



Bodas Mas Solà

massolà
ESPÀI HOTELER



Mientras esperamos a los novios...

SNACKS & COPA DE BIENVENIDA

Chips de mandioca y plátano
Olivas marinadas con cítricos
Mini secallona de Vic





NUESTROS BOCADITOS PARA EL APERITIVO EN EL JARDÍN

(1,5 piezas de cada por persona)

- Anchoa de l'Escala 00 con pan de algas y caviar de Arbequina
- Blinis de salmón marinado y mahonesa de citronela
- Ceviche de corvina, rocoto, bonito asado y cebolla roja
- Tartar de atún rojo con cucurucho de alga nori
- Mini ensalada César con pollo confitado crujiente y parmesano
- Macarón de manzana con foie y polvo de duca
- Ensaladilla con ventresca de atún, olivas y piparra
- Airbag de tartar de solomillo de ternera de Girona
- Croqueta de jamón ibérico de bellota
- Buñuelos de bacalao con miel y lima
- Nuestras crujientes bravas, alioli y salsa chipotle
- Tortilla de patata Mas Solà
- Pulpo a la brasa, salsa kimchi y alioli de ajo negro
- Mini hamburguesas de solomillo de ternera de Girona y queso Comté
- Langostino en fritura de arroz y sal de curry
- Brioche de cochinillo desmigado y crema de manzana

ESTACIONES CON SHOWCOOKING DURANTE EL APERITIVO

(A escoger entre 3 opciones de las detalladas a continuación)

La Vermuteria de Mas Solà

Mejillones escabechados, berberechos frescos, olivas gordal rellenas de jamón ibérico y gildas

Surtido de quesos nacionales con frutos secos, membrillo y mermeladas caseras

Ros de Can Pujol. Vallromanes, Vallès Oriental

Garrotxa Blancafort. Gironella, Berguedà

Manchego. La Mancha, España

Idiazabal ahumado. País Vasco y Navarra, España

Gorgonzola. Italia

Gruyere. Suiza

Comté. Francia

Feta. Grecia

Gouda añejo. Países Bajos

Embutidos de la comarca con pan de coca y tomate

Huevos estrellados de codorniz con patatas confitadas

Hechos al momento y acompañados de botifarra del perol, sobrasada, "cansalada" curada o vegetales

Nuestros arroces

(a escoger 1 opción)

Arroz Parellada de pescadores

Arroz negro de sepia, chipirones y alioli de pera asada

Arroz de conejo, salchicha ibérica y alcachofas

Risotto de ceps i espárragos trigueros

Estación de Sushi

(suplemento de 6€ por persona)

Barbacoa de diferentes cocinas del mundo

(suplemento de 6€ por persona)

Chuletón de vaca de Girona madurada 60 días

Pluma ibérica de bellota

Brocheta de pollo Satay con salsa de cacahuets y coco

Carro de helados salados

(suplemento de 2€ per persona)

Helado de Ceps

Helado de queso parmesano

Helado de foie

Estación de jamón ibérico de bellota puro Juan Manuel

*(A contratar 1 pieza de jamón por cada 100 invitados)
850€/unidad*



ESTACIONES DE BEBIDAS DURANTE EL APERITIVO

Barra de aperitivos con diferentes refrescos, licores y vermouths de diferentes regiones

Barra de cervezas con cervezas de barril, negra y diferentes cervezas del mundo

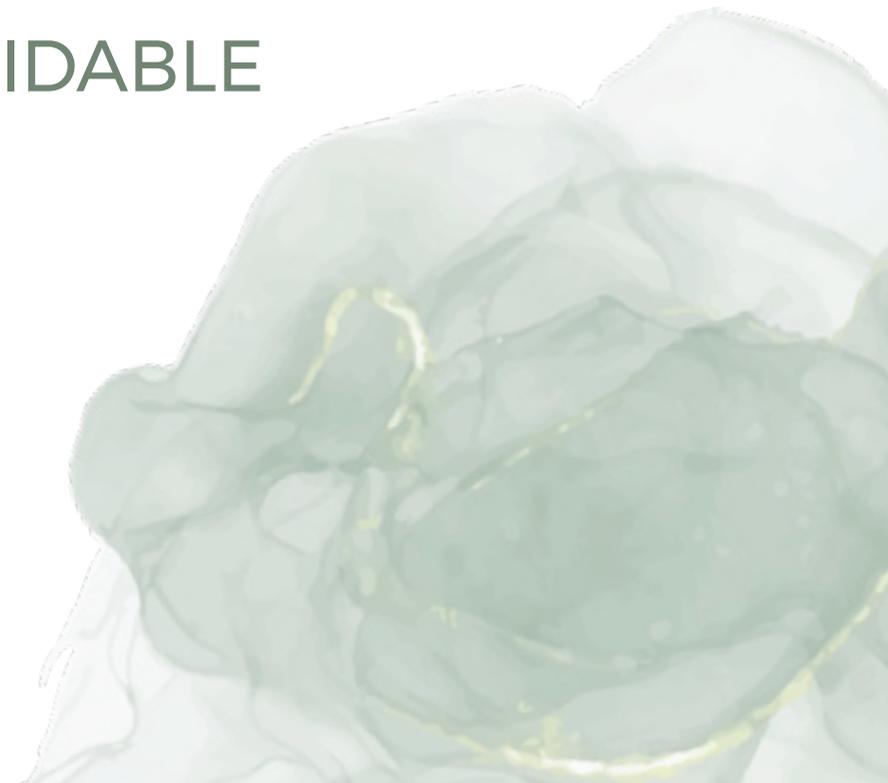
Estación de bodega de vino y cava con productos de diferentes denominaciones de origen



