqueta vegetal  
Broqueta de sepia y gamba  
Broqueta de cordero al gran masala  
Cucuruchos de chips

## Bufet de pequeñas locuras dulces

Trufas  
Tatén de manzana  
Cremoso de limón  
Lionesas  
Frutos rojos  
Chocolate de café

Barra de bebidas: agua, vinos, refrescos y cerveza  
Cafés y infusiones

**Precio por persona 62 € (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.

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 servido es de 2 horas máximo, 1 hora y media para el bufet sentado 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 11 € (21% IVA no incluido) por comensal por traslado de cocina.

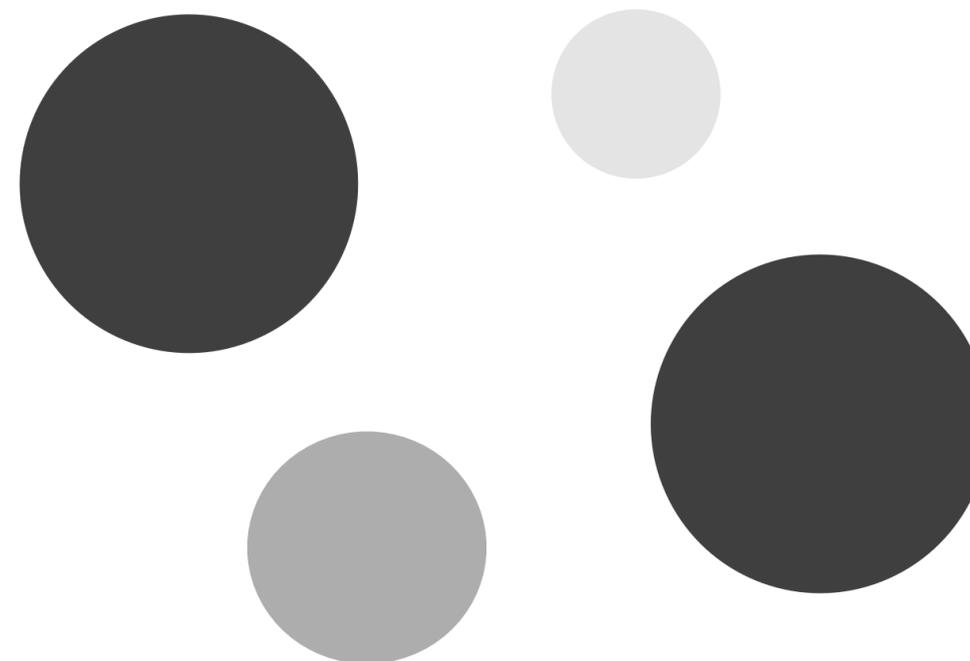
\*\*El menú barbacoa se puede disfrutar en los jardines del monasterio, en la plaza de la fábrica o en la piscina del hotel (en este último caso, sólo cuando el grupo tiene el hotel en exclusiva). En cada caso hay que añadir el coste de alquiler del espacio escogido. El formato de servicio de la barbacoa es siempre en pie.

## OTROS SUPLEMENTOS - PRECIO POR PERSONA (IVA NO INCLUIDO)

Suplemento impresión minutas	2,50 € / u.
Suplemento espacio exterior	6,00 € / pax
Suplemento mesas y sillas vestidas de gala	6,00 € / pax
Suplemento pastel de celebración a partir de	5,50 € / pax
Suplemento carro de licores	8,50 € / pax
Centres florales a partir de	25,00 € / centro

laFàbrica

el Monestir



MSB

MÓN  
ST  
BENET

# Información y reservas

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

938 759 408