



Casaments Mas Solà

massolà
E S P A I H O T E L E R



Mentre esperem als núvis....

SNACKS & COPA DE BENVINGUDA

Xips de mandioca i plàtan
Olives marinades con cítrics
Mini secallona de Vic



LES NOSTRES MOSSEGADES PER L'APERITIU AL JARDÍ

(1,5 peces de cada per persona)

Anxova de l'escala 00 amb pa d'algues i caviar d'Arbequina
Blinis de salmó marinat i maionesa de citronella
Cevitx de Corbina, pebrot rocoto, bonítol rostit i ceba vermella
Tàrtar de tonyina vermella amb cucurutxo d'alga Nori
Mini amanida Cèsar amb pollastre confitat cruixent i parmesà
Macaron de poma amb foie i pols de duca
Ensaladilla amb ventresca de tonyina, olives i piparra
Airbag de tàrtar de rel·lom de vedella de Girona
Croqueta de pernil ibèric d'aglà
Bunyols de bacallà amb mel i llima
Les nostres braves cruixents amb allioli i salsa Chipotle
Truita de patates Mas Solà
Pop a la brasa, salsa kimxi i allioli d'all negre
Mini hamburguesa de rel·lom de vedella de Girona i formatge comté
Llagostins amb fregits d'arròs i sal de curri
Brioix de garrí i crema de poma

ESTACIONS AMB SHOWCOOKING DURANT L'APERITIU

(A escollir entre 3 opcions de les detallades a continuació)

La Vermuteria de Mas Solà

*Musclos en escabetx, escopinyes fresques, olives Gordal
farcides de pernil ibèric i Gildes*

Assortiment de formatges nacionals amb
fruits secs, codonyat i melmelada casolana

Ros de Can Pujol. *Vallromanes, Vallès Oriental*

Garrotxa Blancafort. *Gironella, Berguedà*

Manxec. *La Mancha, España*

Idiazabal fumat. *País Vasco y Navarra, España*

Gorgonzola. *Itàlia*

Gruyère. *Suïssa*

Comté. *França*

Feta. *Grècia*

Gouda añejo. *Països Baixos*

Embotits de la comarca amb pa de coca
i tomàquet

Ous de guatlla estrellats amb patates
confitades

*Fets al moment i acompanyats de botifarra del perol,
sobrassada, cansalada o vegetals*

Els nostres arrossos

(a escollir 1 opció)

Arròs Parellada de pescadors

Arròs negre de sèpia, calamarsos i allioli de pera cuita

Arròs de conill, salsitxa ibèrica i escarxofes

Risotto de ceps i espàrrecs de marge

Estació de Sushi

(suplement de 6€ per persona)

Barbacoa de diferents cuines del món

(suplement de 6€ per persona)

Chuletón de vaca de Girona madurada 60 dies

Ploma ibèrica d'aglà

Broqueta de pollastre satay amb salsa de cacauets i coco

Carret de gelats salats

(suplement de 2€ per persona)

