



*Bodas y
Celebraciones*

2024/2025

**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.

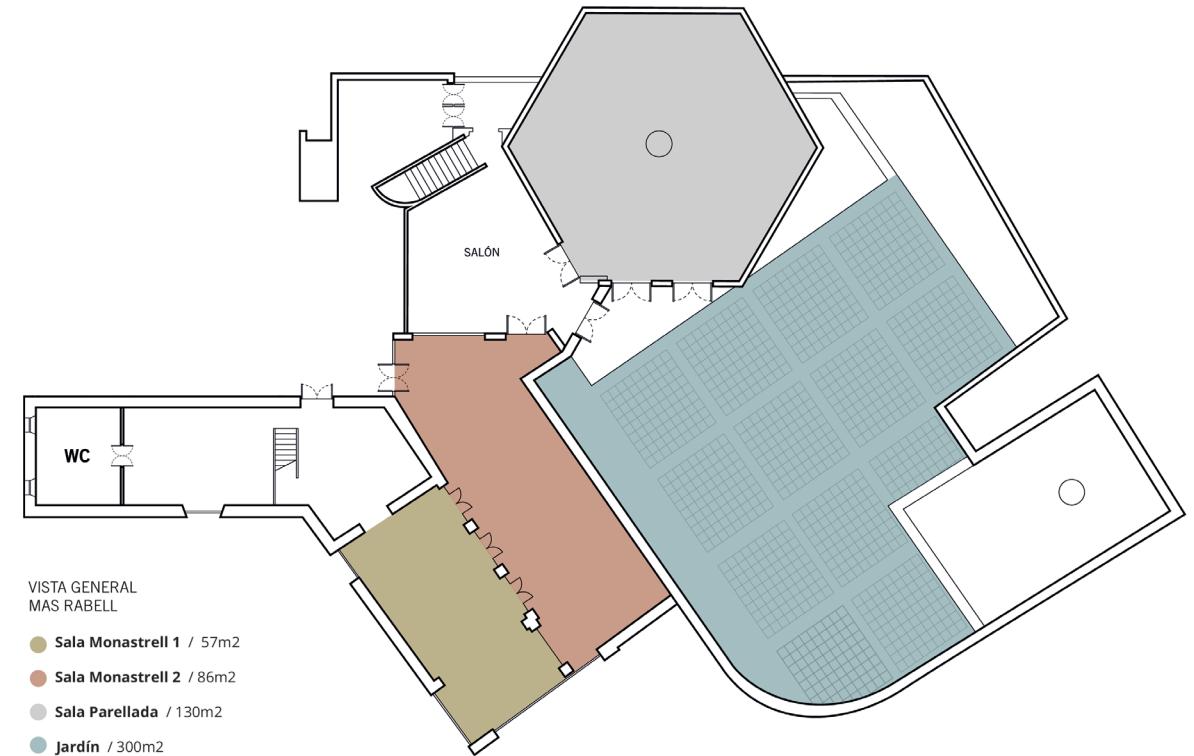
Adentraros en este marco vinícola incomparable para crear estos momentos sublimes, que perdurarán en vuestras vidas para siempre.





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:	<ul style="list-style-type: none"> ⌘ 45 personas. ⌘ 90 personas. 	<ul style="list-style-type: none"> ⌘ 140 personas. ⌘ 45/20* personas.
SALA PARELLADA:	<ul style="list-style-type: none"> ⌘ 100 personas. ⌘ 100 personas. 	<ul style="list-style-type: none"> ⌘ 130 personas. ⌘ 60 personas.
JARDÍN:	<ul style="list-style-type: none"> ⌘ ** ⌘ 190 personas. 	<ul style="list-style-type: none"> ⌘ 250 personas. ⌘ **
MASÍA RÚSTICA:	<ul style="list-style-type: none"> ⌘ 40 personas. ⌘ 35 personas. 	<ul style="list-style-type: none"> ⌘ 20 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



Nuestra gastronomía

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



Menú Roble

Cocktail
Postre



Menú Crianza

Cocktail
Plato principal
Pre-postre
Postre



Menú 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.



Menú Roble

Canapés

Pan de coca con anchoa

Quiche de puerro y queso

Focaccia con salmón ahumado

Eclair con cangrejo y cebolla tierna

Coca de escalivada con foie caramelizado

Croquetas de jamón

Buñuelos de bacalao con miel y lima

Gyoza de pato

Bikini de fondue de queso

Tosta con sobrasada y huevo de codorniz

Platillos

Tartar de atún a la soja

Ceviche al estilo peruano

Brocheta de rape y papada con salsa

Pulpo con espuma de patata al pimentón

Brandada de bacalao con huevo a baja temperatura

Fideuá con alioli

Cazuela de alcachofas con calamares y butifarra

Brocheta de pluma de cerdo ibérico al chimichurri

Huevos estrellados con chistorra

Carpaccio de pies de cerdo a la trufa

Mesas

Quesos artesanos y mermeladas

Embutidos ibéricos

Jamón ibérico

Arroces (pescado y marisco, mar y montaña, verduras y setas, de montaña, caldoso con langostinos)

Postre

Mesa dulce o tarta

A elegir: 7 canapés, 5 platillos, 2 mesas.



