



MÓN
ST
BENET

10 *anys d'emocions*





Menú A

Opció 1

Mínim 20 comensals

Entrant

Cremeta de carbassa amb encenalls de pernil ibèric o bé Cremeta de ceps amb cansalada ibèrica

Principal

Jarret de vedella amb ceps i salsa de vi del Bages

Postre

Textures de xocolata

Celler

Blanc Aurum, DO Pla de Bages
Grau i Grau Selecció, DO Pla de Bages
Aigües minerals
Pa y cafè

Preu per persona 30,00 € (IVA inclòs)

Opció 2

Mínim 20 comensals

Entrant

La nostra amanida de tardor

Principal

Lluç amb blat tendre i albahaca al pil pil d'herbes fresques

Postre

Lingot de yuzu, cremós de coco i te de matcha

Celler

Blanc Aurum, DO Pla de Bages
Grau i Grau Selecció, DO Pla de Bages
Aigües minerals
Pa i cafè

Preu per persona 30,00 € (IVA inclòs)

SUPLEMENTS

Vi Blanc/Negre ABADAL D.O. del Bages
Cava Brut Nature
Refresc/cerveza

2.50 € / persona
3.00 € / persona
3.00€ / persona



Menú B

Opció 1

Mínim 20 comensals

Aperitiu a taula

Gotet de cremós de paté amb Oporto cruixent de brie i codony

Entrant

Amanida de salmó marinat amb vinagreta de remolatxa i llima

Principal

Bacallà micuit amb saltejat de botifarra negra i escuma de patata

Postre

Lingot de iogurt i maduixa amb crema de coco

Celler

Blanc Aurum, DO Pla de Bages
Grau i Grau Selecció, DO Pla de Bages
Aigües minerals
Pa i cafè

Preu per persona 35,00 € (IVA inclòs)

Opción 2

Mínim 20 comensals

Aperitiu a taula

Gotet de cremós de pató amb Oporto cruixent de brie i codony

Entrant

Raviolis de carxofa i pernil a la crema amb teula de parma

Principal

Terrina de xai amb vegetals i salsa de comí

Postre

Textures de cítrics

Celler

Blanc Aurum, DO Pla de Bages
Grau i Grau Selecció, DO Pla de Bages
Aigües minerals
Pa i cafè

Preu per persona 35,00 € (IVA inclòs)

SUPLEMENTS

Vi Blanc/Negre ABADAL D.O. del Bages
Cava Brut Nature
Refresc/cervesa

2.50 € / persona
3.00 € / persona
3.00€ / persona



Menú C

Opció 1

Mínim 20 comensals

Aperitiu a taula

Musclos a la Tailandesa
Pa d'oli amb pernil Ibèric

Entrant

Coca de brandada de bacallà amb
textures de tomàquet i brots tendres

Principal

Papillot de rap amb verduretes i shitakes

Postre

Aroma de Sevilla

Celler

Abadal Blanc DO Pla de Bages
Abadal Cabernet Franc DO Pla de Bages
Aigües minerals
Pa i cafè

Preu per persona 40,00 € (IVA inclòs)

Opció 2

Mínim 20 comensals

Aperitiu a taula

Musclos a la Tailandesa
Pa d'oli amb pernil Ibèric

Entrant

Lasanya de llagostins amb escalivats,
pesto i parma

Principal

Pintada farcida de festucs i foie amb
terrina de patata

Postre

Copa de pinya colada

Celler

Abadal Blanc DO Pla de Bages
Abadal Cabernet Franc DO Pla de Bages
Aigües minerals
Pa i cafè

Preu per persona 40,00 € (IVA inclòs)

SUPLEMENTS

Cava Brut Nature
Refresc/cervesa

3.00 € / persona

3.00€ / persona

Menú D

Opció 1

Mínim 20 comensals

Aperitiu a taula

Cremós de foie amb gelatina de cola
Croqueta del Xef
Brotxeta de llagostí amb romesco

Entrant

Caneló de foie i ànec amb escuma
de patata i reducció de rostit

Principal

Turbot a la graella amb carbassa,
verdures i ceps

Postre

Coulant de xocolata i toffee

Celler

Abadal Blanc DO Pla de Bages
Abadal Cabernet Franc DO Pla de Bages
Copa de cava
Agües minerals
Pa i cafè

Preu per persona 50,00 € (IVA inclòs)

