



PACK DE
BODAS

PACK ESPECIAL

BODAS Y BANQUETES

Nos complace darles la **bienvenida** y ofrecerles diferentes posibilidades.

Les ayudaremos a que todo salga como siempre ha **soñado**, y por eso, en nuestro **hotel** encontrará el marco ideal para la **celebración** de su evento atendidos por nuestro **servicio profesional**, para que sus **invitados** disfruten de una **velada inolvidable**.

A solo 45 minutos de Barcelona, **Montanyà Affiliated By Senator**, dispone de las instalaciones perfectas y un servicio integral. El entorno natural y los grandes espacios, tanto interiores como al aire libre, permiten diseñar propuestas singulares personalizadas que aseguran que cada evento sea especial y único. Además de disponer de un soporte exclusivo para ayudarte en toda la planificación.

VENTAJAS

Menús alternativos para invitados con necesidades especiales.

Alquiler de salón.

Minutas (diseño estándar). Se personalizarán con la fecha de la boda, nombre de los novios o bien sello.

Figura pastel de novios.

Noche de boda en suite con cava y brocheta de fruta (bajo disponibilidad).

Noche de cortesía 1er Aniversario (bajo disponibilidad).

Tarifa especial invitados a partir de 10 habitaciones.

Desayuno continental en habitación al día siguiente (si desea).

Late check out, podéis disfrutar de la suite hasta las 17h (bajo disponibilidad).

Si vuestra facturación supera los 12.000€ os regalamos un fin de semana para 2 personas y si supera los 18.000€ una semana para 2 personas en régimen de Alojamiento y Desayuno, en cualquiera de nuestros hoteles (bajo disponibilidad).



UNA BODA AL DETALLE

Y A VUESTRO GUSTO

Queremos que vuestra boda sea especial para todos. Por ello, os brindamos múltiples ventajas que dejarán a sus invitados satisfechos:

PACK MONTAJE RÚSTICO - 45

- Mesa rectangular de madera
- Silla modelo Crossback blanca o natural
- Servilleta a vichy
- Copa de agua tallada en diferentes colores
- Bajo plato Vimet
- Garlanda floral y decoración cocktail



PACK MONTAJE VINTAGE - 35

- Mesa redonda para 8 o 10 personas
- Silla modelo Crossback blanca o natural
- Mantelería beige y servilleta floral
- Copa de agua tallada en diferentes colores
- Bajo plato Vimet
- Centro floral vintage y decoración cocktail

PACK MONTAJE CLÁSICO - 15

- Mantelería beige y servilleta a juego
- Silla vestida blanca, con lazo beige
- Mesa redonda de 8 o 10 personas
- Centro de mesa y decoración cocktail



Precio expresado en euros y por persona. IVA incluido.

UNA BODA AL DETALLE

Y A VUESTRO GUSTO

En nuestro centro **Senzia Spa Montanyà**, podrá disfrutar de una experiencia única para liberar sus sentidos. Sumérjete en un mundo de sensaciones de la mano de nuestros circuitos de aguas, tratamientos y rituales exclusivos que le harán vivir una experiencia inolvidable y excepcional que le llevará a un equilibrio y bienestar tanto físico como mental.

PACK PRE-BODA NOVIA - 150

Tratamiento facial vitamina C
Tratamiento corporal oroterapia
Pack de venta vitamina C

