



*Bodas y
Celebraciones*

2023/2024

**MAS
RABELL**



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

Un enclave rodeado de viñedos, ideal para celebraciones especiales, con un toque rústico y romántico.

¿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.

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.

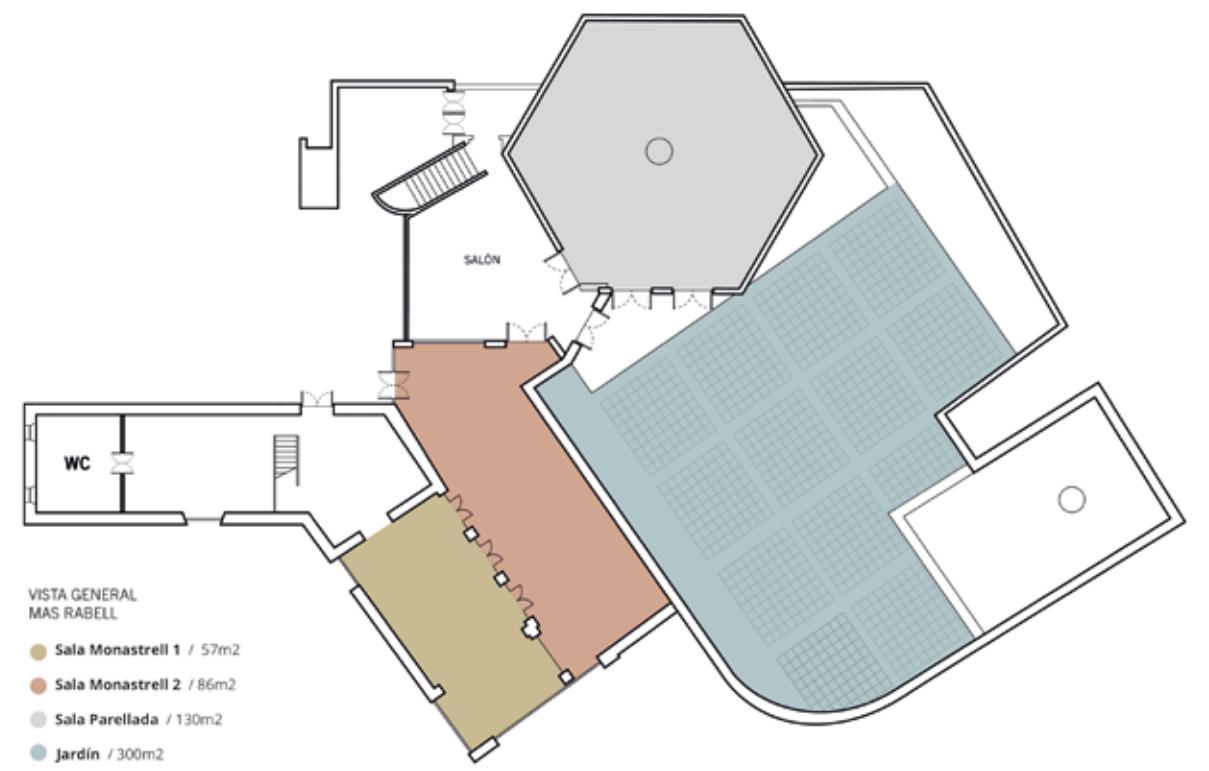
Adentraros en este marco vinícola incomparable para crear estos momentos sublimes, que perdurarán en vuestras vidas para siempre.





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.



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



Espacios que enamoran



Packs gastronómicos

Disponemos de 3 propuestas gastronómicas, todas ellas elaboradas con una selección de los mejores productos de proximidad y maridadas con vinos Familia Torres.

Nosotros proponemos, vosotros elegís!



Pack Roble

Cocktail



Pack Crianza

Cocktail
Plato principal
Postre



Pack Reserva

Cocktail
Banquete
Pre-postre
Postre

Nuestro equipo os acompañará en la selección y diseño de vuestros platos, para una puesta en escena con sabores que no os dejarán indiferentes.



