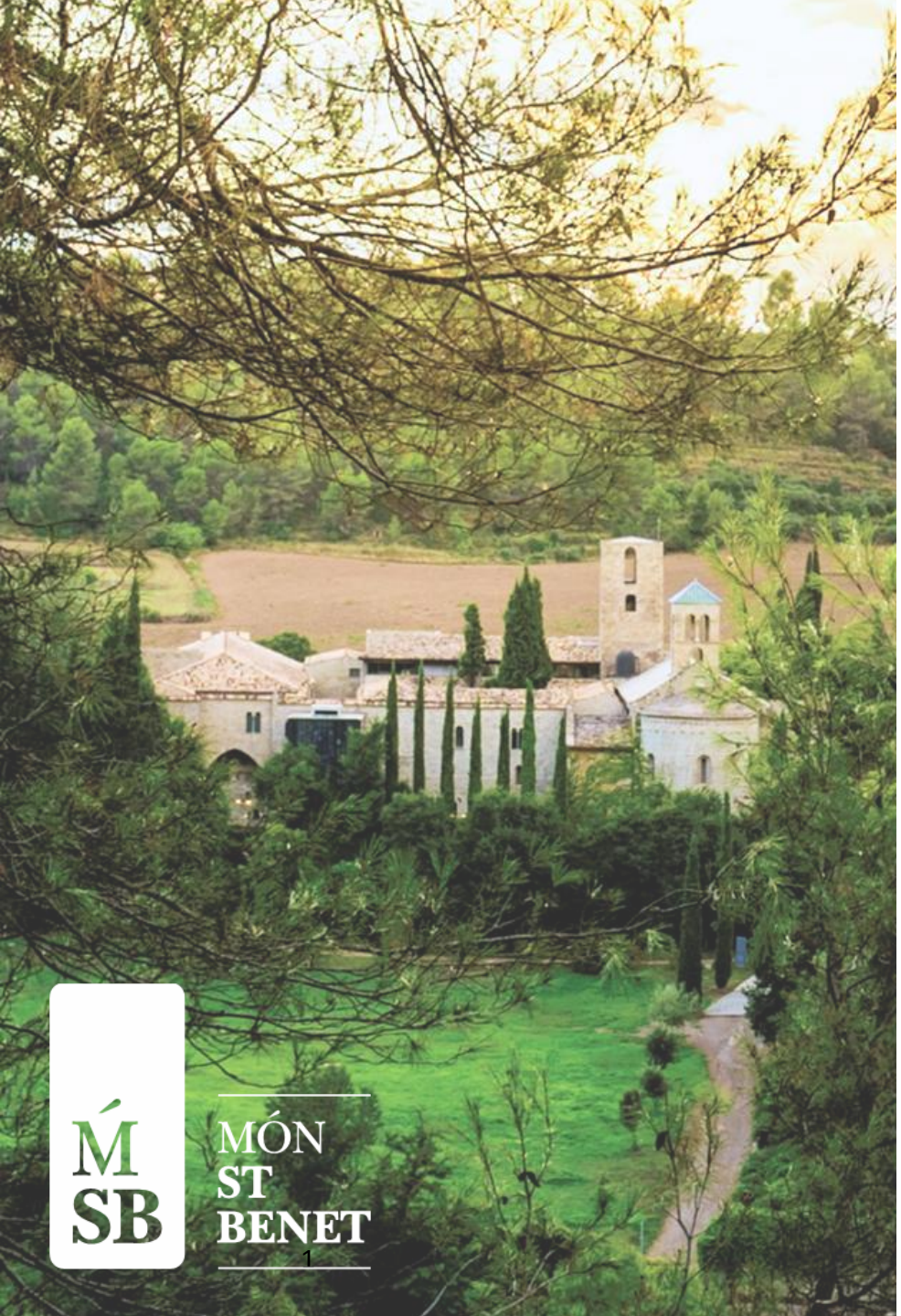
MÓN SANT BENET

CÁSATE CON NOSOTROS

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

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

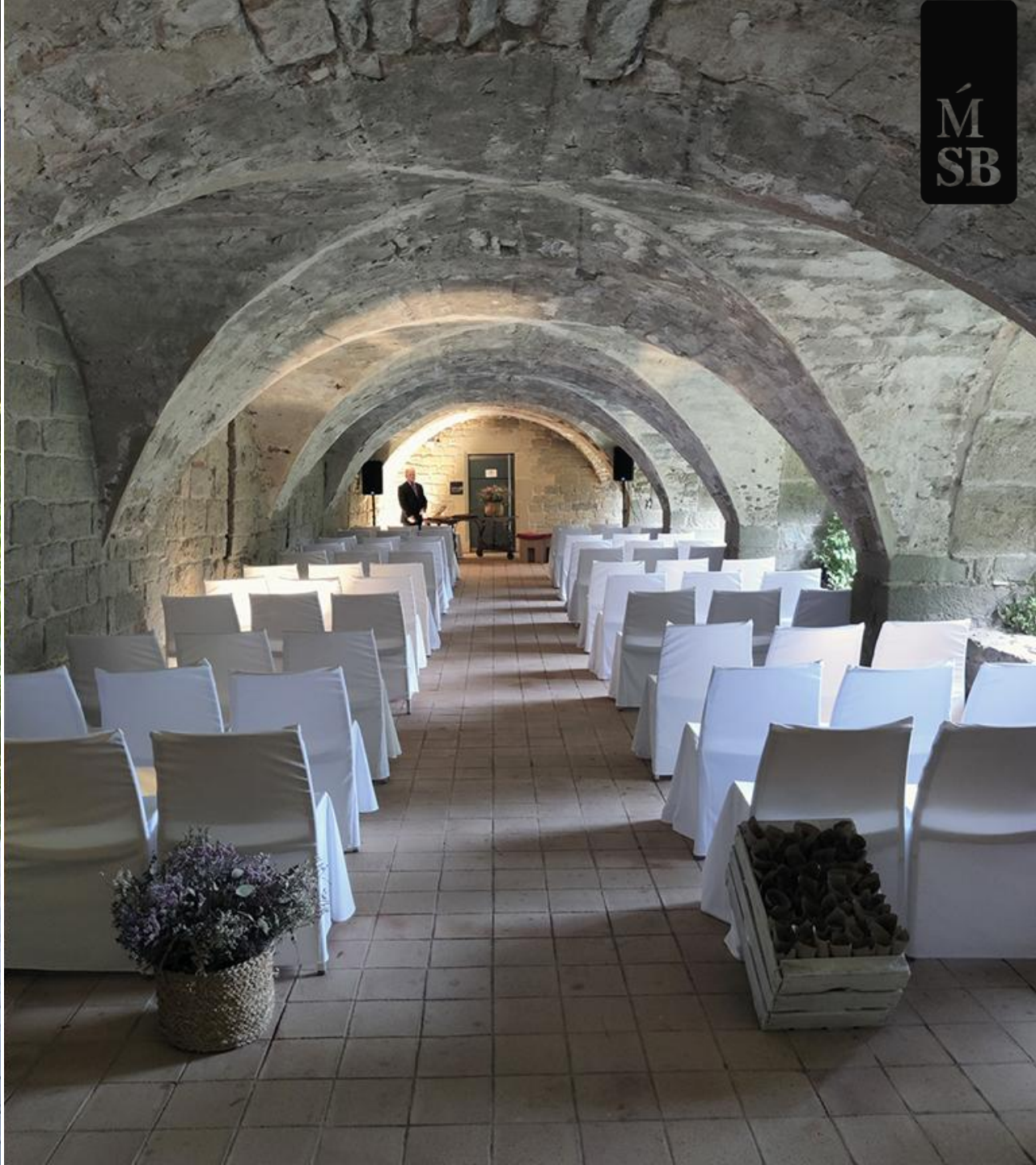
IGLESIA

BODEGA

JARDÍN DEL ABSIS

JARDÍN DE CASA DE L'AMO

OTROS ESPACIOS



GRAN MONTSERRAT

APERITIVO & BANQUETE

LA PLAZA

GRAN MONTSERRAT

EL MIRADOR DEL PRADO

ESPAIS

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
- Pincho de pulpo con salpicón
- Nuestro tomate caprese
- Esférico de oliva gordal con cítricos
- Mojito de melón y menta
- La moluscada con leche de tigre y ají
- Cucurucho de salmón ahumado, ceviche y caviar
- Tartar de atún Balfegó, aguacate y maíz
- Chips vegetales y animales

Aperitivos calientes

- Bocata de calamares con mayonesa cítrica
- Croquetas de jamón ibérico y parmesano
- Langostino crujiente con nube de azúcar y lima

Bufets

- Piruleta nitro
- Jamón ibérico al corte
- Brasa de vaca vieja madurada con aceite de piquillos
- Arroz seco de gambas y calamares
- La vermuteria del Monasterio

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
- Terciopelo de tomate con bogavante y esparrago de margen (Supl. 5€)
- Ajo blanco con gambas de costa y albahaca(Supl. 4€)

PRINCIPALES

- Rape con gambas, boletus y espárragos
- 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 con patata trufada y chips de yuca
- 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

- Mouse de avellanas y chocolate
- Cúpula de chocolate blanco, mandarina y caramelo
- Esférico cremoso de mascarpone y frutos rojos
- Rocher crocanti de chocolate con leche y avellanas
- Crujiente de chocolate y cacahuete salado

CELLER

Bienvenida: barra de limonada.
Cava Vilarnau Brut Reserva.
Abadal Blanco DO Pla de Bages.
Abadal Cabernet Franc DO Pla de Bages.
Aiguas minerales, refrescos, cerveza, café y infusiones.

