



*Bodas y
Celebraciones*

2022/2023

**MAS
RABELL**



Mas Rabell, una masía catalana del siglo XIV en el corazón del Penedès.

Un enclave idílico rodeado de viñedos.

¿Un lugar de ensueño entre viñas?
¡Lo has encontrado!

Mas Rabell es una masía catalana muy cerca de Barcelona, en pleno corazón del Penedès. Un espacio rústico y mágico rodeado de naturaleza; ideal para respirar aire puro con un atardecer de fondo, alzando las copas para brindar con vuestros seres más queridos.

Dispone de un gran jardín y tres salas interiores con luz natural. Nuestra gastronomía, maridada con vinos de la familia Torres, está basada en productos de proximidad y de temporada, procedentes de nuestro huerto ecológico.

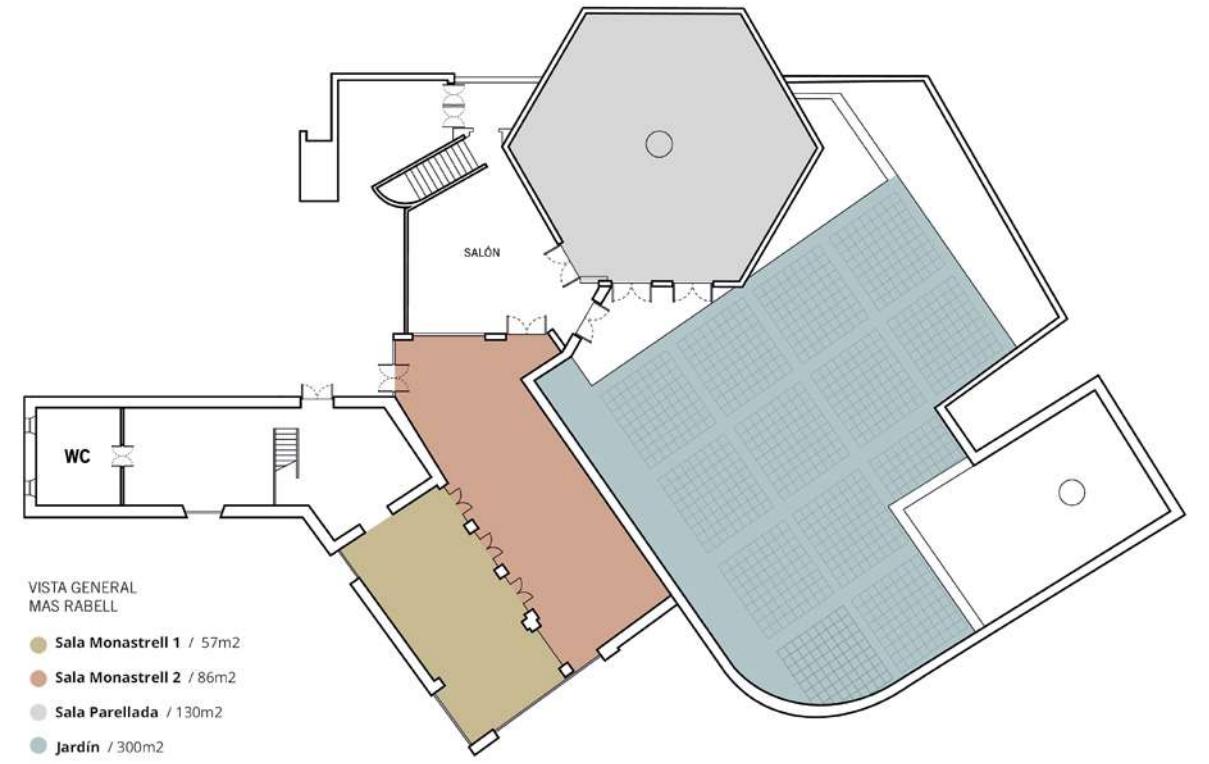
Adentraros en este marco vinícola incomparable para crear estos momentos sublimes, que perdurarán en vuestras vidas para siempre.





Mas Rabell te abre sus puertas y, junto a ti, queremos diseñar la celebración de este día tan especial.

