



MASTINELL

CAVA & HOTEL

Dossier bodas
2025-2026

Cava&Hotel Mastinell es un hotel de 5* situado en Vilafranca del Penedès, en pleno centro de la comarca vinícola del Penedès.

Su arquitectura emula un sinuoso conjunto de botellas de cava en rima, con una cubierta elaborada con la técnica del trencadís de Antoni Gaudí.

Junto a sus 13 habitaciones cuenta con el Espacio Gastronómico En Rima, donde se puede disfrutar de la mejor gastronomía de km 0, y de la prestigiosa bodega Mastinell, productora de cavas y vinos de excelente calidad.

Su ubicación, instalaciones y servicios convierten a Cava&Hotel Mastinell en una opción única para todo tipo de celebraciones y, muy especialmente, para organizar una boda inolvidable y exclusiva: realizamos un solo evento al día.



Un espacio único
para un día
inolvidable



Gastronomía

MARIDAJE ENTRE TRADICIÓN Y CREATIVIDAD

Hemos heredado la tradición gastronómica del Penedès, marcada por la calidad de los productos locales y su perfecta armonía con los vinos y cavas de la comarca.

Un espacio singular donde disfrutará de creaciones slow food, inspiradas en la cocina catalana y mediterránea, maridadas con cavas y vinos Mastinell de la D.O. Penedès.

Disponemos de una amplia oferta gastronómica para un menú totalmente personalizado.





MENÚ

EL MENÚ INCLUYE:

Copa de cava de bienvenida

4 aperitivos calientes

4 aperitivos fríos

1 estación de arroz

Entrante, principal, pre-postre y

tarta nupcial

Café y bodega



Aperitivos fríos



Crema de temporada

Brioche steak tartar

Melón Osmotizado con ron y menta

Cono de tartar de atún con caviar oli

Cucharita de salmón marinado con sal de cítricos

Ensaladilla rusa con gamba

Dado de bacalao confitado con emulsión de oliva
de Kalamata

Tiradito de lubina con espuma de leche de tigre

Jamón ibérico de bellota con coca de cristal con
tomate

Foie micuit caramelizado con pistacho

Tartar de salmón con mayonesa de wasabi

Aperitivos calientes



Mini bikini de trufa con brie

Surtido de croquetas caseras

Canelón de rabo de buey

Cappuccino de patata morada y gorgonzola

Crema de chirivía y manzana con quicos y foie

Brocheta de langostino con sala thai

Pincho de cordero con salsa de yogurt y cítricos

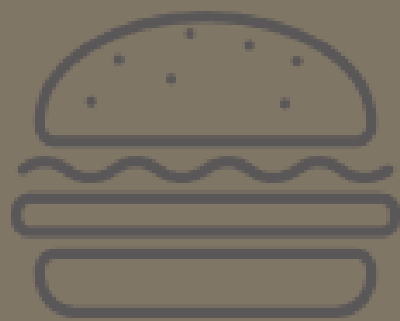
Papas arrugadas con mojo picón y mojo verde

Brocheta de pollo con salsa teriyaki

Buñuelos de bacalao con azafrán, romesco y
piñones garrapiñados

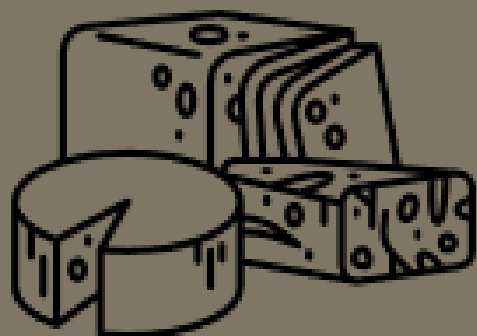


Estaciones



ESTACIÓN DE MINI HAMBURGUESAS

Mini hamburguesas de ternera con cebolla caramelizada



ESTACIÓN DE QUESOS CATALANES

Selección de quesos catalanes servidos de la manera más original. Membrillo y complementos, chutneys dulce-picantes y buffet de panes artesanos



ESTACIÓN EMBUTIDOS CATALANES

Selección de los mejores embutidos de la tierra acompañados de nuestro buffet de panes artesanos