Gelat de ceps

Gelat de formatge Parmesà

Gelat de foie

Estació de pernil ibèric d'aglà pur Juan Manuel

(A contractar 1 peça de pernil per cada 100 convidats)
850€/unitat



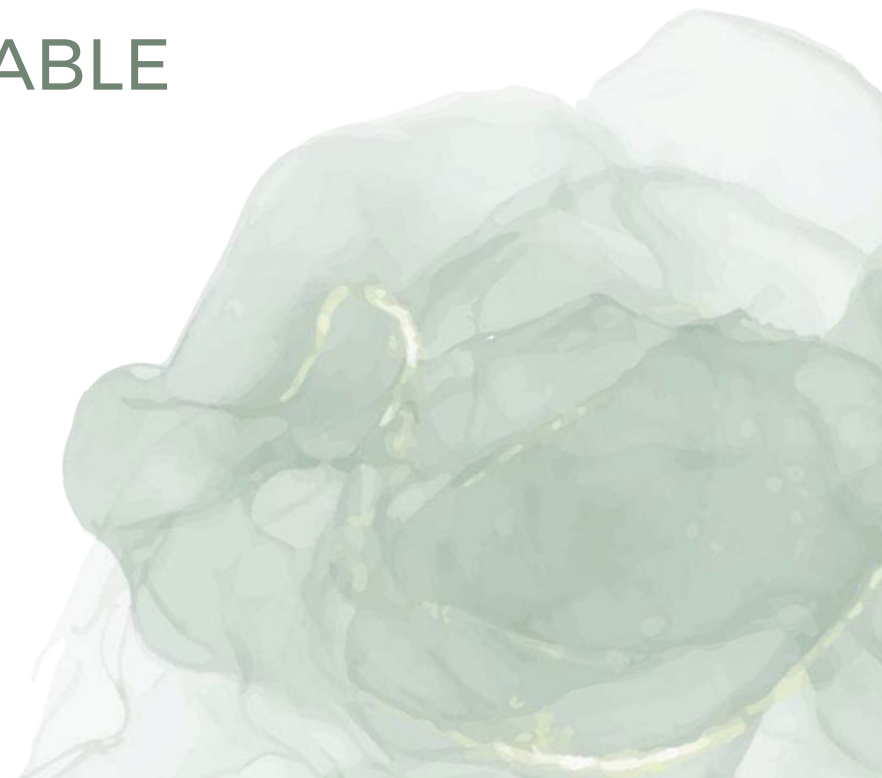
ESTACIONS DE BEGUEDES DURANT L'APERITIU

Barra d'aperitius amb diferents refrescos, licors i vermut de diferents regions
Barra de cerveses, amb cervesa de barril, negra i varietat de cerveses del món
El nostre celler de vi i cava amb productes de diferents denominacions d'origen



Passem a la taula...
UN ÀPAT INOLVIDABLE

massolà
E S P A I H O T E L E R



Entrants

(a escollir 1 opció)

Caneló de carn rostida i foie amb salsa Soubise i trufa

Caneló de cranc Reial, peix de roca i salsa de Safrà

Crema de porros confitats, Xocolata blanca, Vieira i gelatina de raïm negre

Ravioli obert de gamba vermella de Blanes, bolets i rostit del mar

Coca de foie mi-cuit, pinyons garapinyats i emulsió d'avellanes *(suplement 3€)*

Amanida de Llamàntol, poma, festucs verds i maionesa de corall *(suplement 6€)*

Principals

(a escollir 1 opció entre carn o peix)

Llobarro a la brasa, patata confitada amb verduretes i vinagreta de festucs

Calamar de platja farcit d'ibèric, botifarra negra, tomàquet i vel de la seva tinta

Vieires rostides amb crema de cloïsses, terra de coco i coriandre

Orada a la brasa amb mini verduretes i salsa d'eriçó de mar

Suquet de rap, escamarlà i molles sofregides amb ibèrics *(suplement 3€)*

Turbot a la menière amb patata Anna i espàrrecs brasejats *(suplement 3€)*

Melós de vedella de Girona cuïta a baixa temperatura, verduretes i suc del seu rostit

Garri cruixent, puré de poma rostida i vermut

Ànec d'aglà desossat, peres amb toffee i salsifís

Rack de xai confitat, cremós de celerí i espàrrecs verds

Rellom de vaca madurada de Girona, patata mantega i suc de carn *(suplement 4€)*

Xai confitat a baixa temperatura, puré de pastanaga i cebetes glacejades *(suplement 3€)*

Segueix un moment dolc....

Pre-postres

(a escollir 1 opció)

Mojito

Pinya colada

Daiquiri de maduixes

Postres

(a escollir 1 opció, en format individual o pastís de casament)

Massini

Món de Xocolata

Pastís semi-fred de llimona

Mousse de préssec i Maracujà

Brownie de Xocolata negra 70%, nous i gelat de vainilla

Stones de Xocolata i vainilla *(suplement de 2.5€)*

Stones de Gianduja i avellana *(suplement de 2.5€)*

Les postres aniran seguides de Cafès, licors i petit-fours a taula



CELLER DURANT EL BANQUET

(A escollir un vi blanc, un vi negre i un cava)