Espacios Mas Rabell



- VISTA GENERAL MAS RABELL
- Sala Monastrell 1 / 57m2
 - Sala Monastrell 2 / 86m2
 - Sala Parellada / 130m2
 - Jardín / 300m2

Información del espacio:

SALA MONASTRELL: Sala con dos espacios.	⌘	45 personas.	⌚	90 personas.
	⌘⌘	90 personas.	⌘⌘	45/20* personas.
SALA PARELLADA:	⌘	100 personas.	⌚	100 personas.
	⌘⌘	100 personas.	⌘⌘	60 personas.
JARDÍN:	⌘	**	⌚	250 personas.
	⌘⌘	190 personas.	⌘⌘	**
MASÍA RÚSTICA:	⌘	40 personas.	⌘⌘	20 personas.
	⌘⌘	35 personas.		

*Capacidad de los dos espacios independientes en que se divide la sala.
 **Aforo a concretar en función del formato del evento.



Jardín

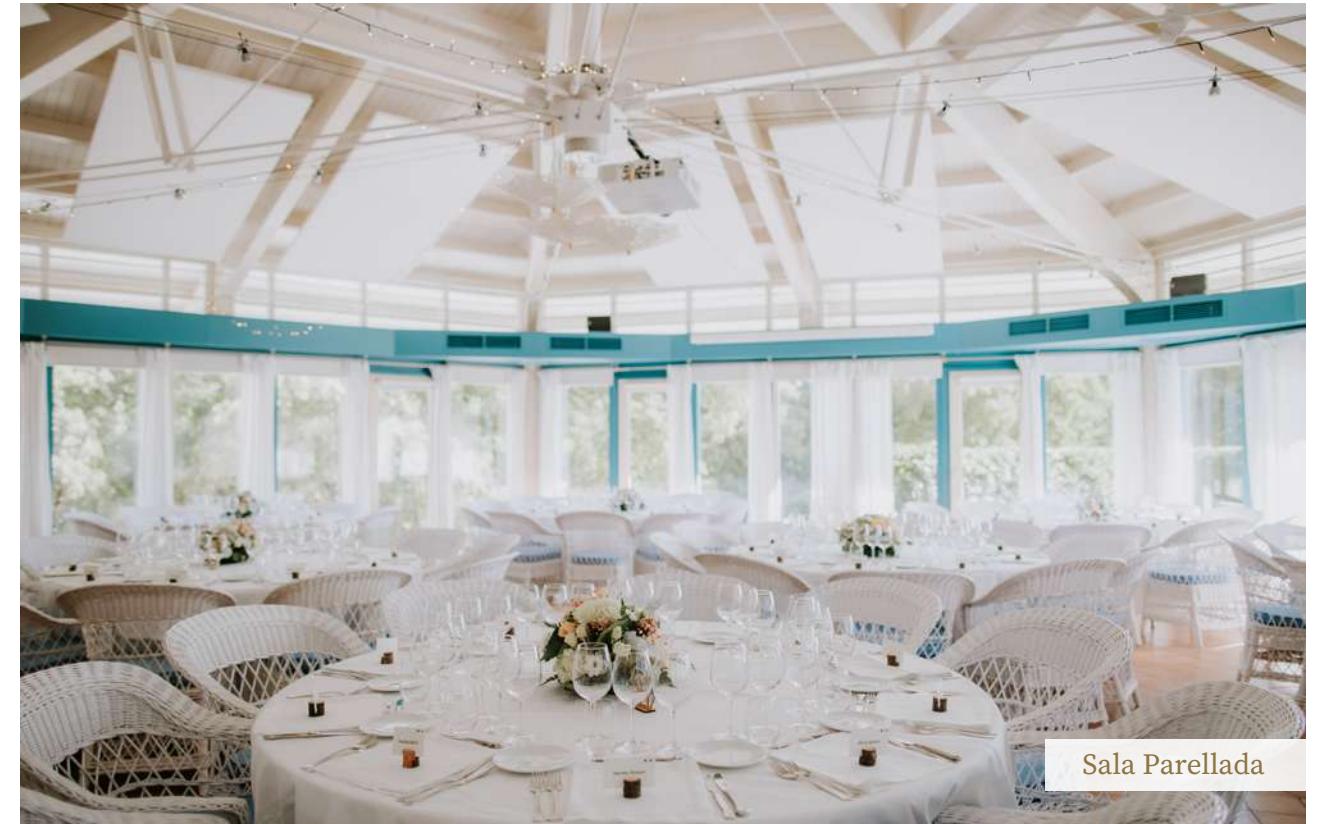
En los espacios de Mas Rabell se respira un aire rústico y tradicional, fruto del encanto de cada uno de sus rincones.



