



L'enllaç  
que sempre heu somiat...



massolà  
ESPAI HOTELER, GASTRONÒMIC I DE LLEURE







Apreciats Nuvis i Núvies,

Alguns esdeveniments a la vida són tan únics que la forma com els imagines, els prepares i els vius són records que t'acompanyaran sempre. El dia del vostre casament és, sens dubte, un dels més importants. Per això, a MAS SOLÀ sabem que necessiteu bons companys de camí, poder trobar a persones que us entenen, perquè necessiteu pensar en llibertat, sense restriccions i necessiteu també poder escollir, poder tastar...

I com sabem que els detalls marquen la diferència us posem al vostre abast un ampli ventall de possibilitats, des de poder triar l'entorn de la cerimònia, com pot ser davant d'una masia del s. XVI o enmig d'un llac amb el grandió paisatge de les Guilleries de fons, poder escollir les flors que adornaran les taules, les minutes amb les que rebreu els vostres convidats i, fins i tot, el llibre de missatges i signatures que us emportareu a casa.

Us fem propostes diferents i treballades des de la nostra cuina, propostes fetes a casa, amb una cuina sense presses que ha sorgit de l'experiència i que pensem i innovem cada any per a vosaltres.

Podreu deixar fluir la imaginació i gaudir del vostre dia, sentireu que esteu en bones mans... Benvinguts a MAS SOLÀ





# Aperitiu priner

aperitiuaperitiuaperitiuaperitiuaperitiuaperitiuaperitiuaperitiuaperitiuape





# El nostre bufet amb show cooking inclòs a l'aperitiu primer

- Pernil ibèric al tall
- Taula de formatges de diferents denominacions amb el seu acompanyament.

## El nostre tast de formatges:

- **Ros de Can Pujol. Vallromanes, Vallès Oriental.**

*El Ros de Can Pujol és un formatge fet amb llet pasteuritzada d'ovella. De textura ferma, compacta i una mica cremosa. Gust que entra suau i va desprenent diferents matisos degut a la seva maduració.*

- **Garrotxa Blancafort. Gironella, Berguedà.**

*És un formatge de llet pasteuritzada de cabra. El seu gust és molt suau, fresc, làctic i mantegós, una mica àcid, es fon lleugerament al paladar. Amb un cert gust a avellanes, amb aromes a nous, a xampinyons frescos i a llet de cabra.*

- **Manxec. La Manxa (Espanya).**

*Elaborat íntegrament amb llet crua d'ovella. Formatge viu i que evoluciona constantment. Textura amable i sabor potent. Aromes de cereals i una petita nota dolça.*

- **Idiazabal fumat. País Basc i Navarra (Espanya).**

*Elaborat íntegrament amb llet d'ovella. Sabor intens, equilibrat i net. De textura bastant ferma amb olor penetrant.*

- **Gorgonzola. Itàlia.**

*Elaborat amb llet sencera pasteuritzada de vaca. Formatge blau de textura cremosa. Sabor intens i peculiar. Ideal per acompanyar amb torradetes.*

- **Gruyere. Suïssa.**

*Formatge dur elaborat amb llet de vaca sencera, de pasta premsada i cuita. Sabor i aroma més o menys picant.*

- **Comté. França.**

*Elaborat amb llet crua de vaca de raça Montbéliarde i Simmental francesa. Formatge premsat, de sabor molt variat i ric, amb aromes florals, a fruita d'estiu i nous.*

- **Feta. Grècia.**

*Formatge tou, sense pell i textura ferma. Elaborat amb llet de cabra i ovella. De gust excepcional, suau i lleugerament àcid. De color blanc natural i baix contingut en greixos.*

- **Gouda anyenc. Països Baixos.**

*Fet amb llet de vaca pasteuritzada, semi dur i de color groguenc. De textura ferma, consistència elàstica pot presentar foradets o ulls disseminats. Sabor dolç característic, aroma suau, net i molt agradable.*

