Vins blancs

Masia Oliveda "MO" Blanc de Blancs DO Empordà (xarel·lo, macabeu i chardonnay)
Marquès d'Alella Sepo Pansa Blanca DO Alella (pansa blanca)
Missatger Blanc Autòcton DO Empordà (garnatxa blanc i macabeu) *(suplement 2€)*
10.000 hores Floral (muscat de frontignan i sauvignon blanc) *(suplement 2€)*

Vins negres

Masia Oliveda "MO" Negre DO Empordà (ull de llebre, garnatxa, carinyena)
Sinols Criança DO Empordà (garnatxa, carinyena, cabernet sauvignon i merlot)
Austum Barrica DO Ribera De Duero (ull de llebre) *(suplement 2€)*
Viña Pomal Criança DO Rioja (ull de llebre, garnatxa i mazuelo) *(suplement 2€)*

Caves

Família Oliveda Brut Jove (macabeu, parellada i xarel·lo)
Raïmat Brut Nature Chardonnay-Xarel·lo (chardonnay i xarel·lo)
Parxet Vintage Brut Reserva (macabeu, parellada i pansa blanca) *(suplement 2€)*
Rovellats Brut Nature Màgnum (macabeu, parellada i xarel·lo) *(suplement 2€)*

Pels més petits

MENÚ INFANTIL

(A escollir un entrant, un principal i un postre, mateix menú, per a tots els nens)

Entrants

Rigatoni amb salsa a escollir i parmesà (Bolonyesa, Napolitana, Carbonara o Pesto)
Canelons de carn rostida i parmesà gratinat

Principals

Rellom de vedella amb patates fregides
Lluç de palangre arrebossat o a la planxa amb patates fregides

Postres

Assortiment de gelats
Brownie de xocolata negra i nous

PVP 42€

(10% IVA no inclòs)

massolà
E S P A I H O T E L E R

Que segueixi la festa!

Barra lliure

(2 hores de barra lliure estàndard inclòs en el menú)

Ginebres (Beffeaeter, Masters, Tanqueray)

Vodka (Moskovkaya)

Ron (Ron Barceló Añejo, Bacardi)

Whisky (JB, Ballentines, Glengrant, Jack Daniels)

Altres (Malibu, Ratafia)

Opcions extres durant la barra lliure

Hora extra de barra lliure: 250€/cada hora extra, més 8€/consumició

Barra de gin tòncics Premium 2h: extra de 16€/persona

Hora extra de barra de gin tòncics Premium: 300€/cada hora extra més 10€/consumició

Carro de laminadures durant les 2h de barra lliure inclòs

Si vol, afegeixi un dels nostres ressopons durant el ball

Mini Sandvitx de Nutella

Mini berlines de Sucre i Xocolata

Flauta d'embotits variats

Sandvitx de pernil i formatge

PVP 4€

(Inclou 1,5 unitats per persona del ressopó que s'esculli)

massolà
E S P A I H O T E L E R

Menú casament

Des de 122€ per persona

*10% IVA no inclòs en els preus del menú de casament.
Suplements i extres no inclòs en aquest preu.*

Informació per a persones amb al·lèrgies o intoleràncies:
El nostre personal posarà a la seva disposició el detall dels al·lèrgens que contenen els aliments relacionats.

Atreveix-te a ser diferent

Personalitzi el seu casament i faci que sigui el banquet dels seus somnis, escollint les estacions que més li agradin, per l'aperitiu, seguit de l'entrant, el plat principal, pre-postres, postres i la bodega que més els representi.

Oferta per casaments celebrats en divendres o diumenge amb 100 persones com a mínim:

Cerimònia civil o Dj durant el ball

Barra Premium de Gin tònic

6 habitacions per familiars / amics amb esmorzar inclòs (Excepte els mesos de Juliol, Agost i Setembre)

1 Habitació quan celebriu el primer any de casats amb esmorzar inclòs

Tots els menús de casament inclouen:

Copa de cava de benvinguda als nostres jardins amb els diferents bufets i barres de beguda

Entrant, Principal, pre-postres i Postres (en format individual o pastís tradicional)