Sala Monastrell



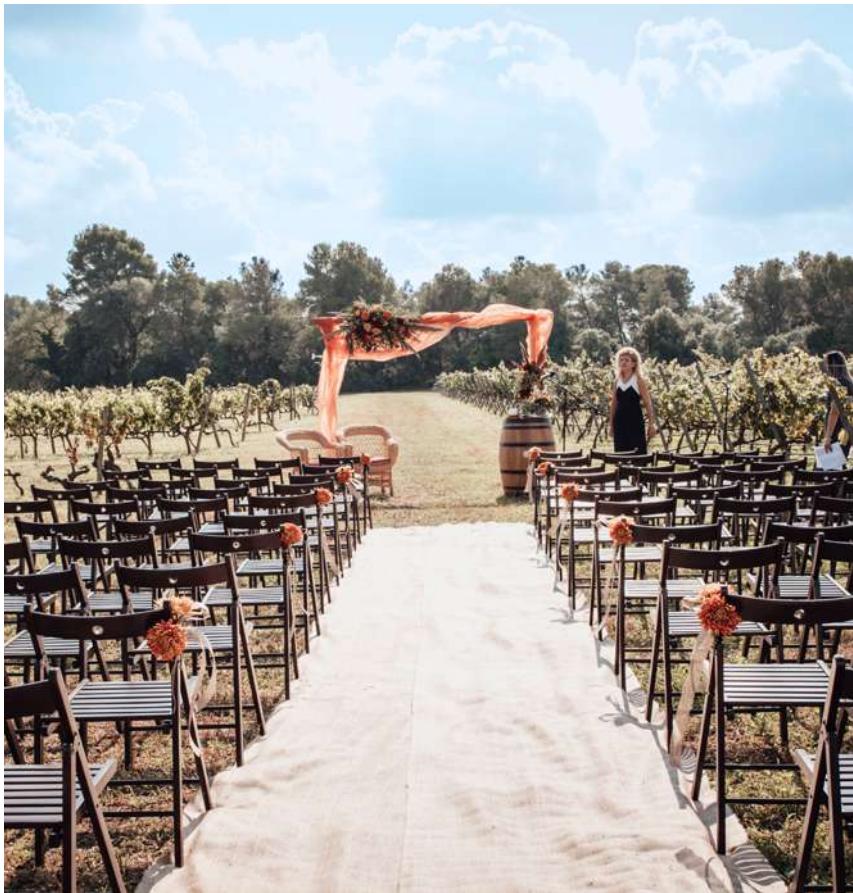
Sala Monastrell 2



Sala Parellada



Un lugar que enamora



Packs gastronómicos

Nuestra gastronomía se basa en una selección de los mejores productos de proximidad y de alta calidad, maridada con vinos Familia Torres.



Pack Roble

Cocktail



Pack Crianza

Cocktail
Plato principal
Postre



Pack Reserva

Cocktail
Banquete
Pre-postre
Postre

Nuestro chef, Sergi Millet, os acompañará en la selección y diseño de la propuesta gastronómica, para una puesta en escena con sabores que no os dejarán indiferentes.



Packs gastronómicos

Pack Roble

Cocktail

A elegir:

7 canapés + 5 platillos + 2 mesas + mesa dulce / tarta.

Barra:

Vinos Familia Torres, espumoso, vermut, cerveza, refrescos.

Pack Crianza

Cocktail
Plato principal
Postre

A elegir:

4 canapés + 4 platillos + 1 mesa + Segundo + Postre.

Barra:

Vinos Familia Torres, espumoso, vermut, cerveza, refrescos.

Bebidas comida:

Vino blanco, vino tinto, espumoso. Familia Torres.

Pack Reserva

Cocktail
Banquete
Pre-postre
Postre

A elegir:

2 canapés + 2 platillos + 1 mesa + Primero + Segundo + Prepostre + Postre.

Barra:

Vinos Familia Torres, espumoso, vermut, cerveza, refrescos.

Bebidas comida:

Vino blanco, vino tinto, espumoso. Familia Torres.



** Estas propuestas son orientativas, podemos adaptarlas al cliente.*

Canapés

Eclair con cangrejo y cebolla tierna.

Eclair con salmón a la soja.

Focaccia con Vitello Tonnato.

Focaccia con salmón marinado picante.

Quiche Lorraine.

Quiche de puerro y queso de cabra.

Quiche de espinacas a la catalana.

Pan de coca con anchoa.

Coca de escalibada y foie caramelizado.

Coca con berenjena y sardina ahumada.