**continua un àpat inmillorable..**

banquetbanquetbanquetbanquetbanquetbanquetbanquetbanquetbanquetba





# Els nostres entrants i peixos

Amanida de llagostins amb mango, maduixes del Maresme i vinagreta dolça de Chardonnay i fruita de la passió.....	18,00 €
Amanida de mig llamàntol amb tàrtar de “txangurro” i vinagreta de gerds.....	19,50 €
Amanida de mig llamàntol amb taronja i la seva vinagreta a la salsa d’ametlles.....	19,50 €
Amanida tèbia de foie a la planxa amb poma cítrica i vinagreta de fruits secs.....	16,50 €
Mil fulles de foie a la planxa amb confit de ceba de Figueres i saltat de maduixes i poma al balsàmic.....	16,50 €
Caneló de pasta fresca farcit de cranc reial i peix de roca amb salsa de safrà.....	13,50 €
Petxina de vieira gratinada farcida de gambes i bolets.....	14,50 €
Broqueta de vieires i llagostins sobre llit de verduretes saltades amb salsa de crustacis.....	17,50 €
Rap de la costa sobre carpaccio d’escamarlans amb salsa suquet i xips de iuca.....	23,50 €
Medalló de rap amb sofregit d’algues i xips de calamar.....	23,00 €
Llamàntol gratinat amb ametlla a l’estil Port de la Selva.....	27,00 €
Turnedó de rap amb suquet de nècores i llagostins.....	23,00 €
Rapet de la costa al forn sobre llit de patates a la catalana.....	21,00 €

Filet d'orada a la marinera amb cloïsses .....	14,50 €
Suquet de rap amb llagosta i cloïsses de carril.....	35,00 €
Suprema de lluç de palangre a la bullabessa amb cloïsses gallegues .....	19,50 €
Suprema de lluç amb tàrtar de tomàquet a la farigola i vinagreta d'escalunya .....	19,50 €
Llom de turbot amb pil-pil de ceps i espàrrecs de marge .....	24,00 €
Suprema de corvall amb bastonets de carbassó i oli de carbó.....	22,00 €
Llobarro a la planxa amb vinagreta de tomàquet i ceba caramelitzada .....	16,50 €

# Les nostres carns

Filet de vedella de Girona a la salsa del Cafè de París amb graten de patates a la crema .....	24,00 €
Filet de Vedella de Girona amb fetge d'oca a la salsa de Porto i "parmentier" de carbassa fumada .....	27,00 €
Filet de vedella de Girona a la crema de ceps amb mil fulles de patata i poma .....	24,00 €
Filet de vedella de Girona a la brasa amb cruixent de bacó a les herbes provençals i salsa Bordelesa .....	24,00 €
Filet de vedella de Girona a la salsa de tòfona amb timbal de verdureta i patata ametllada .....	26,00 €
Entrecot de vedella blanca amb salsa al pebre verd i parmentier de carbassa.....	19,50 €
Jarret de vedella rostit amb siurenys i trompetes .....	12,50 €
Melós de vedella de Girona amb trinxat de bolets i salsa al vi negre de l'Empordà .....	16,50 €
Llata de vedella de Girona cuinada a baixa temperatura amb salsa de camasecs i cansalada .....	16,00 €
Carrilleres de porc ibèric amb salsa de ratafia sobre puré d'ametlles torrades i oli verge de Pau .....	14,50 €
Espatleta de cabrit rostida amb toc a l'antiga i patates panaderes .....	24,00 €
Pularda confitada amb risotto de blat a la tòfona i salsa de foie .....	18,50 €

Filet de porc ibèric amb salsa de Porto i puré de pomes al forn .....	18,00 €
Confit d'ànec de l'Empordà amb tàrtar de pinya i salsa agredolça.....	15,50 €
Ploma de porc ibèric amb verdures saltades i suc de rostit .....	19,50 €

A three-tiered white wedding cake is the central focus, decorated with intricate white icing patterns and scattered red rose petals. The cake sits on a highly ornate, silver-plated stand with detailed floral engravings. The background is softly blurred, showing stacks of white plates and a bright, airy setting. A semi-transparent white banner is overlaid across the middle of the image, containing the text.

**segueix un moment dolç...**

pastísnoespastísnoespastísnoespastísnoespastísnoespastísnoes



# Postres

- “Mojito” Mas Solà de “gelée” de menta i sucre moreno amb sorbet de llimona i rom
- Sorbet de mandarina Imperial amb fruits del Bosc
- Sopa de poma verda i kiwis amb xarrup de llimona al cava
- Crema de vainilla al bourbon amb xarrup de maduixes i pinya confitada
- Textures de tiramisú amb gelat de cafè i ametlles
- Brownie de xocolata amb maduixes, crema de iogurt i gelat de taronja
- Sopa de foie amb poma caramelitzada i vainilla de Tahití
- Postre irlandés de crema de cafè amb gelat de whisky i nata
- Sopa de coco amb xarrup de fruits vermells
- Cremós de iogurt amb crema catalana, coulis de gerds i gelat de fruits vermells

# Pastissos

## **Massini**

Base de pessic farcida de trufa i nata amb gema cremada

## **Xixona**

Base de tortada farcit de nata amb torró de Xixona i caramel·litzat de gema cremada

## **Crocant al whisky**

Dues capes de pa de pessic amb nata, crocant, whisky i crema cremada.

