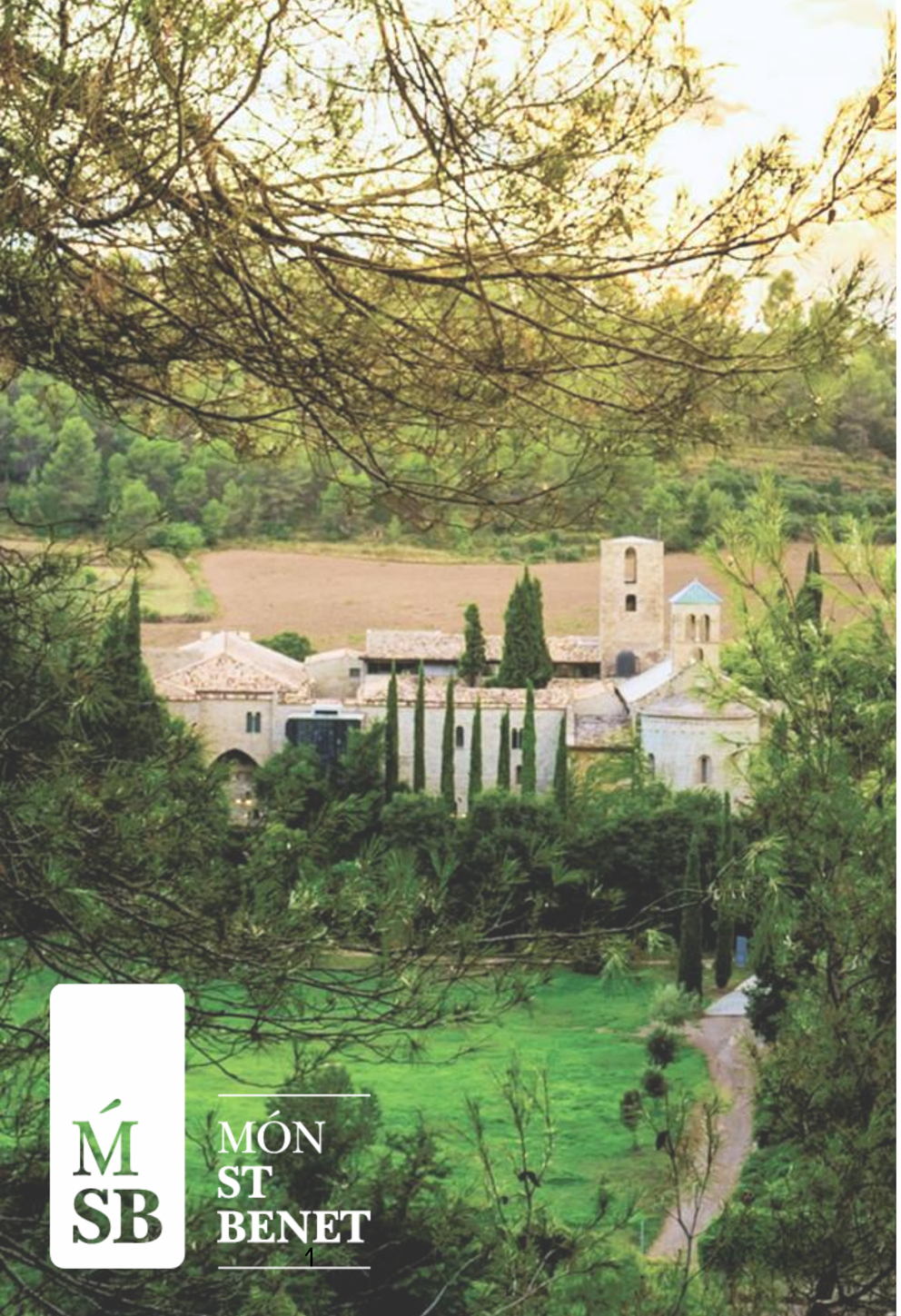
MÓN SANT BENET

CASA'T AMB NOSALTRES

No podem ajudar-vos a prendre la decisió més important de la vostra vida, però sí a fer que sigui inoblidable

MÓN ST BENET



A Món Sant Benet escrivim històries reals i construïm records únics. Ho fem acompanyant-vos i assessorant-vos amb un equip professional i entusiasta que treballa perquè gaudiu al màxim del dia més important de les vostres vides.