ESTACIÓN DE JAMÓN

Jamón ibérico de bellota al corte con coca de cristal



ESTACIÓN SMOOTHIES

Propuestas de zumos, smoothies y brochetas de frutas y verduras de temporada





BODEGA MASTINELL

Vino blanco Eliane chardonnay

Vino tinto Alba

Cava Brut Real

Cervezas

Refrescos

Zumos y aguas minerales



Banquete

ENTRANTES

Crema de gambas, rouille crocante y berberechos

Foie micuit a la sal con compota de membrillo, pan de especias y kumkuats

Tartar de aguacate, huevas de salmón y causa peruana

Ensalada de vieiras y langostinos con crema de manzana ácida y brotes amargos

Cigalas, tomate Cor de bou, pesto de nueces, brotes crujientes y sorbete apio y lima

Carpaccio de gambas con chip de yuca, maíz blanco y aguacate

Canelón de pollo de corral Mastinell





PRINCIPAL

Solomillo de ternera con foie poêle, setas y salsa de pimienta verde

Lingote de cochinillo ibérico crujiente, manzana ácida, chutney de pera y dátiles

Espaldita de cordero lechal deshuesada con Parmentier de tubérculos, praliné de avellanas y jugo trufado

Rodaballo salvaje con crema de colmenilla, verduritas y vinagreta de remolacha y cítricos

Lubina, parmentier de hinojo y estragón, espinacas, cítricos y reducción de Jerez

Rape braseado con compota de puerro, manzana, espárragos, jugo de clorofila y zanahoria vichy

Suquet de pescado



PRE POSTRE

Zumo de manzana y cardamomo con sorbete
Sopa de melón de cantaloupe con ron y helado de naranja
Sorbete de sandía y menta, con helado de melocotón
Crema de cacao con jengibre

TARTA NUPCIAL

Tartaleta de crema con fruta fresca
Milhojas de crema y vainilla
Sacher
Pastel de crema catalana
Lemon pie
Tatin de manzana

CAFÉS E INFUSIONES





MENÚ INFANTIL

Aperitivo

Entrante (elegir uno)

Arroz tres delicias

Pasta a la boloñesa

Sopa de pollo con galets

Segundos (elegir uno)

Escalopa de pollo con patatas fritas

Pescado rebozado con patatas fritas

Canelones con bechamel

Postres

Helados



RESOPÓN

RESOPÓN 1

Mini hamburguesas
Mini donuts
Brochetas de fruta

RESOPÓN 2

Mini Hamburguesas
Mini donuts
Brochetas de fruta
Sandwiches variados

RESOPÓN 3

Mini hamburguesas
Mini frankfurts
Sandwiches variados
Mini donuts
Brochetas de fruta
Bollería variada

CANDY BAR

Variedad de golosinas



El menú incluye:

Aperitivos a elegir: 4 fríos, 4 calientes y 1 estación de arroz

Un primero, un principal, pre postre, tarta nupcial y café

Bodega Mastinell para el aperitivo y el banquete

Presentación pastel

Mantelería Mastinell

Minutas personalizadas

Seating Mastinell

Barra libre Mastinell 2 horas

DJ Ceremonia, aperitivo + 2h de fiesta

Prueba de menú 6 personas sin son más de 80 personas.

Menos de 80 personas 4 personas incluidas.





ALQUILER FINCA

1.

BODAS DE DÍA

- Para celebraciones de día Sin alojamiento (de 12:00 h a 21:00 h)
- Espacios interiores del hotel, jardines y terrazas dónde celebrar el aperitivo.
 - Salas para banquete.
- Espacio para ceremonia civil Mastinell: 950€ Iva incluido
 - Localizaciones exteriores e interiores para reportaje fotográfico y audiovisual.
 - Aparcamiento.
- Coordinación y asesoramiento del evento.

2.

BODAS DE NOCHE

- Para celebraciones nocturnas (desde las 18 h hasta las 04:00am)
- Espacios interiores del hotel, jardines y terrazas dónde celebrar el aperitivo.
 - Salas para banquete.
 - Espacio para ceremonia civil Mastinell
- Localizaciones exteriores e interiores para reportaje fotográfico y audiovisual.
 - Suite Nupcial.
- 10 habitaciones Dobles y 2 Individuales.
 - Desayuno al día siguiente.
 - Aparcamiento.
- Coordinación y asesoramiento del evento.

Precio alquiler finca + habitaciones: Consultar

MUCHAS GRACIAS

M +34 662 601 137
T +34 931 156 132
grupos@hotelmastinell.com

MASTINELL
CAVA & HOTEL

