



MÓN
ST
BENET

10 *anys d'emocions*





Pausa Café

Mínimo 15 comensales

Café de bienvenida

Café, café descafeinado y leche
Selección de té y infusiones
Aguas minerales y zumos variados
Precio por persona 6,00 € (IVA incluido)

Pausa dulce

Café, café descafeinado y leche
Selección de té y infusiones
Aguas minerales y zumos variados
Surtido de pastas dulces (3 piezas por pax.)
Precio por persona 9,00 € (IVA incluido)

Pausa salada

Café, café descafeinado y leche
Selección de té y infusiones
Aguas minerales y zumos variados
Surtido de pastas saladas (3 piezas por pax.)
Precio por persona 10,00 € (IVA incluido)

Pausa mini bocadillo

Café, café descafeinado y leche
Selección de té y infusiones
Aguas minerales y zumos variados
Surtido de mini-bocadillos (2 por pax)
Precio por persona 12,00 € (IVA incluido)

Pausa saludable

Café, café descafeinado y leche
Selección de té y infusiones
Aguas minerales y zumos variados
Croissants integrales (1 pieza por pax)
Vasitos de fruta natural
Vasitos de yogur natural con sabores
Frutos secos
Precio por persona 14,00 € (IVA incluido)

Pausa dulce/salado

Café, café descafeinado y leche
Selección de té y infusiones
Aguas minerales y zumos variados
Surtido pastas duces (3 piezas por pax)
Surtido de mini-bocadillos (2 por pax)
Vasitos de fruta natural
Precio por persona 15,00 € (IVA incluido)

Estación de café permanente en sala

Café, café descafeinado y leche
Selección de té y infusiones
Aguas minerales y zumos variados
Precio por persona 10,00 € (IVA incluido)

SUPLEMENTOS

Pastas dulces/saladas *3,00 €/ 4,00€ pax*
Surtido mini-bocadillos *4,50 €/ pax(2 ud)*

Vasitos de fruta natural *2,00 €/ pax (1 ud)*
Refrescos *3,00 €/ pax (1 ud)*



Menú A

Opción 1

Mínimo 20 comensales

Entrante

Sopa cremosa de tormate con tartar vegetal y gambas

Principal

Jarrete de ternera con boletus y salsa de vino del Bages

Postre

Texturas de chocolate

Bodega

Blanc Aurum, DO Pla de Bages
Grau i Grau Selecció, DO Pla de Bages
Aguas minerales
Pan y café

Precio por persona 30,00 € (IVA incluido)

Opción 2

Mínimo 20 comensales

Entrante

Ensalda de verduras primaverales, tomate y langostinos

Principal

Merluza con trigo tierno y albahaca al pil pil de hierbas frescas

Postre

Lingote de yuzu, cremoso de coco y té matcha

Bodega

Blanc Aurum, DO Pla de Bages
Grau i Grau Selecció, DO Pla de Bages
Aguas minerales
Pan y café

Precio por persona 30,00 € (IVA incluido)

SUPLEMENTOS

Vino Blanco/Tinto ABADAL D.O. del Bages
Cava Brut Nature
Refresco/Cerveza

2.50 € / persona
3.00 € / persona
3.00€ / persona



Menú B

Opción 1

Mínimo 20 comensales

Aperitivo en mesa

Vasito de cremoso de paté con oporto crujiente de brie y membrillo

Entrante

Ensalada de salmón marinado con vinagreta de remolacha y lima

Principal

Bacalao micuit con salteado de butifarra negra y espuma de patata

Postre

Lingote de yogur y fresa con crema de coco

Bodega

Blanc Aurum, DO Pla de Bages
Grau i Grau Selecció, DO Pla de Bages
Aguas minerales
Pan y café

Precio por persona 35,00 € (IVA incluido)

Opción 2

Mínimo 20 comensales

Aperitivo en mesa

Vasito de cremoso de paté con oporto crujiente de brie y membrillo

Entrante

Raviolis de alcachofa y jamón a la crema con teja de parma

Principal

Terrina de cordero con vegetales y salsa de comino

Postre

Texturas de cítricos

Bodega

Blanc Aurum, DO Pla de Bages
Grau i Grau Selecció, DO Pla de Bages
Aguas minerales
Pan y café

Precio por persona 35,00 € (IVA incluido)

SUPLEMENTOS

Vino Blanco/Tinto ABADAL D.O. del Bages

2.50 € / persona

Cava Brut Nature

3.00 € / persona

Refresco/Cerveza

3.00€ / persona



Menú C

Opción 1

Mínimo 20 comensales

Aperitivo en mesa

Mejillones a la Tailandesa
Pan de aceite con jamón Ibérico

Entrante

Coca de brandada de bacalao con
texturas de tomate y brotes tiernos

Principal

Papillote de rape con verduras y shitakes

Postre

Aroma de Sevilla

Bodega

Abadal Blanco DO Pla de Bages
Abadal Cabernet Franc DO Pla de Bages
Aguas minerales
Pan y café

Precio por persona 40,00 € (IVA incluido)

Opción 2

Mínimo 20 comensales

Aperitivo en mesa

Mejillones a la Tailandesa
Pan de aceite con jamón Ibérico

Entrante

Lasaña de langostinos con escalibados,
pesto y parma

Principal

Pintada rellena de pistachos y foie con
terrina de patata

Postre

Copa de piña colada

Bodega

Abadal Blanco DO Pla de Bages
Abadal Cabernet Franc DO Pla de Bages
Aguas minerales
Pan y café

