



*Casaments i
Celebracions*

2022/2023

MAS
RABELL



**Mas Rabell, una masia catalana del segle
XIV al cor del Penedès.
Un paratge idíl·lic envoltat de vinyes.**

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; ideal per respirar aire pur amb una posta de sol de fons, alçant les copes per brindar amb qui més estimeu.

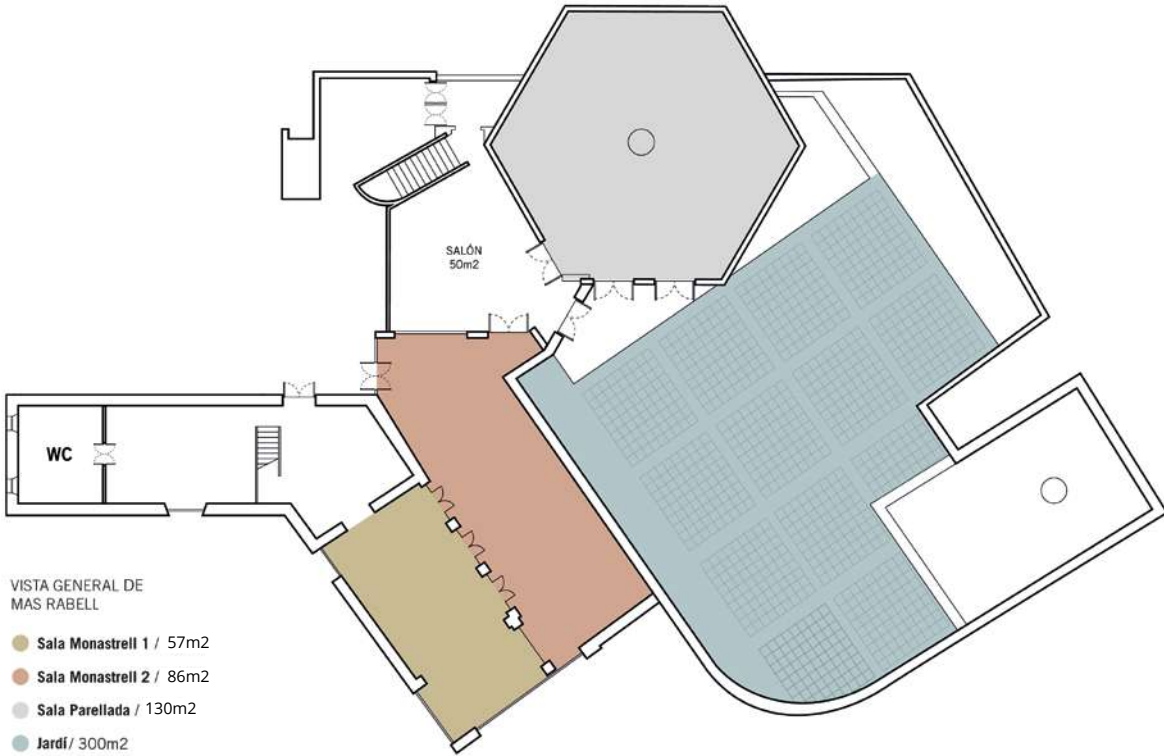
Disposa d'un gran jardí i tres sales interiors amb llum natural. La nostra gastronomia, maridada amb vins de la família Torres, està basada en productes de proximitat i de temporada, procedents del nostre hort ecològic.

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





Espais Mas Rabell



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

Informació del espais:

SALA MONASTRELL:	Sala amb dos espais		45 persones.		90 persones.
			90 persones.		45/20* persones.
SALA PARELLADA:			100 persones.		100 persones.
			100 persones.		60 persones.
JARDÍ:			**		250 persones.
			190 persones.		**
MASIA RÚSTICA:			40 persones.		20 persones.
			35 persones.		

*Capacitat dels dos espais independents en els quals es divideix la sala.
**Aforament a concretar en funció del format de l'esdeveniment.a sala.

