

MÓN SANT BENET

**RESTAURACIÓ**  
**GRUPS 2025**



**M**  
**SB**

MÓN  
ST  
BENET





# PAUSA CAFÈ

Mínim 15 comensals

## Cafè

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

- Mitja jornada (màxim 4 hores) 12,00€
- Jornada completa (màxim 8 hores) 15,00€

## Suplements

IVA no inclòs

- |                                                       |         |
|-------------------------------------------------------|---------|
| • Assortiment de pastes dolces (3 peces per persona)  | 6,00 €  |
| • Assortiment de pastes salades (3 peces per persona) | 6,50 €  |
| • Assortiment de mini entrepans (2 peces per persona) | 7,50 €  |
| • Croissants integrals (3 peces per persona)          | 5,00 €  |
| • Gotets de fruita natural (1 unitat per persona)     | 4,00 €  |
| • Gotets de iogurt natural amb sabors                 | 3,50 €  |
| • Fruits secs                                         | 4,00 €  |
| • Refrescos                                           | 3,50 €  |
| • Estació de refrescos permanent (autoservei)         |         |
| • Mitja jornada (màxim 4 hores)                       | 8,50 €  |
| • Jornada completa (màxim 8 hores)                    | 12,50 € |

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 màxima del servei de la pausa de cafè és de 4 hores per la mitja jornada y 8 hores per la jornada completa.

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

# CÒCTELS

## Benvinguda A

Mínim 20 comensals

Pa de coca amb pernil ibèric  
Xupa xup de formatge amb gerds  
Croqueta de rostit  
Cava Vilarnau Brut Nature Reserva  
Cervesa o refresc

**Preu per persona 20 € (IVA no inclòs)**  
**Preu acompanyant un àpat , al mateix espai,**  
**15 € 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  
Cruixent de formatge ecològic amb confitura de tomàquet  
Cava Vilarnau Brut Nature Reserva  
Cervesa o refresc

**Preu per persona 24 € (IVA no inclòs)**  
**Preu acompanyant un àpat, al mateix espai,**  
**19 € 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 Vilarnau Brut Nature Reserva  
Cervesa o refresc

**Preu per persona 28 € (IVA no inclòs)**  
**Preu acompanyant un àpat , al mateix espai,**  
**23 € per persona (IVA no inclòs)**

## Suplements

Vi Blanc/Negre Abadal DO Pla de Bages

**4,5 € IVA no inclòs / pax (pel total de comensals)**

**laFàbrica**

*el* **Monestir**



# 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

Suprema de lluç amb rostit de ceps

## Postres

Coulant de torró amb el seu gelat i toffee de festucs

## Celler

Vinya Nostra Xarel·lo Blanc D.O. Catalunya  
Vinya Nostra Garnatxa Negre D.O. Catalunya  
Aigües minerals, cervesa o refresc  
Pa i cafè

**Preu per persona 38 € (IVA no inclòs)**

## Suplements

Cava Vilarnau Brut Nature Reserva

Vi Blanc/Negre Abadal DO Pla de Bages

**4,5 € IVA no inclòs / pax (pel total de comensals)**

**4,5 € IVA no inclòs / pax (pel total de comensals)**

# Menú de la Valentina\*

Mínim 20 comensals

## Entrant

Lasanya tèbia de llagostins i escalivats amb formatge

## Principal

Pollastre del rei sense feina amb parmentier de patata del bufet, farcit amb tòfona i festucs