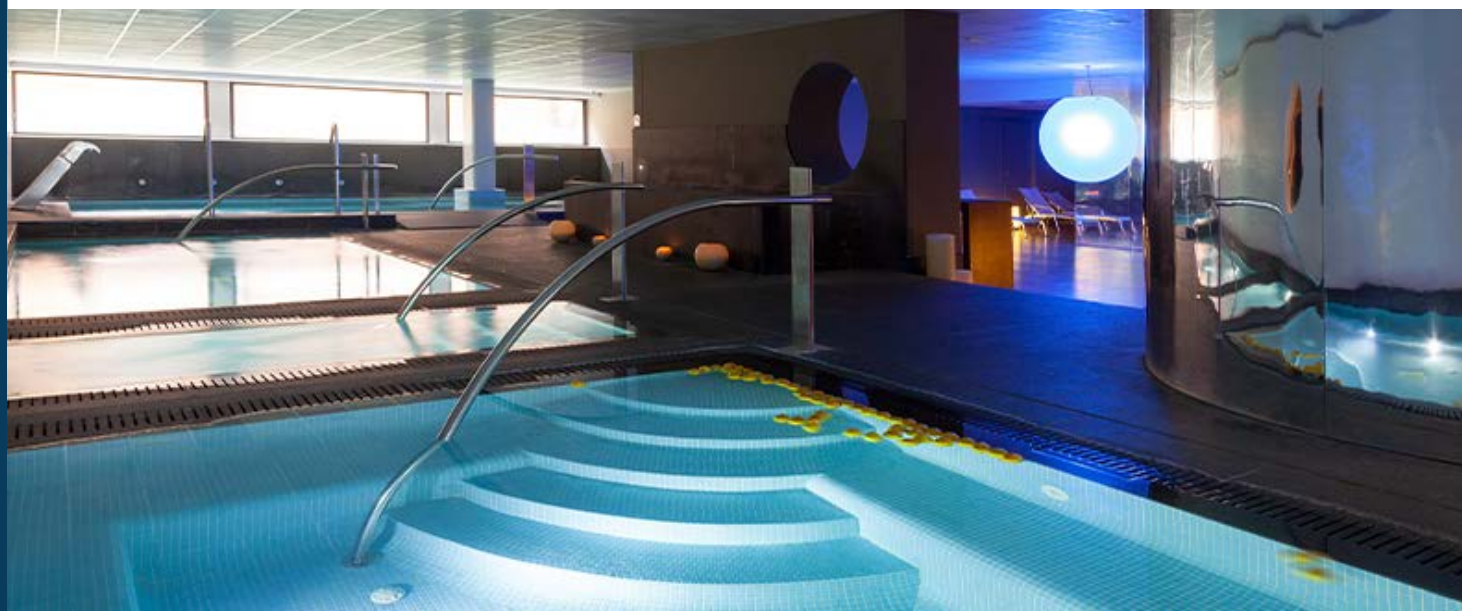
PACK PRE-BODA NOVIO - 120

Tratamiento facial for men
Masaje relajante 50 minutos
Pack venta for men

PACK POST-BODA - REGALO

Regalo al celebrar la boda con nosotros
Circuito spa 2 personas 60 minutos
2 masajes de 20 minutos

Precio expresado en euros y por persona. IVA incluido.





APERITIVOS

COCKTAIL

Tartar de salmón y fuet - 2,20

Piruleta de queso de cabra con miel y sésamo negro - 2,20

Coca de recapte con boquerones y micro brotes - 2,20

Tataki de atún con texturas de miso y pepino - 2,50

Brandada de bacalao en textura - 1,90

Bacalao confitado con apio y sardina ahumada - 2,20

Salmón marinado con yuzu y wasabi - 2,50

Envoltura de salmón y aguacate con esférico de lima - 2,50

Dueto de sopitas de temporada (tomate y sandía, melón con jamón) - 1,90

Bombón con foie con chocolate blanco - 2,20

Sopa fría de guisantes con toque de menta y topping de jamón - 1,90

Croquetas de jamón ibérico - 1,90

Buñuelos de bacalao con miel de romero - 1,80

Saquitos de verduritas y mozzarella con reducción de Oporto - 1,90

Brocheta de Langostino crujiente con Sweet Chilli - 2,50

Mini hamburguesa con cebolla confitada y queso de cabra - 2,50

Nuestra versión de bravas - 1,75

Pulpo con patata, pimentón de la Vera y escamas de sal del Himalaya - 2,50

Mini canelón de rustido con bechamel trufada y crujiente de parmesano - 2,20

Chupa-Chups de codorniz glaseados con ratafia y aceite de sésamo - 2,20

Pita de sésamo - 2,20

Ternera especiada, verduritas y tonkatsu - 2,20

Crujiente de Brie con mermelada de tomate - 2,20

SE SERVIRÁ UN APERITIVO Y MEDIO POR PERSONA

MENÚ Nº1 | 85

SNACK

Bastoncillos de queso y romero
Surtido de chips de verduras
Mini cookies de tomate y orégano

ENTRANTE

Ensalada de tomate y mézclum con bogavante, fresas y vinagreta de miel.