## **Mousse de tres xocolates**

Elaborat amb xocolata blanca , llet i negra del 70% cacau.

## **Pastís semi fred de llimona**

Gema i melmelada de llimona amb napage de llimona.

## **Mousse de maduixa**

Gema i melmelada de maduixa amb napage de maduixa.

## **Mousse de xocolata**

Elaborat amb xocolata del 70% cacau i llet.

## **Esponjós fred de fruites del bosc**

Esponjós de fruites del bosc sobre bescuit d'ametlles i acabat amb compota de fruites del bosc.

## **Mousse de préssec i maracuià**

Esponjós de préssec i fruita de la passió sobre bescuit d'ametlles acabat amb gema i fruites.

## **Semi fred de taronja sanguina**

Esponjós de taronja sanguina sobre bescuit d'ametlles i acabat amb crema de taronja i taronja confitada.

## **Pastís de formatge fresc (Quark)**

Esponjós de formatge fresc sobre bescuit d'ametlles i acabat amb compota de gerds.



Pastissos amb un suplement de 2,50 € per persona

### **Tàndem de xocolata**

Bescuit de xocolata, trufa i cruixent de làmines de xocolata.

### **Cubanito caribeny**

Bescuit de menta, interior cremós de rom amb exterior de mousse de llima.

### **Gin tònic**

Bescuit de llimona amb interior de rom i exterior de babarois, tònica i llimona.

### **Avellana i xocolata**

Bescuit daquoise d'avellana, interior cremós i exterior de mousse de xocolata amb bany de xocolata i avellana.

### **Farners**

Pa de pessic d'ametlla amb mousse lleugera de xocolata amb cruixent de neules i avellanes.

### **Montseny**

Pa de pessic de xocolata i gianduja blanca de pinyons.

### **Coco pinya**

Daquoise de coco amb interior de pinya marinada amb vainilla i acabat amb arrebossat de coco.

### **Tiramisú**

Bescuit de melindro banyat de cafè, licor d'amaretto i mascarpone.

### **Mousse de passió i gerds**

Polpa de maracuià i culis de gerds.

### **Catalunya**

Pa de pessic d'avellana amb mousse de crema catalana amb interior de maduixes.

### **Mousse de iogurt i xocolata blanca**

Pa de pessic d'ametlles i mousse de iogurt i xocolata blanca amb maduixes.

### **Stone de vainilla i maduixa**

Mousse lleugera de vainilla Bourbon amb interior de maduixa sobre un bescuit d'ametlles i acabat glacejat blanc de vainilla.

### **Stone de xocolata i vainilla**

Mousse lleugera de cobertura Guanaja 70% amb interiors esponjós de vainilla Bourbon sobre bescuit de xocolata i acabat glacejat brillant de xocolata.

### **Stone de cirera i iogurt**

Mousse de cirera amb interior cremós de iogurt sobre bescuit de xocolata i acabat glacejat vermell brillant.

### **Stone de gianduja i avellana**

Mousse lleugera de gianduja amb interior cremós d'avellanes sobre bescuit daquoise d'avellana i acabat glacejat brillant de xocolata amb llet.



# El nostre celler

## Blancs

Selecció "Clos Primat" Blanc DO Empordà (xarel·lo, macabeu i chardonnay) .....	3,25 €
Sumarroca Blanc de Blancs DO Penedès (xarel·lo, macabeu, parellada, moscat i sauvignon blanc) .....	3,50 €
Sinols blanc DO Empordà (garnatxa blanc i macabeu) .....	4,00 €
Marquès d'Alella Sepo Pansa Blanca DO Alella (pansa blanca) .....	4,00 €
Ca N'estruc Xarel·lo DO Catalunya (xarel·lo) .....	5,00 €
Palacio Bornos Verdejo DO Rueda (verdejo) .....	5,50 €
Castell de Raïmat Chardonnay DO Costers del Segre (chardonnay) .....	5,50 €
Verd Albera de Martí Fabra DO Empordà (garnatxa blanc, moscat i chardonnay).....	7,00 €
R. Raventós l'Ànec Mut Blanc DO Penedès (macabeu, parellada, xarel·lo i chardonnay) .....	5,00 €
La Vinyeta Heus Blanc DO Empordà (macabeu, moscatell, garnatxa blanc i xarel·lo) .....	7,50 €
Abadal Blanc DO Pla de Bages (chardonnay, sauvignon blanc, picapoll i macabeu) .....	7,50 €