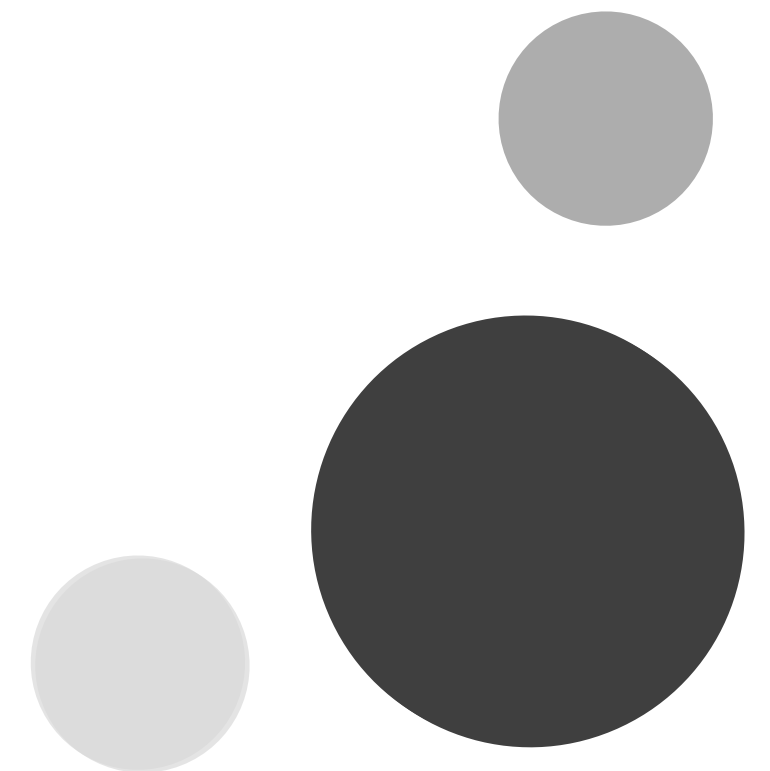
## Postres

Crema muntada a la vainilla, cacau i fruits vermells

## Celler

Vinya Nostra Xarel·lo Blanc D.O. Catalunya  
Vinya Nostra Garnatxa Negre D.O. Catalunya  
Aigües minerals, cervesa o refresc  
Pa i cafè

**Preu per persona 38 € (IVA no inclòs)**



**laFàbrica**

# Menú d'en Sal·la\*

Mínim 20 comensals

## Aperitiu a taula

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

## Entrant

Caneló de llamàntol amb velouté d'escamarlans i xips vegetals

## Principal

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

## Postres

Vellut de xocolata cruixent i sablé de cacau

## Celler

Vinya Nostra Xarel·lo Blanc D.O. Catalunya  
Vinya Nostra Garnatxa Negre D.O. Catalunya  
Aigües minerals, cervesa o refresc  
Pa i cafè