Els nostres espais idíl·lics prenen vida a través de les persones que formen part del nostre equip i que mimen fins al més mínim detall per fer rodó el vostre gran dia. Perquè sabem que l'èxit resideix en fer que cada casament sigui únic i inoblidable. I en això hi posem tota l'energia, sempre acompanyats d'un somriure.

El nostre entorn és únic, combinant l'elegància d'un monestir del segle X amb la modernitat de les nostres sales, equipades amb les darreres tecnologies.
Espais, tots ells amb un encant particular, a on passareu amb la família i els amics moments que recordareu per sempre.

Som un projecte cultural, turístic i de lleure d'una gran singularitat impulsat per la
Fundació Catalunya La Pedrera, que reinverteix els ingressos de l'equipament en l'impuls de projectes socials.

ELS ESPAIS

ESPAIS ÚNICS, PER A DIES ÚNICS

ESGLÉSIA

CELLER

JARDÍ DE L'ÀBSIS

JARDÍ DE CASA DE L'AMO

ALTRES ESPAIS

GRAN MONTSERRAT

APERITIU & BANQUET

LA PLAÇA

GRAN MONTSERRAT

EL MIRADOR DEL PRAT

ESPAIS

Cerimònies

Església

Lloguer espai: 6.000€
Inclou il·luminació, sonorització i muntatge i desmuntatge

Celler

Lloguer espai: 6.000€
Inclou il·luminació, sonorització i muntatge i desmuntatge

Jardí de l'Àbsis

Lloguer espai: 6.000€
Inclou il·luminació, sonorització i muntatge i desmuntatge

Jardí de Casa de l'Amo

Lloguer espai: 3.000€
Inclou il·luminació, muntatge i desmuntatge

Altres espais

Lloguer espai: 3.000€
Inclou il·luminació, muntatge i desmuntatge

Galeria de Montserrat i Arcs

Banquets

La Plaça

Suplement de 7€ per persona

Gran Montserrat

Suplement de 10€ per persona

APERITIUS

COPA DE CAVA DE BENVINGUDA

APERITIUS FREDS

- Trilogia del làctic català
- Macaró de gerds i foie
- Enfilat de pop i salpicó
- El nostre tomàquet capresse
- Esfèric d’oliva gordal amb cítrics
- Mojito de meló i menta
- La moluscada amb llet de tigre i ají
- Cornet de salmó fumat amb maionesa acevitxada i caviar
- Tàrtar de tonyina balfego, alvocat i blat
- Xips vegetals & animals

Aperitius calents

- Bocata de calamars amb maionesa de llima i cerfull
- La nostres croquetes de pernil ibèric i parmesà
- Llagostí cruixent amb núvol de sucre i llima

Bufets

- Piruleta nitro d'almadroc
- Pernil ibèric al tall
- Brasa de vaca vella madurada amb oli de piquillos
- Arròs de sec de gambes i calamars
- La vermuteria del Monestir

Bufets opcionals

- Quesadilla: 3€ per persona
- Vermuteria d'Espinaler: 12€ per persona
- L'Ostraria. 450€/100 pax. 4,50€ ostra extra
- Brasa: Gamba vermella, pop: 12€ per persona

ENTRANTS

- Gaspatxo de llagostins amb textures de tomàquet
- Bullabessa de rap amb arròs pilaf al safrà i escamarlans
- Terrina de foie i salmó fumat amb poma verda i mango
- Mar i muntanya de caneló de pularda i escamarlans
- Vellut de tomàquet amb llamàntol i espàrrec de marge **(Supl. 5€)**
- Ajo blanco amb gambes de costa i alfàbrega **(Supl. 3€)**