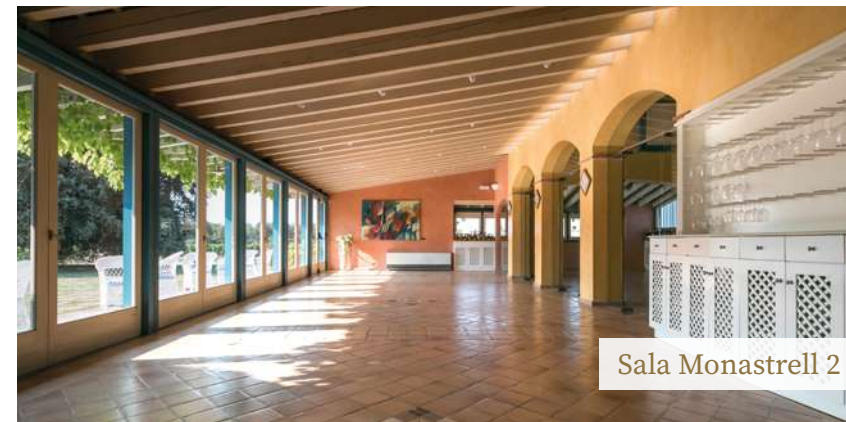


Jardí

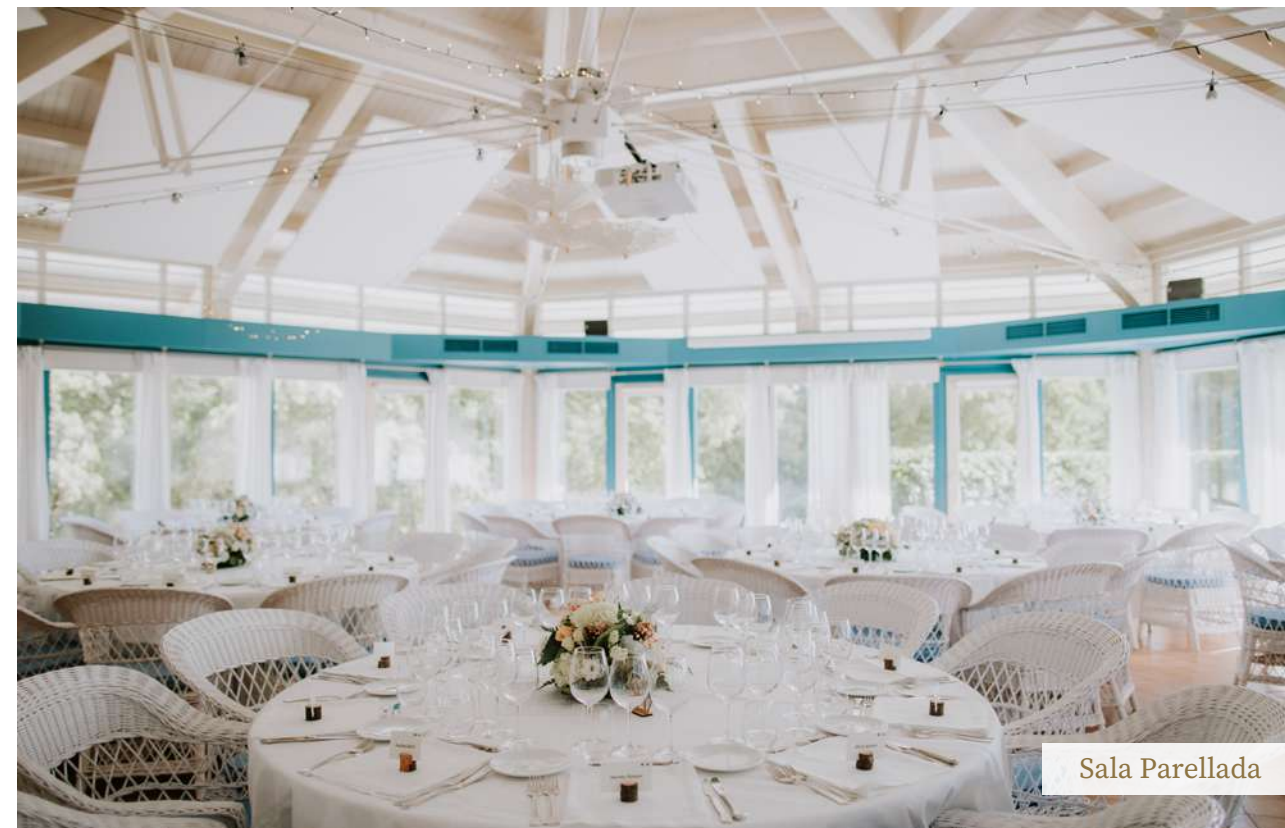
Als espais de Mas Rabell es respira un aire rústic i tradicional, fruit de l'encant de cada un dels seus racons.