Opció 2

Mínim 20 comensals

Aperitiu a taula

Cremós de foie amb gelatina de cola
Croqueta del Xef
Brotxeta de llagostí amb romesco

Entrant

Coca de salmó fumat i llagostins amb brots tendres,
vinagreta de pinyons i anxoves

Principal

Cuixa de cabrit amb saltejat de tubercles i
espàrrecs

Postre

Sándvitx de mango i maduixa

Celler

Abadal Blanc DO Pla de Bages
Abadal Cabernet Franc DO Pla de Bages
Copa de cava
Agües minerals
Pa i cafè

Preu per persona 50,00 € (IVA inclòs)



MÓN
ST
BENET

10 anys d'emocions

SUPLEMENTS

Cava Brut Nature
Refresc/cervesa

3.00 € / persona

3.00€ / persona



Bufets

Finger de peu

Mínim 30 comensals

Entrant

Croqueta de temporada
Embotits del Bages amb pa de coca
Mini pizzas de mozzarella i rúcula
Amanida César a l'estil del Xef
Cruixent de verdures al romesco
Mini bugers de porc i formatge fos
Vellut de tomàquet, cogombre i Martini blanc

Principal

Risotto de bolets amb parmesà i salsa de tòfona
Raviolis de rostit amb beixamel cremosa
Brotxeta de vedella a la graella
Saltejat de calamars amb verdures i oli de tinta

Postre

Amanida de fruites
Mini fingers dolços

Celler

Blanc Aurum, DO Pla de Bages
Grau i Grau Selecció, DO Pla de Bages
Aigües minerals i cafè
(Barra de bebidas self service)

Preu per persona 35,00 € (IVA inclòs)

SUPLEMENTS

Vi Blanc/Negre ABADAL D.O. del Bages
Cava Brut Nature
Refresc/cervesa

Entaulat

Mínim 30 comensals

Entrant

Sopeta de tomàquet i menta
Croqueta del Xef
Brotxeta de mozzarella amb tomàquet i albahaca
Assortiment d'embotits i patés amb pa de coca
Amanida César a l'estil del Xef
Amanida de l'hort de Sant Benet

Principal

Arròs negre amb cloïsses
Macarrons amb romesco i gambes
Terrina de porc amb soja i mel
Saltejat de llegums, verdures i calamars
Bacallà amb samfaina i all i oli

Postre

Fruita natural
Mini mató amb mel de Montserrat
Xocolata i vainilla

Celler

Blanc Aurum, DO Pla de Bages
Grau i Grau Selecció, DO Pla de Bages
Aigües minerals i cafè

Preu per persona 39,00 € (IVA inclòs)

3.00 € / persona
3.00 € / persona
3.00€ / persona

Cóctels

Benvinguda A

Mínim 20 comensals

Copa de cava de benvinguda, refrescs i cervesa
Xips de verdures
"Montadito" de foie i poma
Croqueta de pularda

Precio por persona 12,00 € (IVA incluido)

Benvinguda B

Mínim 20 comensals

Copa de cava de benvinguda, refrescs i cervesa
Xips de verdures
Coca de pernil Ibèric
Cigarreta d'ou i xistorra
Croqueta de ceps i foie
Brick de foie i poma àcida
Brotxeta de pit de pollastre amb ametlla
Triangle d'espínacs i bacallà

Preu per persona 18,00 € (IVA inclòs)



10 anys d'emocions

SUPLEMENTS

Vi Blanc/Negre ABADAL D.O. del Bages

3,00 €/ persona

Condicions de contratació



10 anys d'emocions

S'ha d'escollir el mateix plat per a tot el grup
La durada estimada del servei de la pausa de cafè és de 20-30 minuts
Les pauses de cafè seran servides en un àrea propera a la sala o a la mateixa sala
La duració estimada d'un dinar/sopar bufet o servit és de 2 hores màxim
Les tarifes d'aliments i begudes i begudes són per persona

ALTRES SUPLEMENTS -PREU PER PERSONA (IVA INCLÒS)

Suplement impressió minuts	2,00 €
Suplement taules i cadires vestides de gala	5,50 €
Suplement pastís de celebració a partir de	3,00 €
Suplement carro de licors	6,00 €
Centres florals a partir de	20,00 € per centre

**Aquests menús es serviran a les sales de Fàbrica
Per les sales del Monestir hi haurà un suplement de 10€ per persona**