



Bodas Masia Ra del Bosc

QUE SEAS TAN FELIZ QUE NO SEPAS SI VIVES O SUEÑAS



LA SUITE

Preparativos pre-boda

Imagina un lugar donde la magia de tu gran día comienza antes del "Sí, acepto". La suite nupcial está diseñada para que tú y tu pareja podáis prepararos en un ambiente natural y de confort.

INCLUYE

- Wedding planner para organización últimos detalles
- Cava de Bienvenida
- Cena romántica bajo las estrellas
- Desayuno Mediterráneo

PRECIO : 350€

COMPLETA TU PRE-BODA

- Maquillaje y peluquería para la novia
- Alojamiento de tus invitados cerca de la Masía
- Masaje Relajante en pareja



CEREMONIA EN PLENA NATURALEZA

Vive la magia de la naturaleza para un
"Sí Quiero" lleno de romanticismo





INCLUYE

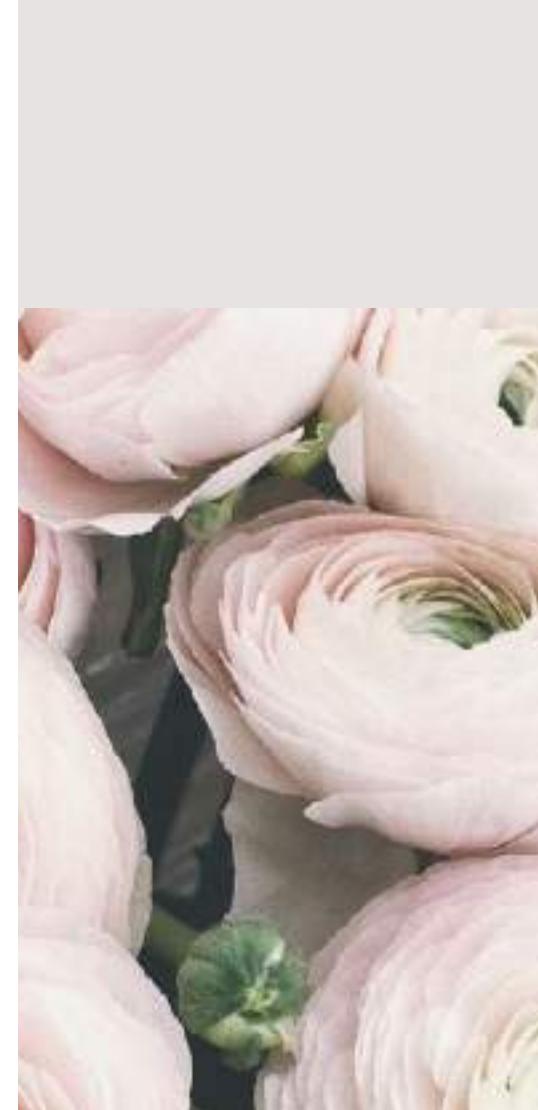
- Wedding planner (organización y maestro de ceremonia)
- Músicas y equipo de megafonía
- Decoración y mobiliario de ceremonia

PRECIO : 600€

COMPLETA TU CEREMONIA

- Entrada Nupcial a caballo
- Rincón de pétalos de rosas naturales y arroz
- Buffet de bienvenida (aguas y refrescos)
- Camino Nupcial con alfombra roja
- Rincón de bienvenida con nombres de los novios

QUE SEAS TAN FELIZ
QUE NO SEPAS SI
VIVES O SUEÑAS



—El Banquete

Comparte y celebra con tus invitados, recuerda antiguas historias, ríe, brinda por el momento presente... Un aperitivo al aire libre y un banquete a vuestro gusto en la piscina rodeados de vegetación.



INCLUYE

- Banquete Nupcial
- 2h de Barra libre en la piscina
- Decoración floral Eco-Sostenible
- Música ambiente
- Mantelería, Minutas y Targetones
- Sitting

PRECIO:

Menú Banquet Romàntic: 155€/Persona

Menú Coctail en el jardín: 145€/Persona

Menú Sabors d'Amor: 135€/Persona

Menú infantil (2-10 años): 70€/Persona



SERVICIO OBLIGATORIO

- Noche de Bodas en la Suite Nupcial
(Alojamiento, cena y desayuno) PRECIO: 350€/Pack



MENÚ NUPCIAL

Propuestas gastronómicas para todos tus invitados

¡PERSONALIZA TU MENÚ!