PRINCIPALS

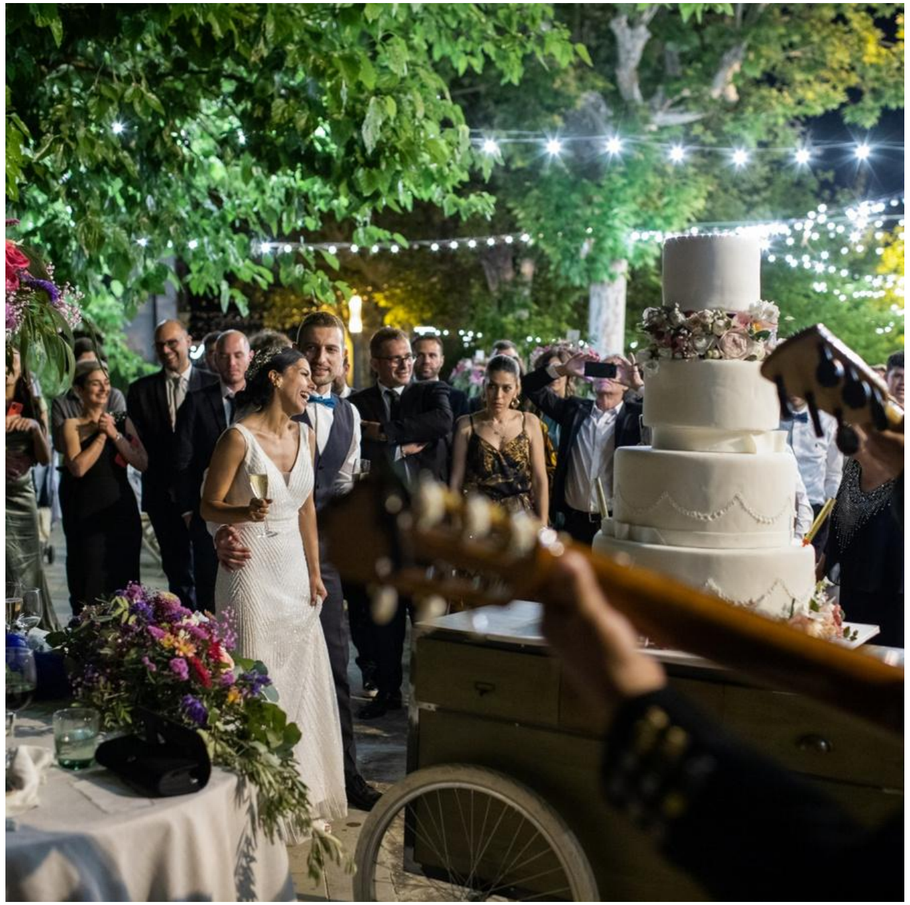
- Rap amb gambes, bolets i espàrrecs
- Lluç amb cremós d'albergínia blanca, ceps i orellanes de tomàquet
- El nostre xai melós amb terrina de patata i formatge i suc del rostit amb tòfona
- Cuixa de cabrit sense feina marinada, cremós de celerí i bolets
- Melós de vedella amb patata trufada i xips de yuca
- Medallons de filet amb llit de verdures de temporada, ceps i oporto **(Supl. 3€)**

PRE POSTRES

- El nostre mojito amb poma verda i granissat de menta
- Gin tònic texturitzat amb sorbet de llimona
- Fals estofat de fruits vermells amb sorbet de litxi i roses
- Refrescant de meló amb sorbet de mango

PASTÍS NUPCIAL

- Mousse d’avellanes i xocolata
- Cúpula de xocolata blanca, mandarina i caramel
- Esfera cremosa de mascarpone i gerds
- Rocher crocanti de xocolata amb llet i avellanes
- Cruixent de xocolata i cacahuet salat



CELLER

Benvinguda: barra de llimonada.

Cava Vilarnau Brut Reserva.

Abadal Blanc DO Pla de Bages.

Abadal Cabernet Franc DO Pla de Bages.

Aigües minerals, refrescs, cervesa, cafè I infusions.