Sala Monastrell

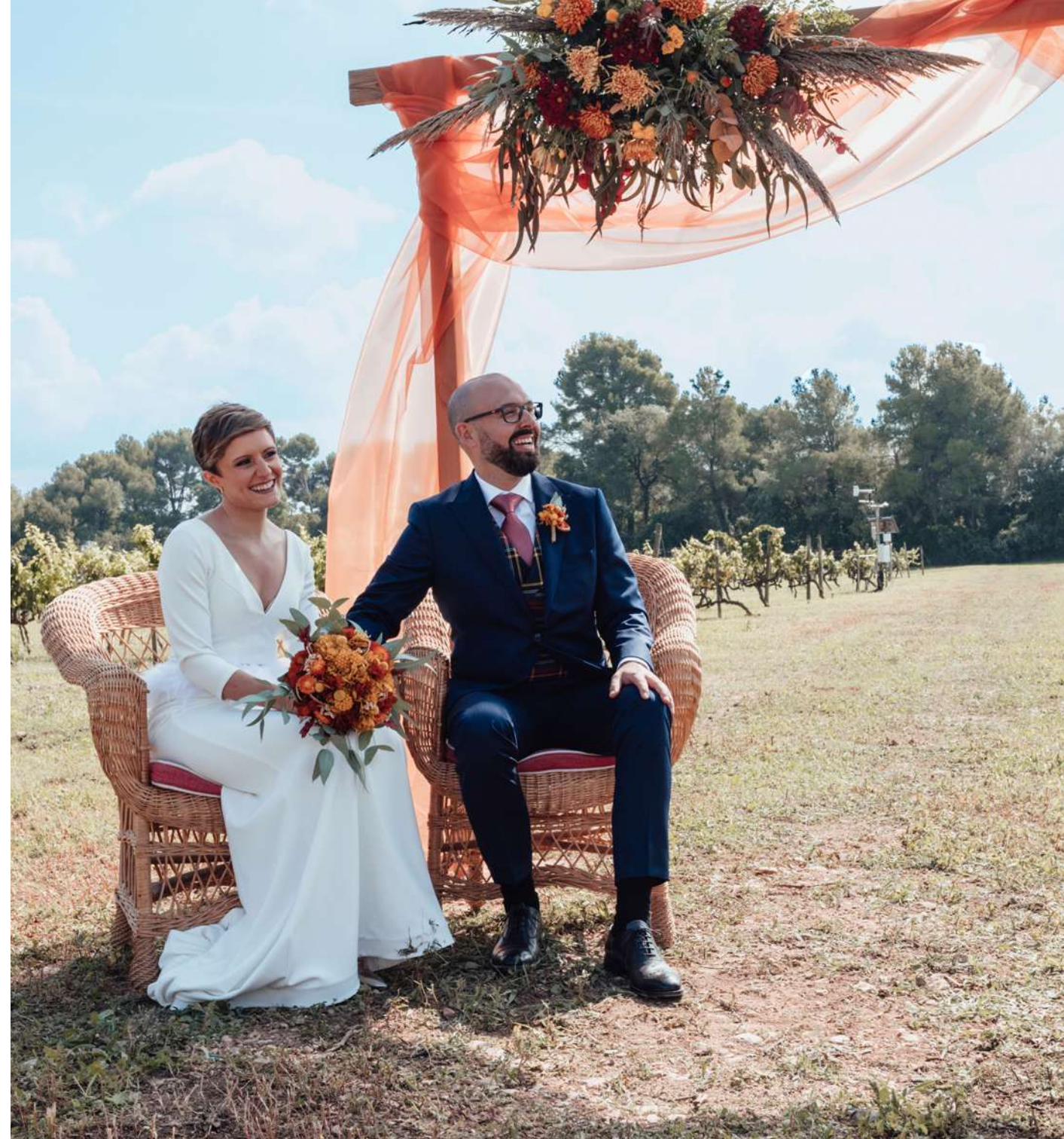


Sala Monastrell 2



Sala Parellada

Un indret que enamora



Packs gastronòmics

La nostra gastronomia es basa en una selecció dels millors productes de proximitat i d'alta qualitat, maridada amb vins Família Torres.



Pack Roure

Cocktail



Pack Criança

Cocktail
Plat principal
Postres



Pack Reserva

Cocktail
Banquet
Pre-postres
Postres

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



Packs gastronòmics

Pack Roure
Cocktail

A escollir:
7 canapès + 5 platets +
2 taules + taula dolça /
pastís.

Barra:
Vins Família Torres,
escumós, vermut,
cervesa, refrescos.

Pack Criança
Cocktail
Plat principal
Postres

A escollir:
4 canapès + 4 platets +
1 taula + Segon plat +
Postres.

Barra:
Vins Família Torres,
escumós, vermut,
cervesa, refrescos.

Begudes menjar:
Vi blanc, vi negre,
escumós. Família Torres.

Pack Reserva
Cocktail
Banquet
Pre-postres
Postres

AA escollir:
2 canapès + 2 platets + 1 tau-
la + Primer plat + Segon Plat
+ Pre-postres + Postres.

Barra:
Vins Família Torres,
escumós, vermut,
cervesa, refrescos.

Begudes menjar:
Vi blanc, vi negre, escumós.
Família Torres.

** Aquestes propostes són orientatives, podem adaptar-les al client.*



Canapès

Eclair amb cranc i ceba tendra.