Hojaldre con tomate confitado y hierbas.

Galletas de parmesano.

Bikini de fondue de queso.

Bikini de jamón ibérico y mozzarella.

Croqueta de jamón.

Croqueta de marisco.

Buñuelos de bacalao con miel y lima.

Tartar de longaniza con pan de coca.

Tosta con sobrasada y huevo de codorniz.



Platillos

Tartar de atún a la soja.

Ceviche al estilo peruano.

Brocheta de bacalao con tomate seco y piparra.

Brocheta de rape y papada con salsa.

Brocheta de pluma de cerdo ibérico al chimichurri.

Brocheta de pollo de payés.

Pimiento del piquillo relleno de butifarra negra.

Pulpo con espuma de patata.

Brandada de bacalao con huevo a baja temperatura.

Salteado de setas con huevo a baja temperatura.

Fideuà con alioli.

Huevos estrellados con chistorra.

Cazuela de albóndigas con setas.

Cazuela de alcachofas con calamares y butifarra.



Mesas

Mesa de quesos locales y mermeladas.

Mesa de embutidos ibéricos.

Mesa de arroces. (Pescado y marisco, mar y montaña, verduras y setas, de montaña, o arroz caldoso con langostinos).

Mesa de cremas y sopas.**

Mesa de jamón ibérico.*

Mesa de sushi y gyozas.*

Mesa dulce.

Mesa de vermut.

Mesa de ensaladas. (Quinoa, cous-cous, salmón)

Mesa asiática.

** Consultar coste adicional.*

*** Variación según productos de temporada.*

Primeros

Canelón de langostinos con mayonesa cítrica.

Salteado de setas y verduras con huevo a baja temperatura y crujiente de jamón.

Lasaña de berenjena.

Vieras con salteado de verduras y crujiente de jamón.

Trío de tomates y pimientos escalibados con bonito Torre Real.

Pastel de berenjena y salsa de tomate con queso de cabra gratinado.

Patatas con butifarras y salteado de setas.

Canelón de berenjena con sardina ahumada, queso mató y tomate seco.

Segundos

Rape con sanfaina y salsa romesco.

Merluza con tomates cherry y alcaparras.

Filete de buey con salteado de setas.

Solomillo de ternera con puré de patatas y salsa de colmenillas.

Espalda de cordero con salsa de hierbas.

Gallo del Penedès al vino tinto con puré.

Meloso de ternera al vino tinto.

Estofado de ternera al brandy.

Fricandó de ternera con setas y arroz basmati.

Filete de cerdo ibérico con miel, romero y cebollitas glaseadas.

Canelones de rustido.



Pre-postre

Sorbete de mango y maracuyá.

Sorbete de lima.

Postre

Mousse de chocolate blanco con fruta de la pasión.

Hojaldre con crema y frutos rojos.

Tarta tibia de manzana con galleta de almendra y helado de yogurt.

Pastel de queso con galleta y mermelada de frutos rojos.

Mousse de chocolate con leche y avellana.

Pastel de chocolate con mermelada de frambuesas.



Incluye

Un único evento al día.

Duración de 8 horas de evento.

Prueba menú 6 pax.

Personalización gastronómica del evento.

Montaje de mesas con mobiliario y vajilla propios.

Impresión de minutas estándar.

Seating estándar.

Centros de mesa florales. (excepto pack Roble)

Zona chill-out jardín.

Material AV (proyector y pantalla).

No Incluye

Barra libre fiesta.

Opciones adicionales de decoración.

Decoración ceremonia.

Menús staff.

Monitoraje infantil.

Hora extra a partir de hora acordada.

Fee organización.

Dj.

Fotografía.

Condiciones de cancelación

Se requiere confirmar el menú y número de asistentes hasta **15 días** antes del evento.

Se podrá hacer ajuste hasta (+/- 10%).

Se considerará el espacio reservado cuando se haya depositado un 30% de la cotización.

Se realizará el pago del 100% del importe total, **15 días** antes del evento.

Cualquier cancelación a partir de **15 días** antes del evento, no se devolverá el pre-pago.

Información general

Adaptamos todos nuestros platos en caso de tener alguna intolerancia o alergia a algún alimento. Se requiere petición previa.

No incluye el desplazamiento a/desde Mas Rabell.

Hora límite para eventos **02h30**.





MAS RABELL

08731 Sant Martí Sarroca (Barcelona)

Tel: 938 99 16 60

Email: masrabell@torres.es