Pasamos a la mesa...

UNA COMIDA INOLVIDABLE

massolà
ESP AI H O T E L E R



Entrantes

(a escoger 1 opción)

- Canelón de carne rustida y foie con salsa Soubise y trufa
- Canelón de cangrejo real, pescado de roca y salsa de azafrán
- Crema de puerros confitados, chocolate blanco, zamburiñas y gelatina de uva negra
- Ravioli abierto de gamba roja de Blanes, setas y rustido de mar
- Coca de foie micuit, piñones garrapiñados y emulsión de avellanas *(suplemento 3€)*
- Ensalada de bogavante, manzana, pistacho verde y mahonesa de coral *(suplemento 6€)*

Principales

(a escoger 1 opción entre carne o pescado)

- Lubina a la brasa, patata confitada con verduritas y vinagreta de pistachos
- Calamar de playa relleno de ibérico, butifarra negra, tomate y velo de su tinta
- Vieiras asadas con crema de almejas, tierra de coco y cilantro
- Dorada a la brasa con mini verduras y salsa de erizo de mar
- Suquet de rape, cigalas y migas sofritas con ibéricos *(suplement 3€)*
- Rodaballo a la meniere con patata Anna y espárragos braseados *(suplement 3€)*

- Meloso de ternera de Girona a baja temperatura, verduritas y jugo de su rustido
- Cochinillo crujiente, puré de manzana asada y vermut
- Pato de bellota deshuesado, peras al toffee y salsifí
- Rack de cordero confitado, cremoso de celerí y espárragos trigueros
- Solomillo de vaca madurada de Girona, patata mantequilla y jugo de carne *(suplemento 4€)*
- Cordero confitado a baja temperatura, puré de zanahoria y cebollitas glaseadas *(suplemento 3€)*

Sigue un momento dulce...

Pre-postres

(a escoger 1 opción)

Mojito

Piña colada

Daiquiri de fresas

Postres

(a escoger 1 opción, en formato individual o pastel de boda)

Massini

Mundo Chocolate

Pastel semi frío de limón

Mousse de melocotón y maracuyá

Brownie de chocolate negro 70%, nueces y helado de vainilla

Stone de chocolate y vainilla *(suplemento de 2,5€)*

Stone de Gianduja y avellana *(suplemento de 2,5€)*

Los postres irán seguidos de Cafés, licores y petifours en mesa

BODEGA DURANTE EL BANQUETE

(A elegir un vino blanco, un vino tinto y un cava)

Vinos blancos

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

Vinos tintos

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

Cavas

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

Para los más pequeños

MENÚ INFANTIL

(A escoger un entrante, un principal y un postre, mismo menú, para todos los niños)

Entrantes

Rigatoni con salsa a escoger y parmesano (Boloñesa, Napolitana, Carbonara o Pesto)
Canelones de carne rustida y parmesano gratinado

Principales

Solomillo de ternera con patatas fritas
Merluza de pincho empanado o a la plancha con patatas fritas

Postres

Surtido de helados
Brownie de chocolate negro y nueces

PVP 42€

(10% IVA no incluido)

Que siga la fiesta!

Barra libre

(2 horas de barra libre estándar incluido en el menú)

Ginebres (Beffeater, Masters, Tanqueray)

Vodka (Moskovkaya)

Ron (Ron Barceló Añejo, Bacardi)

Whisky (JB, Ballentines, Glengrant, Jack Daniels)

Altres (Malibú, Ratafia)

Opciones extras durante la barra libre

Hora extra de barra libre: 250€/cada hora extra, más 8€/consumición

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

Hora extra de barra de gin tonics Premium: 300€/cada hora extra más 10€/consumición

Carro de chuches durante las 2h de barra libre incluido

Si quieres, añade uno de nuestros resopones durante el baile

Mini sándwich de Nutella

Mini berlinas de azúcar y chocolate

Flauta de embutidos variados

Sándwich de jamón y queso

PVP 4€

(Incluye 1,5 unidades por persona del resopón que se elija)

massolà
E S P A I H O T E L E R

Menú boda

Desde 122€ por persona

*10% IVA no incluido en los precios del menú de boda.
Suplementos y extras no incluidos en este precio.*

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

Atrévete a ser diferente

Personaliza tu boda, y haz que sea el banquete de tus sueños, eligiendo las estaciones que más te gusten para el aperitivo... seguido del entrante, principal, prepostres, postre... y bodega que más te represente.