Eclair amb salmó a la soja.

Focaccia amb Vitello Tonnato.

Focaccia amb salmó marinat picant.

Quiche Lorraine.

Quiche de porro i formatge de cabra.

Quiche d'espínacs a la catalana.

Pa de coca amb anxova.

Coca d'escalivada i foie caramel·litzat.

Coca d'albergínia i sardina fumada.

Pasta de full amb tomàquet confitat i herbes.

Galetes de parmesà.

Biquini de fondue de formatge.

Biquini de pernil ibèric i mozzarella.

Croqueta de pernil.

Croqueta de marisc.

Bunyols de bacallà amb mel i llima.

Tàrtar de llonganissa amb pa de coca.

Torrada amb sobrassada i ou de guatl·la.



Platets

Tàrtar de tonyina a la soja.

Ceviche a l'estil peruà.

Broqueta de bacallà amb tomàquet sec i piparra.

Broqueta de rap i papada amb salsa.

Broqueta de ploma de porc ibèric al chimichurri.

Broqueta de pollastre de pagès.

Pebrot del piquillo farcit de botifarra negra.

Pop amb escuma de patata.

Brandada de bacallà amb ou a baixa temperatura.

Saltejat de bolets amb ou a baixa temperatura.

Fideuà amb allioli.

Ous estrellats amb xistorra.

Cassola de mandonguilles amb bolets.

Cassola de carxofes amb calamars i botifarra.



Taules

Taula de formatges i melmelades.

Taula d'embotits ibèrics.

Taula d'arrossos (Peix i marisc, mar i muntanya, verdures i bolets, de muntanya, o arròs caldós amb llagostins).

Taula de cremes i sopes.**

Taula de pernil ibèric.*

Taula de sushi i gyozas.*

Taula dolça.

Taula de vermut.

Taula d'amanides (quinoa, cous-cous, salmó).

Taula asiàtica.

**Consultar cost adicional.*

***Variació segons producte de temporada.*

Primers

Caneló de llagostins amb maionesa cítrica.

Saltejat de bolets i verdures amb ou a baixa temperatura i cruixent de pernil.

Lasanya d'albergínia.

Vieires amb saltejat de verdures i cruixent de pernil.

Trio de tomàquets i pebrots escalivats amb bonítol Torre Real.

Pastís d'albergínia i salsa de tomàquet amb formatge de cabra gratinat.

Patates amb botifarres i saltejat de bolets.

Caneló d'albergínia amb sardina fumada, formatge mató i tomàquet sec.

Segons

Rap amb samfaina i salsa romesco.

Lluç amb tomàquets cherry i tàperes.

Filet de bou amb saltejat de bolets.

Filet de vedella amb puré de patates i salsa de múrgoles.

Espatlla de xai amb salsa d'herbes.

Gall del Penedès al vi negre amb puré.

Melós de vedella al vi negre.

Estofat de vedella al brandi.

Fricandó de vedella amb bolets i arròs basmati.

Filet de porc ibèric amb mel, romaní i cebes glacejades.

Canelons de rostit.



Pre-postres

Sorbet de mango i maracuyà.

Sorbet de llima.

Postres

Mousse de xocolata blanca amb fruita de la passió.

Pasta de full amb crema i fruits vermells.

Pastís tebi de poma amb galeta d'ametlla i gelat de iogurt.

Pastís de formatge amb galeta i melmelada de fruits vermells.

Mousse de xocolata amb llet i avellana.

Pastís de xocolata amb melmelada de gerds.



Inclou

Un únic esdeveniment al dia.

Duració de 8 hores d'esdeveniment.

Prova de menú per a 6 persones.

Personalització gastronòmica de l'esdeveniment.

Muntatge de taules amb mobiliari i vaixel·la propis.

Impressió de les minutes estàndard.

Seating estàndard.

Centres de taula florals. (excepte pack Roure).

Zona chill-out jardí.

Material AV (projector i pantalla).

Informació general

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

Es requereix petició prèvia.

No inclou el desplaçament a/des de Mas Rabell.

Hora límit pels esdeveniments 02h.30.

No inclou

Barra lliure de la festa.

Opcions addicionals de decoració.

Decoració cerimònia.

Menú staff.

Monitoratge infantil.

Hora extra a partir de l'hora acordada.

Fee organització.

Dj.

Fotografia.

Condicions de cancel·lació

Es requereix confirmar el menú i número d'assistents fins a 15 dies abans de l'esdeveniment. Es podrà ajustar fins a (+/- 10%).

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.

En cas de cancel·lar a partir de 15 dies abans de l'esdeveniment, no es retornarà el pre-pagament.





MAS RABELL

08731 Sant Martí Sarroca (Barcelona)

Tel: 938 99 16 60

Email: masrabell@torres.es