BODEGA OPCIONAL

BLANCOS

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.**

TINTOS

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,**

CAVAS

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 LICORES

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

Suplementos

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

Condiciones Generales

Los Packs incluyen:

- Barra de limonada de bienvenida, aperitivo, banquete y bodega.
- Montaje con sillas de tijera blancas. Consultar precios para otros modelos
- Pastel nupcial y figura del pastel
- Carro de licores y 2 horas de barra libre.
- Prueba de menú incluida para 6 personas. Cada persona adicional tendrá un coste de 60 €. 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.

Preu pack por persona (iva incluido): 188,00€ + 32,00€ de suplemento con decoración incluida

Banquete en la sala Gran Montserrat: suplemento de 12,00 € por persona en concepto de traslado de cocina (Máximo 150 personas).

Banquete en los Jardines del Monasterio/Absis: suplemento de 18,00 € por persona en concepto de traslado y acondicionamiento de cocina.

Banquete en la plaza: suplemento 10,00€ 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 100 adultos. Consultar precios en caso de ser menos comensales. Menú infantil para niños de hasta 12 años. Precio 60,00 € por niño.

El coste del menú staff será de 60€ por persona.

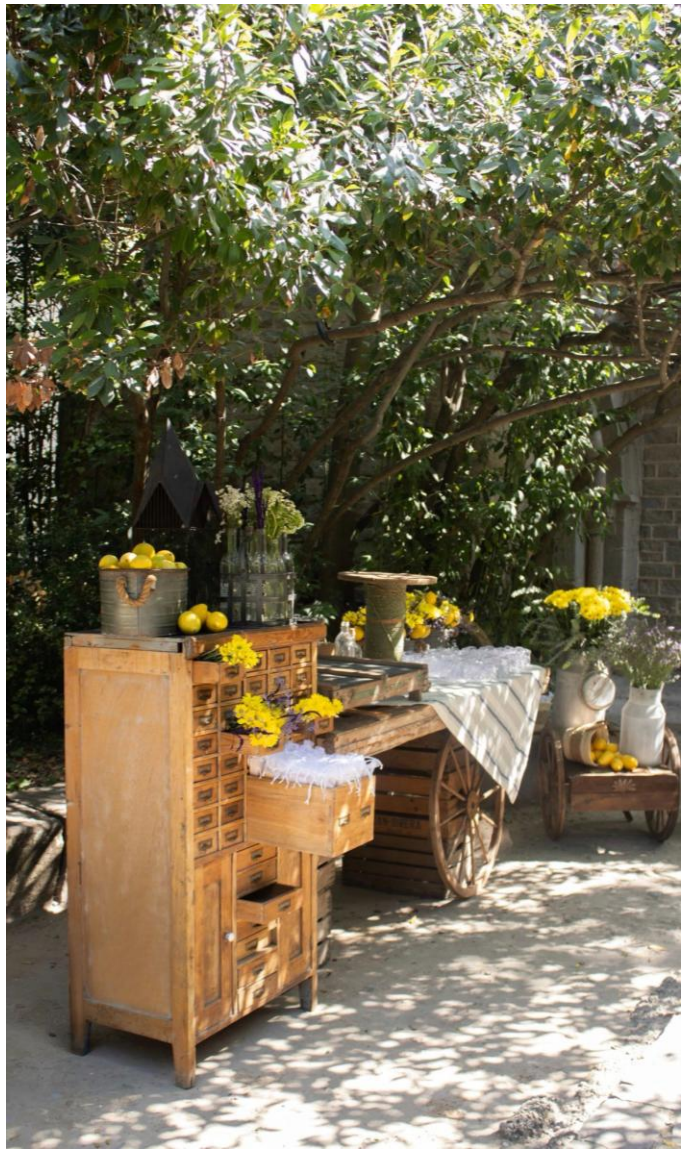
El hotel pondrá a disposición de los novios un número limitado de habitaciones para sus invitados (máximo 30 habitaciones) ofreciendo un descuento sobre el precio en la página web (www.monstbenet.com). Para reservar más habitaciones hará falta consultar la disponibilidad y el precio.

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.

Decoración by Estudiidea

- Arco de ceremonia
- Decoración floral sillas ceremonia
- Petalos ceremonia
- Cartel de bienvenida
- Montaje refrigerio bienvenida
- Decoración floral aperitivo
- Centros de mesa banquete
- Ramo novia
- Ramillete novio y padrino



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

TELÉFONO

93 875 94 08