CELLER OPCIONAL

BLANCS

Mas de Sant Iscle blanc de Picapoll D.O. Pla de Bages

Sumoi Xarel.lo D.O. Penedés, **3,00€/pers.**

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

NEGRES

Grau i Grau Gratus D.O. Pla de Bages

Espelt Sauló D.O. Empordà

Solergibert Reserva D.O. Pla de Bages, **3,00€/pers.**

Abadal 3,9 D.O. Pla de Bages, **6,00€/pers.**

Coma Vella Mas d'en Gil D.O. Priorat, **6,00€/pers,**

CAVES

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

Oriol Rosell Brut Nature D.O. Cava

Blanc de Blancs Reventós I Blanc D.O. Conca riu Anoia **3,00€/pers**

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

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

CARRO DE LICORS

Whisky	JB, Ballantine's, Jack Daniel's i Cardhu
Brandy	Torres V, Mascaró i Cardenal Mendoza
Ron	Brugal, Cacique i Habana 7
Digestius	Ruavieja blanc i Ruavieja Herbes
Anisats	Anís del Mono, Maria Brizard i Pacharan Baines
Licors Varis	Poma, Préssec i Whisky Peache Baileys, Frangelico, Melody, Tequila José Cuervo

Suplements

Macallan Amber	2,00€
Glenrothes	2,00€
Lagavulin	2,50€
Duque de Alba	2,00€
Larios 1866	3,00€

Barra LLiure

INCLOSA DURANT 2 HORES

- Per cada hora addicional 8,00€ / PAX
- Per cada mitja hora addicional 5,00€ / PAX

Whisky	JB, Ballantine's, Jack Daniel's i Cardhu.
Rom	Brugal, Cacique i Habana 7.
Ginebra	Seagram's, Bombay Saphire, Beefeter, Martin Millers, MOM i Puerto de Indias.
Vodka	Absolut, Skyy i Smirnoff.
Digestius	Ruavieja blanc i Ruavieja Herbes.
Anisats	Anís del Mono, Maria Brizard i Pacharan Baines.
Licors	Poma, Pressec i Whisky Peache.
Varis	Baileys, Frangelico, Melody i Tequila José Cuervo.
Còctels	Mojito, Caipirinha i San Francisco.
Tòniques Premium	Schweppes Heritage, Hibiscos, Pebra rosa i Ginger Ale.

EQUIP

Les nostres wedding planners (la Marta, la Berta i la Laura) s'encarreguen de posar-vos-ho fàcil. Amb el seu afecte, esforç i dedicació estan pendents de tots els detalls perquè no hagueu de preocupar-vos de res més que gaudir del vostre dia.
A elles els acompanya tot un equip de cuina liderat pel xef Jordi Àlvarez, que s'ocupa de que els vostres convidats gaudeixin de la creativitat i el producte, directe dels horts de Món Sant Benet, a la taula. De la mà del Jordi i la Mònica, un magnífic equip de sala, discret i elegant que vetllarà perquè tot surti bé.

Hotel Món****S

Condicions Generals

Els Packs inclouen:

- Barra de llimonada de benvinguda, aperitiu, banquet, celler i ressopó
- Muntatge amb cadires de tisora blanques. Consultar preus per altres models
- Pastís nupcial i figura del pastís.
- Carro de licors i 2 hores de barra lliure.
- Prova de menú inclosa per 6 persones. Cada persona addicional tindrà un cost de 60 €. Les proves de menú es realitzaran els divendres de 20.30 a 22.00, a concretar el dia entre els nuvis i Món Sant Benet.
- Suite nupcial per als nuvis la nit del casament.
- DJ durant la cerimònia, l'aperitiu, el banquet i les dues primeres hores de barra lliure. Aquesta tasca la portarà a terme una empresa especialitzada designada per Món Sant Benet.

Preu pack per persona (iva inclòs): 188,00€ + 32,00€ de suplement amb decoració inclosa

Banquet a la sala Gran Montserrat: suplement de 12,00 € per persona en concepte de trasllat de cuina (Màxim 150 persones).

Banquet als jardins del Monestir/Àbsis: suplement de 18,00 € per persona en concepte de trasllat i acondicionament de cuina

Banquet a la plaça: suplement 10,00€ per persona

EXTRES

Cada hora addicional de DJ per la barra lliure (màxim fins les 4 de la matinada) és de 160,00 €. Les hores extres de barra lliure computaran per el nombre total de comensals del banquet amb un preu de 8,00 € per persona.

Els preus dels menús són per un mínim de 100 adults. Consultar preus en cas de ser menys comensals. Menú infantil per a nens de fins a 12 anys. Preu 60,00 € per nen.