Figura de parella de nuvis del pastís a escollir entre diferents models

Cafès i carro de licors amb petit-fours després de les postres

Servei de 2 hores de barra lliure durant el ball

Carretó de llaminadures durant el ball per als petits i no tant petits

Diferents minuts recordatori personalitzades a l'aperitiu i banquet

Targes personalitzades amb el nom dels convidats a la taula

Llistes de convidats amb muntatge de quadres vintage

Cistella amb assortiment d'amenities als banys

Espai "Mini-club" pels més petits, un cop acabat el banquet: Espai idoni on podran gaudir de jocs, ballar, pintar, etc...
(obligatori contractar un monitor responsable a càrrec dels nuvis)

Habitació Superior pels nuvis la nit de noces amb ampolla de cava, esmorzar bufet i circuit hidrotermal, al nostre SPA

Prova de menú per a 6 persones. S'establirà per part de l'hotel dues dates per a proves de menú, que es comunicaran amb temps als nuvis, per a les proves de menú.



Condicions:

Es necessari una paga i senyal de 1000€ per reservar la data desitjada que serà NO REEMBOLSABLE.

Tres mesos abans del casament és necessari un dipòsit del 50% de la totalitat del banquet.

Quinze dies abans del casament, s'haurà d'entregar la llista definitiva de convidats, selecció del menú i realitzar el pagament de l'import pendent del casament.

Al finalitzar el banquet es pagarà qualsevol extra que s'hagi pogut generar respecte al servei contractat.

Aquest esdeveniment es realitzarà l'aperitiu als jardins, i el banquet en els salons de l'hotel.

Disposem de menús especials per a vegetarians i convidats amb limitacions alimentàries, els quals també s'hauran de notificar 15 dies abans de l'esdeveniment.

Aquests menús seran aplicables per casaments amb un mínim de 60 comensals adults.

El preu del menú per els professionals com músics, fotògraf, vídeo, etc... serà la meitat del preu dels convidats i se'ls servirà el mateix menú.

Els casament de migdia acabaran com a tard a les 23h.

Els casaments de tarda acabaran com a tard a les 4h. de la matinada.

Assessorament i planificació de l'enllaç des del primer dia, amb la coordinació i protocol que el casament requereixi i atenció personalitzada i permanent per als nuvis.

Menús vàlids fins el 30/12/2022. Els preus no inclouen l'IVA.



Extres:

No tenim exclusivitat de música, ni fotògraf, però us podem facilitar informació de diferents professionals (Serà obligatori el pagament de l'Sgae i Agedi)

Servei de guarda-roba si fos necessari

Possibilitat de muntatge de Cerimònia Civil als nostres jardins, amb un suplement de 550€

En cas que el temps no acompanyi, posem a disposició un espai alternatiu per a la celebració de l'aperitiu i cerimònia.

Pàrquing Privat.

Posem a la disposició dels seus convidats un descompte Premium del 10% en allotjament (descompte sobre els preus de la nostra web – sota disponibilitat. Al juliol i a l'Agost, descompte del 5% i estància mínima de 2 nits per habitació).

Polítiques de cancel·lació:

En cas de cancel·lació de les noces, amb més de 6 mesos d'antelació de la data estipulada, la paga i senyal no es retornarà, però es podrà gaudir de qualsevol dels serveis que ofereix el Complex Mas Solà (amb una validesa d'un any des del dipòsit).

En cas de cancel·lació entre 179 dies i 90 dies previ al casament, no es retornarà el 25% del prepagament sobre el total de l'esdeveniment.

En cas de cancel·lació entre 89 dies i 30 dies previ al casament, no es retornarà el 50% del prepagament sobre el total de l'esdeveniment.

En cas de cancel·lació entre 29 dies i 15 dies previ al casament, no es retornarà el 75% del prepagament sobre el total de l'esdeveniment.

En cas de cancel·lació amb menys de 14 dies d'antelació de la data de les noces, no es retornarà el 100% de l'import de les noces.

massolà
E S P A I H O T E L E R

Crta. Sils Km 2 , 17430
Sta. Coloma de Farners (GIRONA)
+34 972 840 848
massola@massola.com