PRIMER PLATO

Muslo de pato confitado con texturas de pera, reducción de Oporto y naranja, todo acompañado con aceite de trufa

Vasito semifrío de cítrico con refrescante de limón

POSTRE

Tarta Sacher Montanyà

SERVICIO DE BEBIDAS NO INCLUIDO

Precio por persona expresado en euros. I.V.A. incluido



MENÚ N°2 | 85

SNACK

Bastoncillos de queso y romero
Surtido de chips de verduras
Mini cookies de tomate y orégano

ENTRANTE

Raviolis de casa rellenos de setas de temporada y foie, bañado con bechamel de trufa negra, reducción de Oporto y crujiente de Parmesano

PRIMER PLATO

Merluza de palangre con cremoso de ajo blanqueado, langostino a la plancha y papada ibérica crujiente

Vasito semifrío de cítrico con refrescante de limón

POSTRE

Milhojas de muselina de crema y nata caramelizada

SERVICIO DE BEBIDAS NO INCLUIDO



MENÚ N°3 | 100

SNACK

Bastoncillos de queso y romero
Surtido de chips de verduras
Mini cookies de tomate y orégano

ENTRANTE

Bullabesa de pescado y marisco con cigalas, rape y salicornia

PRIMER PLATO

Meloso de ternera bruna del Berguedà, con cremoso de patata y trufa, bolita de temporada y salsifi

Vasito semifrío de yogurt con crispy de la pasión

POSTRE

Cítricos en texturas sobre sablé de limón y toque de chocolate

SERVICIO DE BEBIDAS NO INCLUIDO

Precio por persona expresado en euros. I.V.A. incluido





MENÚ **Nº4** | 100

SNACK

Bastoncillos de queso y romero
Surtido de chips de verduras
Mini cookies de tomate y orégano

ENTRANTE

Delicia de asado ibérico en forma de canelón bañado con bechamel de trufa, crujiente de Parmesano y reducción de Oporto

PRIMER PLATO

Rodaballo a la brasa con mini verduritas y tubérculos, salsa de vino negro y germinados

Vasito semifrío de yogurt con crispy de la pasión

POSTRE

Lingote de mousse de avellana con cremoso de praliné, pintado con chocolate blanco sobre brownie de nueces

SERVICIO DE BEBIDAS NO INCLUIDO

MENÚ Nº5 | 120

SNACK

Bastoncillos de queso y romero
Surtido de chips de verduras
Mini cookies de tomate y orégano

ENTRANTE

Vieira a la brasa con ensalada de contrastes, jamón de bellota y setas, todo acompañado con vinagreta de pistachos

PRIMER PLATO

Filete de ternera con salsa de Oporto, foie, manzana y aire de trufa

Sorbete de mandarina y peras

POSTRE

Saco de chocolate blanco pintado de terciopelo con interiore de mousse de piña colada y salsa de yogurt

SERVICIO DE BEBIDAS NO INCLUIDO

Precio por persona expresado en euros. I.V.A. incluido



MENÚ N°6 | 120

SNACK

Bastoncillos de queso y romero
Surtido de chips de verduras
Mini cookies de tomate y orégano

ENTRANTE

Timbal de gamba, mango y aguacate con vinagreta de yuzu

PRIMER PLATO

Lomo de rape con cigalas e hinojo cremoso, polvo de romesco y salsita de ajo quemado

Sorbete de Mandarina y perlas de cítricos

POSTRE

Vela de chocolate blanco marmoleado con café, interior de mousse de chocolate y crujiente de almendra

SERVICIO DE BEBIDAS NO INCLUIDO



MENÚ INFANTIL | 32

ENTRANTES

Croquetas caseras de jamón

Longaniza de Vic y queso semi curado

Mini hamburguesa de ternera con queso

PLATO PRINCIPAL (A ELEGIR)

Canelones de carne

o

Pechugas de pollo empanadas con patatas fritas

o

Escalope de ternera con patatas frías

POSTRE (A ELEGIR)

Tarta de chocolate

o

Flan con nata

BEBIDAS

Refrescos

Agua mineral

Zumos



*Niños de 3 a 11 años incluidos

Precio por persona expresado en euros. I.V.A. no incluido

BODEGA

BODEGA DE LA CASA - 15

Vino blanco Abadal Blanc D.O. Pla de Bages

Vino tinto Abadal Franc D.O. Pla de Bages

Cava Castillo Perelada Brut Nature

Cervezas

Refrescos

Agua mineral

Café

Infusiones

BODEGA PREMIUM - 18

Intramurs Blanc D.O. Conca del Barberà

Finca Resalso D.O. Ribera del Duero

Cava Codorniu 1551

Cervezas

Refrescos

Agua mineral

Café

Infusiones

BODEGA GOLDEN - 23

Vino blanco Enate, Chardonnay D.O. Somontano

Vino tinto El Píspa, D.O. Montsant

Cava Raimat Brut Nature

Cervezas

Refrescos

Agua mineral

Café

Infusiones

Estos precios incluyen la bebida del cocktail y banquete

Precio por persona expresado en euros. I.V.A. incluido



BARRA LIBRE

SELECCIÓN PREMIUM - 25

White Label · Johnnie Walker · Red Label · Ballantines · Larios · Beefeater · Smirnoff · Absolut · Seagram's · Brugal Añejo · J&B · Cacique Añejo · Bacardí · Larios Rosé