El preu dels menús staff és de 60€ per persona.

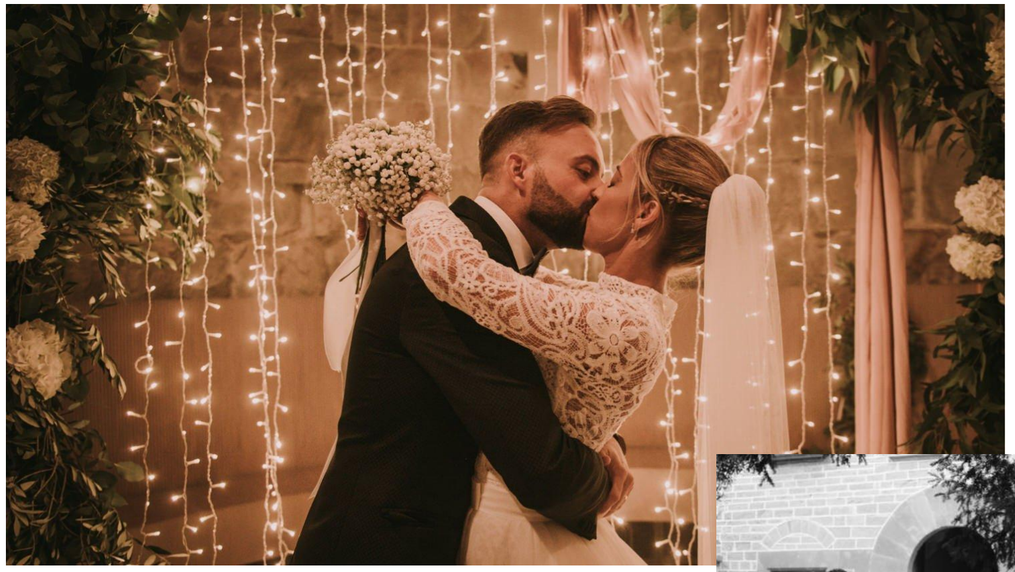
L'hotel posarà a disposició dels nuvis un número limitat d'habitacions pels seus convidats (màxim 30 habitacions) oferint un descompte sobre el preu a la pàgina web (www.monstbenet.com). Per a reservar més habitacions farà falta consultar la disponibilitat i el preu.

IVA

Tots els preus indicats inclouen l'IVA. Aquest import està subjecte a canvis governamentals. En cas de modificacions, els preus indicats podrien ser incrementats segons el nou IVA.

Decoració by Estudiidea

- Arc de cerimònia
- Decoració floral cadires cerimònia
- Pètals cerimònia
- Cartell de benvinguda
- Muntatge refrigeri benvinguda
- Decoració floral aperitiu
- Centres de taula banquet
- Ram núvia
- Ramillet nuvi i padrí



Testimonials

GRÀCIES perquè ha estat un somni, tot ha sortit genial, l'organització de 10, tots els detalls com volíem, el servei brutal, el menjar INCREÏBLE, l'aperitiu boníssim, tenies raó tothom ha quedat ENCANTADISIMS.

Elisa i Jordi
13 de juliol de 2024

Felicita de part nostre a tot l'equip que ho va fer possible, perquè són (sou) un 10!!!

Cristina i Arnau
3 de setembre de 2022

Des del primer minut us heu bolcat perquè tot sortís tal i com havíem somiat i ens vau atendre a nosaltres i als nostres convidats amb excel·lència.

Sergi i Marta
29 de maig de 2022

De veritat que va ser un dia màgic per nosaltres, perfecte.

Alfonso i Clara
2 de juliol de 2022

La millor nit de la nostra vida amb diferència.
Només tenim paraules d'agraïment per tots vosaltres. El personal de l'hotel maquíssim. El menjar espectacular però d'això no hi havia cap dubte 😉
Com em va dir un amic, el lloc, l'entorn, el menjar, l'espectacle...tot increíble. Una boda de 11 sobre 10.

Irene i Eduard
29 de juny de 2024

MÓN ST BENET

TELÈFON

93 875 94 08

E-MAIL

casaments@monsantbenet.com

LOCALITZACIÓ

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