**Preu per persona 42 € (IVA no inclòs)**

## Suplements

Cava Vilarnau Brut Nature Reserva  
Vi Blanc/Negre Abadal DO Pla de Bages

**4,5 € IVA no inclòs / pax (pel total de comensals)**

**4,5 € IVA no inclòs / pax (pel total de comensals)**

# 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, pols de romesco i tomàquets confitats

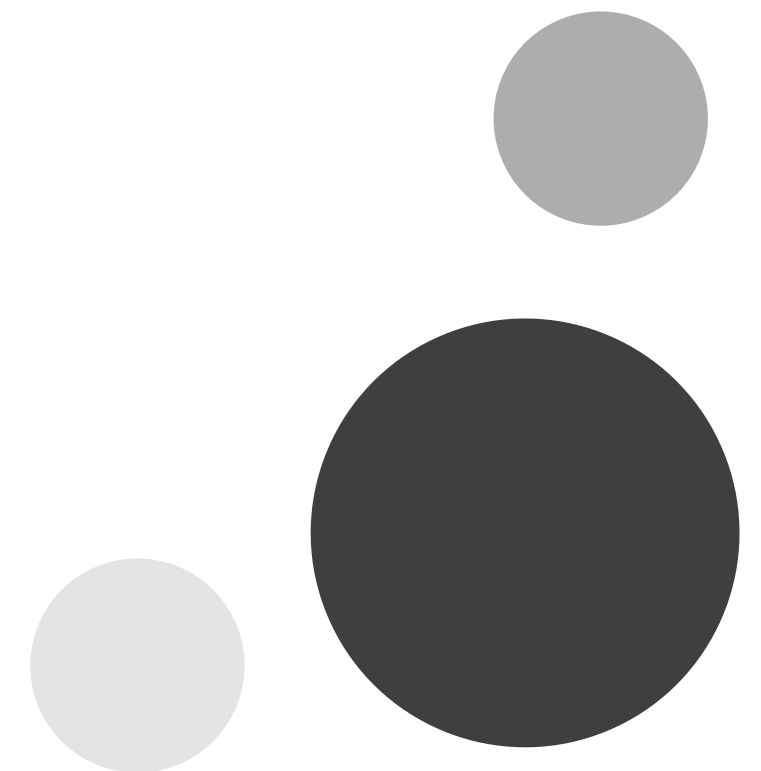
## Postres

Cremós de coco amb gelée de pinya

## Celler

Vinya Nostra Xarel·lo Blanc D.O. Catalunya  
Vinya Nostra Garnatxa Negre D.O. Catalunya  
Aigües minerals, cervesa o refresc  
Pa i cafè

**Preu per persona 42 € (IVA no inclòs)**



laFàbrica

# Menú de la Rosita

Mínim 20 comensals

## Aperitiu a taula

Galeta de parmesà i sèsam  
Croqueta cremosa de rostit i pernil

## Entrant

Coca de foie amb pernil ibèric, carxofes i amanida de rúcola i formatge

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

**Preu per persona 47 € (IVA no inclòs)**

# Menú de la Júlia

Mínim 20 comensals

## Aperitiu a taula

Galeta de parmesà i sèsam  
Croqueta cremosa de rostit i pernil

## Entrant

Crema de ceps amb ravioli cremós i escamarlà

## Principal

Suprema de llobarro amb salsa thai de cranc blau i citronella

## Postres

Trilogia de xocolata amb crema de cafè

## Celler

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

**Preu per persona 47 € (IVA no inclòs)**

## Suplements

Cava Vilarnau Brut Nature Reserva

**4,5 € IVA no inclòs / pax (pel total de comensals)**

laFàbrica

*el* Monestir





# Menú del Claustre

Mínim 20 comensals

## Aperitiu a taula

Galeta de parmesà i sèsam Croqueta cremosa de rostit i pernil

## Entrant

Ravioli tebi de marisc amb bolets i verdures

## Principal

Filet de vedella al grill sobre llit vegetal, suc de rostit a la tòfona i sal de romaní

## Postres

Coulant de xocolata amb salsa de “toffee”

## Celler

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

**Preu per persona 52 € (IVA no inclòs)**

## Suplements

Cava Vilarnau Brut Nature Reserva

**4,5 € IVA no inclòs / pax (pel total de comensals)**

**laFàbrica**

*el* **Monestir**

# Menú dels Carbó

Mínim 20 comensals

## Aperitiu a taula

Galeta de parmesà i sèsam  
Croqueta cremosa de rostit i pernil  
Brotxeta de llagostí amb romesco

## Entrant

Caneló de pularda amb royal cremosa de foie i “oloroso”

## Principal

Turbot a la graella amb carbassa, verdures i ceps

## Postres

L’ou de vainilla i caramel

## Celler

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

**Preu per persona 57 € (IVA no inclòs)**

# Menú dels Casas

Mínim 20 comensals

## Aperitiu a taula

Galeta de parmesà i sèsam  
Croqueta cremosa de rostit i pernil  
Brotxeta de llagostí amb romesco

## Entrant

Amanida de vieires i llagostins amb patata a la vainilla, vinagreta de pinyons i cerfull

## Principal

Cuixa de cabrit sense feina amb saltat d’espàrrecs i bolets

## Postres

La mandarina, cítrics amb textures

## Celler

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

**Preu per persona 57 € (IVA no inclòs)**

laFàbrica

*el* Monestir



# BUFETS

## A peu dret

Mínim 30 comensals

### Entrants

Focaccia d'oli amb pernil ibèric  
Selecció de formatges afinats amb codony  
Croqueta de rostit i pollastre  
La nostra crema dels horts  
Les patates braves del monestir amb almadroc  
Mini burger de vedella ecològica amb formatge de cabra  
Esqueixada amb escalivada i anxoves

### Principals

Arròs melós de sípia i gambes  
Tallata de “txuletón” al pebre verd  
Saltat de verdures, calamars i llagostins  
Raviolis de bolets a la crema