Duración 2h

Hora adicional 10€/persona

Se facturará el número total de invitados adultos

SELECCIÓN GOLDEN - 31

Tanqueray · Puerto de Indias · Smirnoff · Absolut · Ballantines · Bombay Sapphire · Beefeater · Bacardí · White Label · Jack Daniel's · Red Label · Brugal Extra Viejo · Havanna 7 años · Chivas 12 años · Matusalen 7 años · Santa Teresa · Licores con alcohol y sin alcohol · Cervezas nacionales

Duración 2h

Hora adicional 14€/persona

Se facturará el número total de invitados adultos

ESTACIÓN DE MOJITOS - 7,50

Opción para cocktail y barra libre (1 hora)

Precio por persona expresado en euros. I.V.A. incluido



ESTACIONES COMPLEMENTARIAS

ESTACIÓN DE QUESOS - 7

Quesos de la zona con su mermelada y picatostes

ESTACIÓN DE ARROCES Y FIDEUÀ - 6,20

Arroz de pescado y marisco

Arroz de montaña con carne de la zona y setas de temporada

Fideuà de sepia y gambas

ESTACIÓN DE EMBUTIDOS - 8

Embutido catalán de la comarca con pan de coca y tomate

ESTACIÓN DE VERMUT MONTANYÀ - 7,50

Diferentes vermouths de la zona acompañados de aceitunas, encurtidos y mejillones

Precio por persona expresado en euros. I.V.A. incluido



RECENAS

SURTIDO DE BROCHETAS DE FRUTA NATURAL - 4

2 unidades por persona

MINI BOCADILLO EMBUTIDO VARIADO - 6

3 unidades por persona

SURTIDO DE REPOSTERÍA DULCE DE NUESTRO OBRADOR - 6

2 unidades por persona

MIXTO DE MINI BOCADILLOS Y REPOSTERÍA - 8

2 unidades por persona

Precio por persona expresado en euros. I.V.A. incluido



CEREMONIA CIVIL

En el hotel **Montanyà**, te ofrecemos la posibilidad de organizar tu boda civil y ceremonia en nuestros jardines y salones.

Queremos que tu ceremonia civil sea un momento maravilloso e imborrable. Donde daréis fin a una trayectoria llena de ilusión y empezaréis el principio de una vida en común.

ESPACIO DE JARDÍN - 250

Para bodas de más de 70 invitados, el espacio es gratuito.

MONTAJE DE SILLAS CON FUNDA Y LAZOS - 2,50/SILLA

Máximo 100 sillas

Precio por persona expresado en euros. I.V.A. incluido



CONDICIONES GENERALES

CONDICIONES DE LA RESERVA

A la contratación de la celebración se realizará la entrega de 1.500€ en concepto de señal y firma del contrato como reserva de la fecha.

Desde la fecha de la firma de contrato, hasta 30 días antes de la fecha de la boda se permite reducir sin coste un 20% del total de personas adultas reservada.

Entre 29 y 20 días antes de la fecha de la boda, se permite reducir sin coste un 10% del total de personas adultas reservadas.

No se aceptará ninguna cancelación a partir de 19 días antes del evento.

PAGOS

Prepago del 100% de la reserva antes del día del evento

1. Depósito de 1.500€ a la firma del contrato
2. Depósito del 50% a 90 días del evento

Resto a pagar 10 días antes del evento.

Los pagos se harán mediante transferencia bancaria.

15 días antes de la fecha del evento, tienen que estar cerrado todos los detalles del evento (aperitivos, menús, horarios, etc...)

Una vez elegido el menú, le proporcionaremos toda la información relativa a las alergias e intolerancias al menú.

Todos nuestros precios están expresados en euros y tienen incluido el IVA correspondiente.



MONTANYÀ

AFFILIATED BY SENATOR

937 02 76 00

montanya@senatorhr.com



VISITA NUESTRA PÁGINA **MICE**