## Caves

Família Oliveda Brut Jove (macabeu, parellada i xarel·lo) .....	4,50 €
Codorniu Prima Vides Brut (macabeu, parellada i xarel·lo) .....	5,00 €
Raimat Brut Nature Chardonnay-Xarel·lo (chardonnay i xarel·lo).....	5,00 €
Parxet Vintage Brut Reserva (macabeu, parellada i pansa blanca) .....	6,00 €
Rovellats Brut Nature Màngnum (macabeu, parellada i xarel·lo) .....	6,00 €
Sumarroca Brut Nature Gran Reserva (macabeu, parellada, xarel·lo i chardonnay) .....	6,50 €
Gran Codorniu Brut Nature Reserva Chardonnay (chardonnay) .....	7,00 €
Agustí Torelló i Mata Brut Reserva (macabeu, parellada i xarel·lo) .....	7,50 €

## Champagne

Taittinger Brut Reserve (Chardonnay, pinot meunier, pinot nero i pinot noir .....	15,00 €
--	---------





# Paquet Base



paquetbasepaquetbase paquetbasepaquetbase paquetbasepaquetbase









### Detalls especials inclosos en el paquet-enllaç 2

- Dues habitacions prèmium pels pares dels nuvis amb bufet d'esmorzar, ampolla de cava a l'habitació i circuit hidrotermal SPA (només casaments superiors a 100 convidats adults)
- Barra prèmium de gin tònic amb copa especial, diferents tòniques gamma alta, diferents ginebres prèmium i diferents espècies per combinar.
- Centres de flors de taula diferents
- Inclòs l'assortiment de pastissos d'elaboració extra

### Paquet regal 1 nit 2 dies per celebrar el primer aniversari

- Nit d'allotjament amb habitació doble superior amb esmorzar bufet
- Circuit hidrotermal al nostre SPA (60 min.)
- Ampolla de cava brut i ambientació romàntica a l'habitació
- Sortida garantida a les 18 hores
- Aquest paquet té una validesa d'un any, celebra el teu primer aniversari de noces amb nosaltres

Preu paquet-enllaç 1 amb Aperitiu i Bufets.....57,00€

Preu paquet-enllaç 2 amb Aperitiu i Bufets.....69,00€





**Sigues diferent... T'atreveixes?**



# Especial casaments divendres i diumenges (mínim 100 convidats)

(divendres i diumenges de tot l'any,  
excepte divendres festius i vigílies de festa)

- Regal de 10 habitacions pels familiars i amics dels nuvis per casaments amb un mínim de 100 convidats adults. (excepte juliol i agost)
- Monitora especialitzada pels nens durant 5 hores amb utilització del nostre Mini-Club
- Barra prèmium de gin tònic
- I podeu escollir dues de les opcions següents:
  - Muntatge de la cerimònia civil clàssica o vintage gratuïta
  - Música Dj. per la cerimònia, amenitzar l'aperitiu, durant l'àpat i 3 hores de ball.
  - Servei de 3 hores de barra lliure pel ball





# Propostes de Menú

## Proposta 1

Aperitiu als nostres jardins  
amb els diferents bufets i barres de beguda

Caneló de pasta fresca farcit de cranc reial i peix de roca  
amb salsa de safrà

*Selecció "Clos Primat" Blanc DO Empordà*

Jarret de vedella rostit amb siurenys i trompetes

*Selecció "Clos Primat" Negre DO Empordà*

Sorbet de mandarina Imperial amb fruits del Bosc

Pastís de noces

*Família Oliveda Brut Jove*

Petit fours

*Cafès i licors*

Servei de dues hores de barra lliure

Bufet degustació de fruites naturals sense feina  
amb font de xocolata negra i blanca durant el ball