Oferta para bodas celebradas en viernes o domingo, 100 personas mínimo:

Ceremonia civil o Dj aperitivo, banquete sentado y baile.

Barra Premium de Gin tonics

6 habitaciones para los familiares / amigos con desayuno (Excepto en los meses de Julio, Agosto y septiembre).

1 Habitación al año de casados con desayuno incluido

Todos los menús de boda incluyen:

- Copa de cava de bienvenida y Aperitivo en nuestros jardines con los diferentes bufetes y barras de bebida
- Entrante, principal, pre postre y postre (en formato individual o pastel tradicional nupcial)
- Figura de la pareja de novios del pastel a elección entre diferentes modelos
- Cafés y carro de licores con petitfours posterior a los postres
- Servicio de 2 horas de barra libre por el baile
- Resopón de Carro de golosinas durante el baile por los pequeños y no tanto pequeños
- Diferentes Minutas recordatorio, personalizadas al aperitivo y banquete
- Tarjetas personalizadas con el nombre de los invitados (seating) en mesas
- Listas de invitados con montaje de cuadros vintage
- Cesto de surtido de amenities en los baños
- Espacio "Mini-Club" por los más pequeños una finalizado el banquete; espacio idóneo donde podrán disfrutar de juegos, bailar, pintar, etc. (obligatorio contratar monitor/a responsable a cargo de los novios)
- Habitación superior para los novios la noche de boda con bufete desayuno, botella de cava en habitación y circuito hidrotermal SPA
- Prueba del menú para 6 personas. Se establecerán dos fechas por parte del Hotel, a comunicar con antelación a los novios, para las pruebas de menú.



Condiciones:

Con el fin de poder reservarle la fecha deseada, se requiere una paga y señal de 1.000 €, NO reembolsable

Tres meses antes del día de la boda, se deberá abonar el 50% del banquete.

Quince días antes de la boda, se deberá entregar las listas definitivas de invitados, selección definitiva de menú, y realizar el pago del importe pendiente de la boda.

Al finalizar el banquete se pagará cualquier extra que se haya podido generar respecto al servicio contratado originalmente.

Este evento se llevará a cabo: Aperitivo en Jardines, y banquete en los salones del hotel.

Disponemos de menús especiales para vegetarianos e invitados con limitaciones alimentarias, los cuales también deberán ser notificados con 15 días de antelación previo al evento.

Estos menús serán aplicables para bodas de mínimo 60 comensales adultos.

El precio del menú para los profesionales como músicos, fotógrafo, video, etc. será la mitad del precio de los invitados, y se los servirá el mismo menú.

Las bodas de mediodía acabarán máximo a las 23h

Las bodas de tarde acabarán máximo a las 4h de la madrugada.

Asesoramiento y planificación del enlace desde el primer día, con la coordinación y protocolo que la boda requiere, y atención personalizada y permanente para los novios.

Menús válidos hasta 30/12/2022. Los precios no incluyen el 10% de IVA.

Extras:

No tenemos exclusividad de músico ni de fotógrafo, pero os podemos facilitar información de diferentes profesionales (será obligatorio el pago de Sgae y Agedi).

Servicio de guardarropa, si fuera necesario.

Posibilidad de montaje de Ceremonia Civil en nuestros jardines, con un suplemento de 550 €.

En caso de que el tiempo no acompañe, disponemos de un espacio alternativo para la celebración del aperitivo y la ceremonia.

Disponemos de aparcamiento privado.

Ponemos a disposición de sus invitados un descuento Premium del 10% en alojamiento. (Descuento sobre precios publicados en nuestra web – bajo disponibilidad. En Julio y Agosto descuento del 5% y estancia mínima de 2 noches).

Políticas de cancelación:

En caso de cancelación de la boda, con más de 6 meses de antelación de la fecha estipulada, la paga y señal no se devolverá, pero se podrá disfrutar de cualquier de los servicios que ofrece el Complejo Mas Solà (con una validez de un año desde el depósito).

En caso de cancelación entre 179 días y 90 días previo al evento, no se devolverá el 25% del prepago sobre el total del evento.

En caso de cancelación entre 89 días y 30 días previo al evento, no se devolverá el 50% del prepago sobre el total del evento.

En caso de cancelación entre 29 días y 15 días previo al evento, no se devolverá el 75% del prepago sobre el total del evento.

En caso de cancelación con menos de 14 días de antelación de la fecha del evento, no se devolverá el 100% del importe del evento.



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