Precio por persona 40,00 € (IVA incluido)

SUPLEMENTOS

Cava Brut Nature
Refresco/Cerveza

3.00 € / persona

3.00€ / persona

Menú D

Opción 1

Mínimo 20 comensales

Aperitivo en mesa

Creoso de foie con gelatina de cola
Croqueta del Chef
Brocheta de langostino con romesco

Entrante

Canelón de foie y pato con espuma
de patata y reducción de asado

Principal

Rodaballo a la parrilla con calabaza,
verduras y setas

Postre

Coulant de chocolate y toffee

Bodega

Abadal Blanco DO Pla de Bages
Abadal Cabernet Franc DO Pla de Bages
Copa de cava
Aguas minerales
Pan y café

Precio por persona 50,00 € (IVA incluido)

Opción 2

Mínimo 20 comensales

Aperitivo en mesa

Creoso de foie con gelatina de cola
Croqueta del Chef
Brocheta de langostino con romesco

Entrante

Coca de salmón ahumada y langostinos
con brotes tiernos, vinagreta de piñones y anchoas

Principal

Pierna de cabrito con salteado de tubérculos
y espárragos

Postre

Sándwich de mango y fresa

Bodega

Abadal Blanco DO Pla de Bages
Abadal Cabernet Franc DO Pla de Bages
Copa de cava
Aguas minerales
Pan y café

Precio por persona 50,00 € (IVA incluido)



MÓN
ST
BENET

10 anys d'emocions

SUPLEMENTOS

Cava Brut Nature
Refresco/Cerveza

3.00 € / persona

3.00€ / persona



Bufets

Finger de pie

Mínimo 30 comensales

Entrante

Croqueta de temporada
Embutidos del Bages con pan de coca
Mini pizzas de mozzarella y rúcula
Ensalada Cèsar al estilo del chef
Crujiente de verduras al romesco
Mini burgers de cerdo y queso fundido
Gazpacho de tomate, pepino y martini blanco

Principal

Risotto de setas con parmesano y salsa de trufa
Raviolis de asado con bechamel cremosa
Brocheta de ternera a la brasa
Salteado de calamares con verduras y aceite de tinta

Postre

Ensalada de frutas. Mini fingers dulces

Bodega

Blanco Aurum, DO Pla de Bages
Grau i Grau Selecció, DO Pla de Bages
Aguas minerales y café
(Barra de bebidas self service)

Precio por persona 35,00 € (IVA incluido)

Sentado

Mínimo 30 comensales

Entrante

Sopita de tomate y menta
Croqueta del Chef
Brocheta de mozzarella con tomate y albahaca
Surtido de embutidos y patés con pan de coca
Ensalada César al estilo del Chef
Ensalada del huerto de Sant Benet

Principal

Arroz negro con almejas
Macarrones con romesco y gambas
Tarrina de cerdo con soja y miel
Salteado de legumbres, verduras y calamares
Bacalao con pissto y "all i oli"

Postre

Fruta natura
Mini requesón con miel de Montserrat
Chocolate y vainilla

Bodega

Blanco Aurum, DO Pla de Bages
Grau i Grau Selecció, DO Pla de Bages
Aguas minerales y café

Precio por persona 39,00 € (IVA incluido)

SUPLEMENTOS

Vino Blanco/Tinto ABADAL D.O. del Bages
Cava Brut Nature
Refresco/Cerveza

3.00 € / persona

3.00 € / persona

3.00€ / persona

Cóctels

Bienvenida A

Mínimo 20 comensales

Copa de cava de bienvenida, refrescos y Cerveza
Chips de verduras
Montadito de foie y manzana
Croqueta de pularda

Precio por persona 12,00 € (IVA incluido)

Bienvenida B

Mínimo 20 comensales

Copa de cava de bienvenida, refrescos y Cerveza
Chips de verduras
Coca con jamón Ibérico
Canutillo de huevo y chistorra
Croqueta de boletus y foie
Brick de foie y manzana ácida
Brocheta de pechuga de pollo con almendra
Triángulo de espinacas y bacalao

Precio por persona 18,00 € (IVA incluido)



10 anys d'emocions

SUPLEMENTOS

Vino Blanco/Tinto ABADAL D.O. del Bages

3,00 €/ persona

Condiciones de contratación



10 *anys d'emocions*

Se debe escoger el mismo plato para todo el grupo.
La duración estimada del servicio de la pausa de café es de 20 - 30 minutos.
Las pausas de café serán servidas en una área cercana a la sala o en la misma sala
La duración estimada de una comida bufet o servido es de 2 horas máximo.
Las tarifas de alimentos y bebidas son per persona.

OTROS SUPLEMENTOS -PRECIO PER PERSONA (IVA INCLUIDO)

| | |
|--|------------------|
| Suplemento impresión de minutas | 2,00 € |
| Suplemento mesas y sillas vestidas de Gala | 5,50 € |
| Suplemento pastel celebración a partir de | 3,00 € |
| Suplemento carro de licores | 6,00 € |
| Centros florales a partir de | 20,00 € por mesa |

Estos menús se servirán en las salas de Fábrica.

Para las salas del Monasterio habrá un suplemento de 10,00€ por persona