Preu amb aperitiu 1 \_\_\_\_\_ 93,75 €

Preu amb aperitiu 2 \_\_\_\_\_ 105,75 €

## Proposta 2

Aperitiu als nostres jardins  
amb els diferents bufets i barres de beguda

Petxina de vieira gratinada farcida de gambes i bolets  
*Sumarroca Blanc de Blancs DO Penedès*

Carrilleres de porc ibèric amb salsa de ratafia sobre puré  
d'ametlles torrades i oli verge de Pau  
*Ca N'estruc Negre jove DO Catalunya*

Textures de tiramisú amb gelat de cafè i ametlles

Pastís de noces  
*Codorniu Prima Vides Brut*

Petit fours  
*Cafès i licors*

Servei de dues hores de barra lliure

Bufet degustació de fruites naturals sense feina amb font  
de xocolata negra i blanca durant el ball

Preu amb aperitiu 1 \_\_\_\_\_ 98,00 €

Preu amb aperitiu 2 \_\_\_\_\_ 110,50 €

## Proposta 3

Aperitiu als nostres jardins  
amb els diferents bufets i barres de beguda

Llobarro a la planxa amb vinagreta de tomàquet i ceba caramelitzada  
*Sinols blanc DO Empordà*

Confit d'ànec de l'Empordà amb tàrtar de pinya i salsa agredolça  
*Raïmat Abadia DO Costers del Segre*

Sopa de coco amb xarrup de fruits vermells

Pastís de noces  
*Raïmat Brut Nature Chardonnay-Xarel·lo*

Petit fours  
*Cafès i licors*

Servei de dues hores de barra lliure

Bufet degustació de fruites naturals sense feina  
amb font de xocolata negra i blanca durant el ball

Preu amb aperitiu 1 \_\_\_\_\_ 102,50 €

Preu amb aperitiu 2 \_\_\_\_\_ 114,50 €

## Proposta 4

Aperitiu als nostres jardins  
amb els diferents bufets i barres de beguda

Broqueta de vieires i llagostins sobre llit de verduretes saltades  
amb salsa de crustacis

*Marquès d'Alella Sepo Pansa Blanca DO Alella*

Llata de vedella de Girona cuinada a baixa temperatura  
amb salsa de camasecs i cansalada

*Austum Barrica DO Ribera De Duero*

Postres irlandeses de crema de cafè amb gelat de whisky i nata

Pastís de noces

*Parxet Vintage Brut Reserva*

Petit fours

*Cafès i licors*

Servei de dues hores de barra lliure

Bufet degustació de fruites naturals sense feina  
amb font de xocolata negra i blanca durant el ball

Preu amb aperitiu 1 \_\_\_\_\_ 105,00 €

Preu amb aperitiu 2 \_\_\_\_\_ 117,00 €

## Proposta 5

Aperitiu als nostres jardins  
amb els diferents bufets i barres de beguda

Amanida de mig llamàntol amb tomàquet confitat,  
taronja i la seva vinagreta a la salsa d'ametlles  
*Ca N'estruc Xarel·lo DO Catalunya*

Filet de porc ibèric amb salsa de Porto i puré de pomes al forn  
*Viña Pomal Criança DO Rioja*

Sopa de foie amb poma caramelitzada i vainilla de Tahití

Pastís de noces  
*Rovellats Brut Nature Magnum*

Petit fours  
*Cafès i licors*

Servei de dues hores de barra lliure

Bufet degustació de fruites naturals sense feina  
amb font de xocolata negra i blanca durant el ball

Preu amb aperitiu 1 \_\_\_\_\_ 110,50 €

Preu amb aperitiu 2 \_\_\_\_\_ 122,50 €

## Proposta 6

Aperitiu als nostres jardins  
amb els diferents bufets i barres de beguda

Rapet de la costa al forn sobre llit de patates a la catalana  
*Palacio Bornos Verdejo DO Rueda*

Entrecot de vedella blanca amb salsa al pebre verd i  
parmentier de carbassa  
*La Vinyeta Heus Negre DO Empordà*

Cremós de iogurt amb crema catalana, coulis de gerds i  
gelat de fruits vermells

Pastís de noces  
*Sumarroca Brut Nature Gran Reserva*

Petit fours  
*Cafès i licors*

Servei de dues hores de barra lliure

Bufet degustació de fruites naturals sense feina  
amb font de xocolata negra i blanca durant el ball