### Postres

Amanida de de fruites de temporada  
Petites bogeries dolces

### Celler

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

**Preu per persona 42 € (IVA no inclòs)**

## Entaulat

Mínim 30 comensals

### Entrants

Pa de coca de forn amb tomàquet de penjar  
Selecció de formatges catalans afinats amb raïm i codony  
La fusta d'embotits seleccionats  
Bufet d'amanides, crudités i encortits al gust  
Tàrtar de salmó marinat amb alvocat i sèsam  
La nostra crema de verdures dels horts  
La croqueta de bolets amb maionesa de soja

### Principals

Fideuà de calamars i musclos al safrà  
Tempura de verdures i llagostins  
Maseter de porc Ral cuït a baixa temperatura amb tòfona i bolets  
Cueta de rap a l'estil de Cadaqués

### Postres

Amanida de fruites de temporada  
Selecció de pastisseria

### Celler

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

**Preu per persona 47 € (IVA no inclòs)**

## Suplements

Cava Vilarnau Brut Nature Reserva

4,5 € IVA no inclòs / pax (pel total de comensals)

laFàbrica

el Monestir



# BUFETS

## Bufet saludable

Mínim 30 comensals

### Entrants

Selecció d'amanides i crudités de temporada  
Sopeta de temporada  
Selecció de formatges ecològics  
Hummus de cigrons, pa de nous i sèsam  
Coca de trempó amb escalivats i sardina fumada  
Tombet d'alvocat, salmó fumat i ceba tendre  
Quiche lorraine de gambes i tonyina

### Principals

Risotto d'arròs ecològic amb ceps, espàrrecs verds i formatge de pastor  
Llobarro a la graella amb saltat d'espínacs i espàrrecs

### Postres

Amanida de fruites  
Cremós de iogurt ecològic amb pinya  
Selecció de postres del xef

Pa, aigües minerals i cafè

**Preu per persona 52 € (IVA no inclòs)**

laFàbrica

*el* Monestir





# BARBACOA\*\*

Mínim 30 comensals

## Entrants

Pa de coca amb tomàquet  
Embotits del Bages  
Formatges artesans amb confitura dolça  
Sopeta de tomàquet i menta  
Amanida Raquel Meyer  
Caneló cruixent d'ànec i foie  
Carpaccio de salmó amb cítrics

## Brasa

Brotxeta de salsitxa  
Brotxeta de vedella amb tomàquet xerry  
Brotxeta de pollastre i porro  
Brotxeta vegetal  
Brotxeta de sípia i gamba  
Brotxeta de xai al gran masala  
Cucurutxos de xips

## Bufet de petites bogeries dolces

Trufes  
Taten de poma  
Cremós de llimona  
Lioneses  
Fruits vermells  
Xocolata de cafè

Barra de begudes: aigua, vins, refrescos i cervesa  
Cafès i infusions

**Preu per persona 62 € (IVA no inclòs)**

laFàbrica

*el Monestir*



# 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 5 € (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.

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

La durada estimada d'un dinar/sopar servit és de 2 hores màxim, d'1 hora i mitja pels bufets entaulats i d'1 hora per als bufets a peu dret.

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 11 € (21% IVA no inclòs) per persona per trasllat de cuina.

\*\* El menú barbacoa es pot gaudir als jardins del monestir, a la plaça de la fàbrica o a la piscina de l'hotel (en aquest últim cas, només quan el grup te l'hotel en exclusiva). En cada cas cal afegir el cost de lloguer de l'espai escollit. El format de servei de la barbacoa és sempre a peu dret.

## ALTRES SUPLEMENTS - PREU PER PERSONA (IVA NO INCLÒS)

|                                             |                  |
|---------------------------------------------|------------------|
| Suplement impressió minutes                 | 2,50 € / u.      |
| Suplement espai exterior                    | 6,00 € / pax     |
| Suplement taules i cadires vestides de gala | 6,00 € / pax     |
| Suplement pastís de celebració a partir de  | 5,50 € / pax     |
| Suplement carro de licors                   | 8,50 € / pax     |
| Centres florals a partir de                 | 25,00 € / centre |

laFàbrica

el Monestir



ÍS  
SB

MÓN  
ST  
BENET

# Informació i reserves

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

938 759 408