Propuesta de maridaje



- **Santa Digna Estelado Rosé**
- Chile
- Uva País
- Comercio justo



- **Clos Ancestral Blanco**
- DO Penedès
- Forcada y xarel·lo
- Vinari a la iniciativa de Recuperación de viña



- **Clos Ancestral**
- DO Penedès
- Garnacha, tempranillo y moneu
- Vinari a la iniciativa de Recuperación de viña

Menú Crianza

Aperitivo

A elegir: 5 canapés, 4 platos y 1 mesa del menú roble

Principales a escoger

Rape con salteado de tomates Cherry y hierbas frescas

Merluza con patatas, cebolla pochada y salsa al vino blanco

Solomillo de vaca Ripollesa con salsa de colmenillas y puré de patata

Cordero deshuesado con puré de berenjenas y salsa de yogurt

Cochinillo deshuesado con puré de manzana en su salsa

Pre-postre

Sorbete de mojito

Sorbete de mandarina

Sorbete de limón



Postre

Pastel de queso con galleta y mermelada de frutos rojos

Pastel de chocolate con mermelada de albaricoque

Mousse de chocolate blanco con fruta de la pasión

Tarta tibia de manzana con galleta de almendra

Tarta Red Velvet



Propuesta de maridaje



- **Santa Digna Estelado Rosé**
- Chile
- Uva País
- Comercio justo



- **Clos Ancestral Blanco**
- DO Penedès
- Forcada y xarello
- Vinari a la iniciativa de Recuperación de viña



- **Clos Ancestral**
- DO Penedès
- Garnacha, tempranillo y moneu
- Vinari a la iniciativa de Recuperación de viña



- **Sons de Prades**
- DO Conca de Barberà
- Chardonnay
- Vinari Or 2023



- **Purgatori**
- DO Costers del Segre
- Garnacha y cariñena
- Gran Vinari Or 2021



- **Floralis Moscatel**
- Vino dulce
- Moscatel de Alejandría



- **Cordillera Brut**
- Chile
- Pinot noir
- Comercio justo

Menú Reserva

Aperitivo

A elegir: 5 canapés, 4 platillos y 1 mesa del menú roble

Entrantes a escoger

Nido de judía verde con merluza y vinagreta de avellanas

Canelón de bogavante con tomates y brotes

Canelón de bogavante con crema de su esencia

Lasaña de verduras con stracciatella y pesto verde

Vieiras con salteado de setas y puré de celery

Principales a escoger

Rape con salteado de tomates Cherry y hierbas frescas

Merluza con patatas, cebolla pochada y salsa al vino blanco

Solomillo de vaca Ripollesa con salsa de colmenillas y puré de patata

Cordero deshuesado con puré de berenjenas y salsa de yogurt

Cochinillo deshuesado con puré de manzana en su salsa

Pre-postre

Sorbete de mojito

Sorbete de mandarina

Sorbete de limón

Postre

Pastel de queso con galleta y mermelada de frutos rojos

Pastel de chocolate con mermelada de albaricoque (sacher)

Mousse de chocolate blanco con fruta de la pasión

Tarta tibia de manzana con galleta de almendra

Tarta Red Velvet

Propuesta de maridaje



- **Santa Digna Estelado Rosé**
- Chile
- Uva País
- Comercio justo



- **Clos Ancestral Blanco**
- DO Penedès
- Forcada y xarello
- Vinari a la iniciativa de Recuperación de viña



- **Clos Ancestral**
- DO Penedès
- Garnacha, tempranillo y moneu
- Vinari a la iniciativa de Recuperación de viña



- **Sons de Prades**
- DO Conca de Barberà
- Chardonnay
- Vinari Or 2023



- **Forcada**
- DO Penedès
- Forcada
- Vinari a la iniciativa de Recuperación de viña



- **Mas La Plana**
- DO Penedès
- Cabernet sauvignon



- **Floralis Moscatel**
- Vino dulce
- Moscatel de Alejandría



- **Cuvée Espendor de Vardon Kennett**
- Espumoso
- Pinot noir, chardonnay y xarello

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 menú 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

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