Preu amb aperitiu 1 \_\_\_\_\_ 115,00 €

Preu amb aperitiu 2 \_\_\_\_\_ 127,00 €

## Proposta 7

Aperitiu als nostres jardins  
amb els diferents bufets i barres de beguda

Medalló de rap amb sofregit d'algues i xips de calamar  
*Verd Albera de Martí Fabra DO Empordà*

Filet de vedella de Girona a la brasa amb cruixent de bacó  
a les herbes provençals i salsa Bordelesa  
*Enate Caberner Merlot DO Somontano*

Sopa de poma verda i kiwi amb xarrup de llimona al cava

Pastís de noces  
*Gran Codorniu Brut Nature Reserva Chardonnay*

Petit fours  
*Cafès i licors*

Servei de dues hores de barra lliure

Bufet degustació de fruites naturals sense feina  
amb font de xocolata negra i blanca durant el ball

Preu amb aperitiu 1 \_\_\_\_\_ 124,00 €

Preu amb aperitiu 2 \_\_\_\_\_ 136,00 €

## Proposta 8

Aperitiu als nostres jardins  
amb els diferents bufets i barres de beguda

Llamàntol gratinat amb ametlla a l'estil Port de la Selva  
*Abadal Blanc DO Pla de Bages*

Filet de Vedella de Girona amb fetge d'oca a la salsa de Porto i  
"parmentier" de carbassa fumada  
*Vinyes velles de Martí Fabra DO Empordà*

Crema de vainilla al bourbon amb xarrup de maduixes  
i pinya confitada

Pastís de noces  
*Agustí Torelló i Mata Brut Reserva*

Petit fours  
*Cafès i licors*

Servei de dues hores de barra lliure

Bufet degustació de fruites naturals sense feina  
amb font de xocolata negra i blanca durant el ball

Preu amb aperitiu 1 \_\_\_\_\_ 133,50 €

Preu amb aperitiu 2 \_\_\_\_\_ 145,50 €



## Menú infantil

Aperitiu als nostres jardins  
amb els diferents bufets i barres de beguda

Macarrons

o

Canelons

o

Espaguetis bolonyesa

Escalopa de pollastre a la milanesa amb patates fregides

o

Medalló de filet de vedella a la planxa amb patates fregides

o

Filets de lluç a la romana

Gelats variats

Pastís de celebració

Aigües minerals i refrescs

35,00 €



# El que cal saber:

- A fi de poder reservar-li la data desitjada, s'haurà de fer una paga i senyal de 1.000 €.
- Aquests menús seran aplicables a un mínim de 60 comensals adults.
- Al preu del paquet base s'hi ha d'afegir 2 plats (un entrant o peix i un de carn), 2 vins (vi blanc i vi negre) i 1 cava.
- El preu dels professionals com músics, fotògraf, vídeo, etc. serà la meitat del preu dels convidats i se'ls hi servirà el mateix menú.
- Assessorament i planificació de l'enllaç des del primer dia amb la coordinació i protocol del casament i atenció personalitzada i permanent pels nuvis.
- No tenim exclusivitat de músic ni de fotògraf però, per descomptat, us donarem, si voleu, informació de diferents professionals (serà obligatori el pagament de Sgae i Agedi).
- Servei de mainaderes o animació infantil amb activitats pels més petits, amb un grup de professionals i amb la possibilitat de muntatge de jocs i castells inflables. (diferents tarifes segons les necessitats).
- Servei de guarda-roba, si és necessari.
- Muntatge de celebració de Cerimònia Civil als nostres jardins, en dos formats la clàssica i la vintage, diferents des de més formal a més jove i d'inspiració romàntica, en diferents espais i diferent ambientació a elecció dels nuvis, té un cost de 550 €. Inclou el muntatge amb decoració romàntica, parament floral.
- Disposem de menús especials per a vegetarians i convidats amb limitacions alimentàries.
- En cas que el temps no acompanyi disposem d'un espai alternatiu per a la celebració de l'aperitiu i la cerimònia.
- Disposem d'aparcament privat.
- Posem a disposició dels seus convidats preus especials d'allotjament, 79,00 € l'habitació doble.
- Menús vàlids fins a 30/12/2017
- Els preus no inclouen el 10% d'IVA



**massolà**

ESPAI HOTELER, GASTRONÒMIC I DE LLEURE

Crta. de Sils, km 2  
17430 Santa Coloma de Farners GIRONA  
Tel. 972 84 08 48 - Fax 972 84 35 59  
massola@massola.com  
**[www.massola.com](http://www.massola.com)**