Packs gastronómicos

Pack Roble

Cocktail

A elegir:

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

Barra:

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

Pack Crianza

Cocktail
Plato principal
Postre

A elegir:

4 canapés + 4 platos + 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 platos + 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, queremos escucharte y adaptarlas a ti.*

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 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

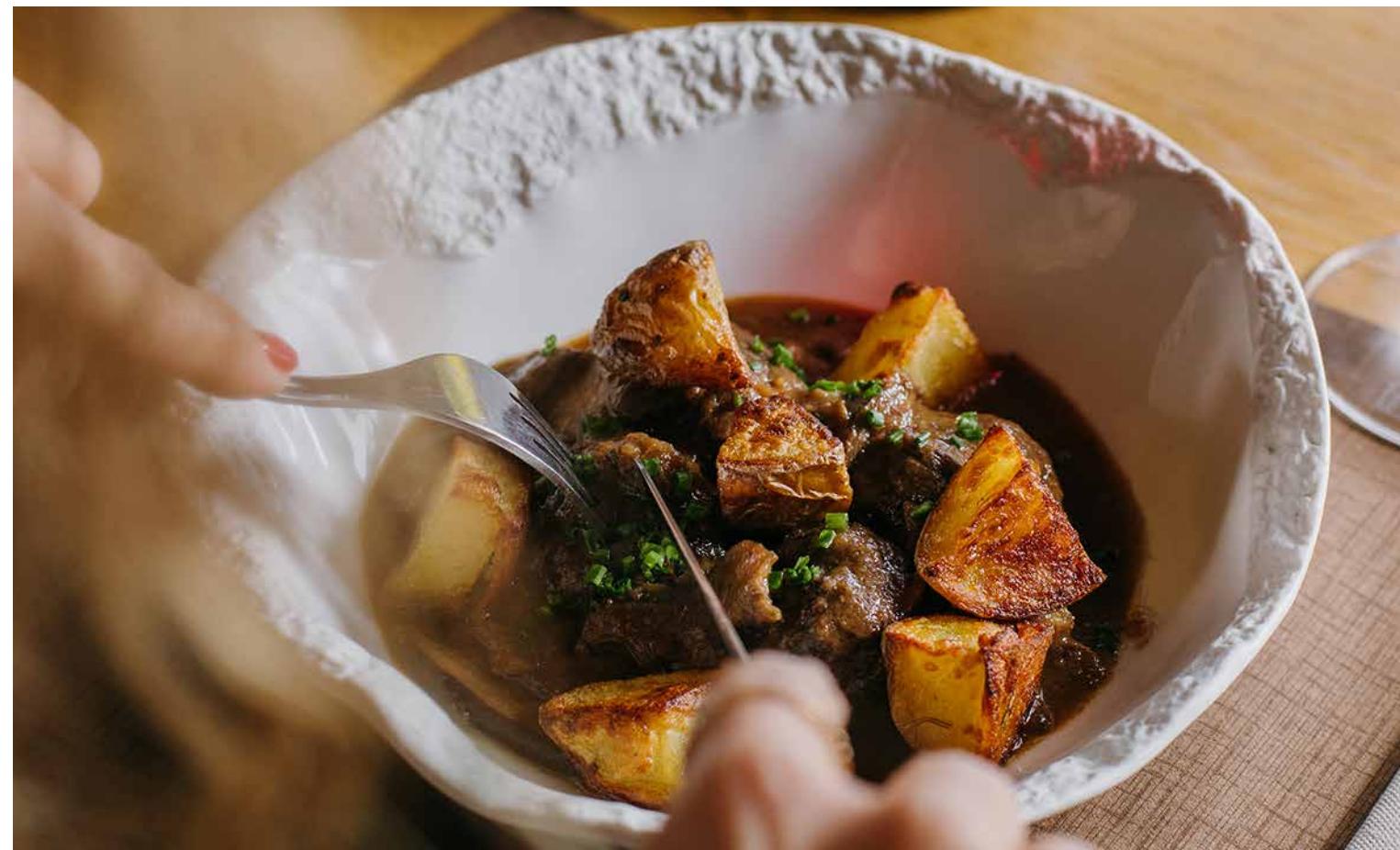
Meloso de ternera al vino tinto

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 de menú para 6 personas

Personalización gastronómica del evento

Montaje con mobiliario y vajilla

propios

Minutas y seating

Centros de mesa florales.
(excepto pack Roble)

Proyector y pantalla

No Incluye

Barra libre durante la fiesta

Opciones adicionales de decoración

Menú staff

Monitoraje infantil

Hora extra a partir de hora acordada

Fee organización

Servicio de DJ

Fotógrafo

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

No se devolverá el pre-pago en cancelaciones realizadas a partir de 15 días antes del evento

Información general

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

No incluye el desplazamiento a/desde Mas Rabell





MAS RABELL

08731 Sant Martí Sarroca (Barcelona)

Tel: 938 99 16 60

Email: masrabell@torres.es