



*Casaments i
Celebracions*

2025/2026

MAS
RABELL



**Mas Rabell, una masia catalana
del segle XIV al cor del Penedès.
Un paratge rodejat de vinyes, ideal
per a celebracions especials, amb
un toc rústic i romàntic.**

Un indret de somni entre vinyes?

L'has trobat!

Mas Rabell és una masia catalana molt a prop de Barcelona, al bell mig del Penedès. Un espai rústic i màgic, rodejat de naturalesa.

Disposa d'un gran jardí i tres sales interiors amb llum natural. La nostra gastronomia, maridada amb vins de la Família Torres, està basada en productes de proximitat i de temporada, procedents del nostre hort ecològic.

Endinseu-vos en aquest marc vitivinícola incomparable per crear aquests moments sublims, que perduraran a les vostres vides per sempre.





Als espais de Mas Rabell es respira un aire rústic i tradicional, fruit de l'encant de cada un dels seus racons.





Un indret que enamora



Menús gastronòmics

Disposem de 3 propostes gastronòmiques, totes elles elaborades amb una selecció dels millors productes de proximitat i maridats amb vins Família Torres.



Menú Roure

Aperitiu
Postres



Menú Criança

Aperitiu
Plat principal
Prepostres
Postres



Menú Reserva

Aperitiu
Banquet
Prepostres
Postres

El nostre equip us acompanyarà en la selecció i disseny de la proposta gastronòmica, per una posada en escena amb sabors que no us deixaran indiferents.



Menú Roure

Canapès

Pa de coca amb anxova

Quiche de porro i formatge

Focaccia amb salmó fumat

Eclair amb cranc i ceba tendra

Coca d'escalivada amb foie
caramel·litzat

Croquetes de pernil

Bunyols de bacallà amb mel i
llima

Gyoza d'ànec

Bikini de fondue de formatge

Torrada amb sobrassada i ou
de guatlla

Platets

Tàrtar de tonyina a la soja

Ceviche a l'estil peruà

Broqueta de rap i papada amb
salsa

Pop amb escuma de patata al
pebre Vermell

Brandada de bacallà amb ou a
baixa temperatura

Fideuà amb allioli

Cassola de carxofes amb
calamars i botifarra

Broqueta de ploma de porc
ibèric al chimichurri

Ous estrellats amb xistorra

Carpaccio de peus de porc a la
trufa

Taules

Formatges i melmelades

Embotits ibèrics

Pernil ibèric

Arrossos (Peix i marisc, mar i
muntanya, verdures
i bolets, de muntanya, o arròs
caldós amb llagostins)

Postres

Taula dolça o pastís

A escollir: 7 canapès, 5 platets, 2 taules.



Proposta de maridatge



- **Santa Digna Estelado Rosé**
- Xile
- País



- **Clos Ancestral**
- DO Penedès
- Forcada i xarel·lo



- **Clos Ancestral**
- DO Penedès
- Garnatxa, ull de llebre i moneu

Menú Criança

Aperitiu

A escollir: 5 canapès, 4 platets i
1 taula del menú roure

Principals a escollir

Rap amb saltat de tomàquets
Cherry i herbes fresques

Lluç amb patates, ceba i salsa al vi
blanc

Filet de vaca Ripollesa amb salsa
de múrgoles i puré de patata

Xai desossat amb puré
d'albergínies i salsa de iogurt

Garrí desossat amb puré de poma
amb la seva salsa

Prepostres

Sorbet de mojito

Sorbet de mandarina

Sorbet de llimona



Postres

Pastís de formatge amb galeta i
melmelada de fruits vermells

Pastís de xocolata amb melmelada
d'albercoc

Mousse de xocolata blanca amb
fruita de la passió

Pastís tebi de poma amb galeta
d'ametlla

Pastís Red Velvet



Proposta de maridatge



- **Santa Digna Estelado Rosé**
- Xile
- País



- **Clos Ancestral**
- DO Penedès
- Forcada i xarello



- **Clos Ancestral**
- DO Penedès
- Garnatxa, ull de llebre i moneu



- **Waltraud**
- DO Penedès
- Riesling



- **Purgatori**
- DO Costers del Segre
- Garnatxa i carinyena



- **Floralis Moscatel**
- Vi dolç
- Muscat d'Alexandria



- **Cordillera Brut**
- Xile
- Pinot noir

Menú Reserva

Aperitiu

A escollir: 5 canapès, 4 platets i 1 taula del menú roure

Entrants a escollir

Niu de mongeta tendra amb lluç i vinagreta d'avellanes

Caneló de llamàntol amb tomàquets i brots

Caneló de llamàntol amb crema de la seva essència

Lasanya de verdures amb stracciatella i pesto verd

Vieires amb saltejat de verdures i puré de celery

Principals a escollir

Rap amb saltat de tomàquets Cherry i herbes fresques

Lluç amb patates, ceba i salsa al vi blanc

Filet de vaca Ripollesa amb salsa de múrgoles i puré de patata

Xai desossat amb puré d'albergínies i salsa de iogurt

Garrí desossat amb puré de poma amb la seva salsa

Prepostres

Sorbet de mojito

Sorbet de mandarina

Sorbet de llimona

Postres

Pastís de formatge amb galeta i melmelada de fruits vermells

Pastís de xocolata amb melmelada d'albercoc

Mousse de xocolata blanca amb fruita de la passió

Pastís tebi de poma amb galeta d'ametlla

Pastís Red Velvet

Proposta de maridatge



- **Santa Digna Estelado Rosé**
- Xile
- País



- **Clos Ancestral**
- DO Penedès
- Forcada i xarel·lo



- **Clos Ancestral**
- DO Penedès
- Garnatxa, ull de llebre i moneu



- **Waltraud**
- DO Penedès
- Riesling



- **Forcada**
- DO Penedès
- Forcada



- **Mas La Plana**
- DO Penedès
- Cabernet sauvignon



- **Floralis Moscatel**
- Vi dolç
- Muscat d'Alexandria



- **Cuvée Esplendor de Vardon Kennett**
- Escumós
- Pinot noir, chardonnay i xarel·lo

Inclou

Un únic esdeveniment al dia

Prova de menú per a 6 persones

Personalització gastronòmica de l'esdeveniment

Muntatge amb mobiliari i vaixella propis

Minutes i seating

Centres de taula florals
(Excepte pack Roure)

Projector i pantalla

No inclou

Barra lliure durant festa

Opcions addicionals de decoració

Decoració cerimònia

Menú staff

Monitoratge infantil

Hora extra a partir de l'hora acordada

Servei de Dj

Fotografia

Informació general

Adaptem tots els nostres plats en cas de tenir alguna intolerància o al·lèrgia a algun aliment.

No inclou el desplaçament a/des de Mas Rabell.

Disposem de menús vegetarians i vegans.

Condicions de cancel·lació

Es requereix confirmar el menú i número d'assistents fins a **15 dies** abans de l'esdeveniment.

Es considerarà l'espai reservat quan s'hagi dipositat el 30% de la cotització.

Es realitzarà el pagament del 100% de l'import, **15 dies** abans de l'esdeveniment.

No es retornarà el pre-pagament en cancel·lacions realitzades a partir de **15 dies** abans de l'esdeveniment.



MAS RABELL

08731 Sant Martí Sarroca (Barcelona)

Tel: 938 17 73 30

Email: masrabel@torres.es

Instagram: [@masrabellevents](https://www.instagram.com/masrabellevents)