SNACK BIENVENIDA

- Copa de cava de recepción
- Palitodepipas
- Cucuruchodepatatas chips con mielycanela

APERITIVOS BANQUETE

- Blini de foie a la sal Maldon
- Rollito de salmón mediterráneo (queso crema, oliva negra y cilantro)
- Krustillant de bacalao con nucleo de allioli
- Gamba en tempura y romesco
- Tostadita de jamón Ibérico
- Montadito de tortilla de patatas
- Cucharita de guacamole con su nacho
- Broqueta de mozzarella y tomate seco
- Croquetas de Rabo de Toro
- Pizza veggie
- Nuggets veganos

BUFFETS EXTRA

(No Incluidos)

Buffet Japonés

- Gyoza de pollo con verduritas
- Nigiri con salmón ahumado
- Crunch de california vegetal
- Barquitas de yakisoba

Show Cooking BBQ

- Pincho de entrecot y butifarra
- Brocheta de chistorra sobre tostadita
- Latita de pulpocon su parmentier
- Brocheta Yakitori

Buffet Pladel Bosc

- Jamón Ibérico ycoca con tomate
- Queso manchego y sus tostaditas
- Cepa de las delicias(butifarra blanca, fuet,chorizo ibérico, pan de payés y aceite de oliva dela Masía Pla del Bosc)

ENTRANTES

(UNA VARIEDAD POR BANQUETE)

- Canelón XL de verduras con bechamel al pesto
- Crema de manzana con chips vegetales y pipas de calabaza
- Carpaccio de pulpo sobre hummus de berenjena
- Ensalada de brotes verdes con rollitos de pasta filo con queso de cabra

PLATO PRINCIPAL

(DOS VARIEDADES POR BANQUETE)

- Confit de pato con salsa y gratín de patata y queso
- Carrillera de buey con reducción de Oporto y gratín de patata y setas
- Meloso de Ibérico al horno con atadito de espárragos y bacon
- Canelón XL de rape y gambas con crema de marisco

POSTRES

(UNA VARIEDAD POR BANQUETE)

- Esfera dorada con mousse de chocolate
- Sorbete de limón al cava
- Parfait de frutos rojos con helado de yogur
- Tartufo de limoncello

TARTA NUPCIAL

(UNA VARIEDAD POR BANQUETE)

- Nata y trufa
- Mousse de fresa
- Tiramisú
- Red Velvet



SNACK BIENVENIDA

- Copa de cavaderecepción
- Palitodepipas
- Cucuruchodepatatas chips con mielycanela

APERITIVOS BANQUETE

- Blini de foie a la sal Maldon
- Rollito de salmón mediterráneo (queso crema, oliva negra y cilantro)
- Krustillant de bacalao con nucleo de allioli
- Gamba en tempura y romesco
- Tostadita de jamón Ibérico
- Montadito de tortilla de patatas
- Cucharita de guacamole con su nacho
- Broqueta de mozzarella y tomate seco
- Croquetas de Rabo de Toro
- Pizza veggie
- Nuggets veganos

BUFFETS EXTRA

(No Incluidos)

Buffet Japonés

- Gyoza de pollo con verduritas
- Nigiri con salmón ahumado
- Crunch de california vegetal
- Barquitas de yakisoba

Show Cooking BBQ

- Pincho de entrecot y butifarra
- Brocheta de chistorra sobre tostadita
- Latita de pulpocon su parmentier
- Brocheta Yakitori

Buffet Pladel Bosc

- Jamón Ibérico ycoca con tomate
- Queso manchego y sus tostaditas
- Cepa de las delicias (butifarra blanca, fuet, chorizo ibérico, pan de payés y aceite de oliva de la Masía Pla del Bosc)

PLATO PRINCIPAL

(DOS VARIEDADES POR BANQUETE)

·Confit de pato con susalsa y
gratín de patata y queso

·Carrillera de buey con
reducción de Oporto y gratín
de patata y setas

·Meloso de Ibérico al horno
con atadito de espárragos y
bacon

·Canelón XL de rape y
gambas con crema de
marisco

TARTA NUPCIAL

(UNA VARIEDAD POR BANQUETE)

·Nata y trufa

·Mousse de fresa

·Tiramisú

·Red Velvet

delícies al jardí



SNACK DE BENDIVEN APPÉN

- Palito de gambay sésamo
- Cucuricho de patatas chips con miel y canela

Buffet Veggie

- Hummus con palitos de zanahoria
- Ensalada con fruta de temporada y vinagreta de frambuesa
- Pizza veggie
- Nuggets veganos

APERITIVOS BANQUETE

- Blini de foie alasalMaldon
- Rollito de salmón mediterráneo (queso crema, oliva negra y cilantro)
- Krustillant de bacalao con nucleo de allioli
- Gamba en tempura y romesco
- Tostadita de jamón Ibérico
- Montadito de tortilla de patatas
- Cucharita de guacamole con su nacho
- Broqueta de mozzarella y tomate seco
- Croquetas de Rabo de Toro
- Pizza veggie
- Nuggets veganos

Buffet Pla del Bosc

- Jamón Ibérico y coca con tomate
- Queso manchego y sus tostaditas
- Cepa de las delicias (butifarra blanca, fuet, chorizo ibérico, pan de payés y aceite de oliva de la Masía Pla del Bosc)

Buffet La Playa

- Fideuá marinera con allioli

Show Cooking BBQ

- Pincho de entrecot y butifarra
- Brocheta de chistorra sobre tostadita
- Latita de pulpo con su parmentier
- Brocheta Yakitori

Buffet Tex Mex

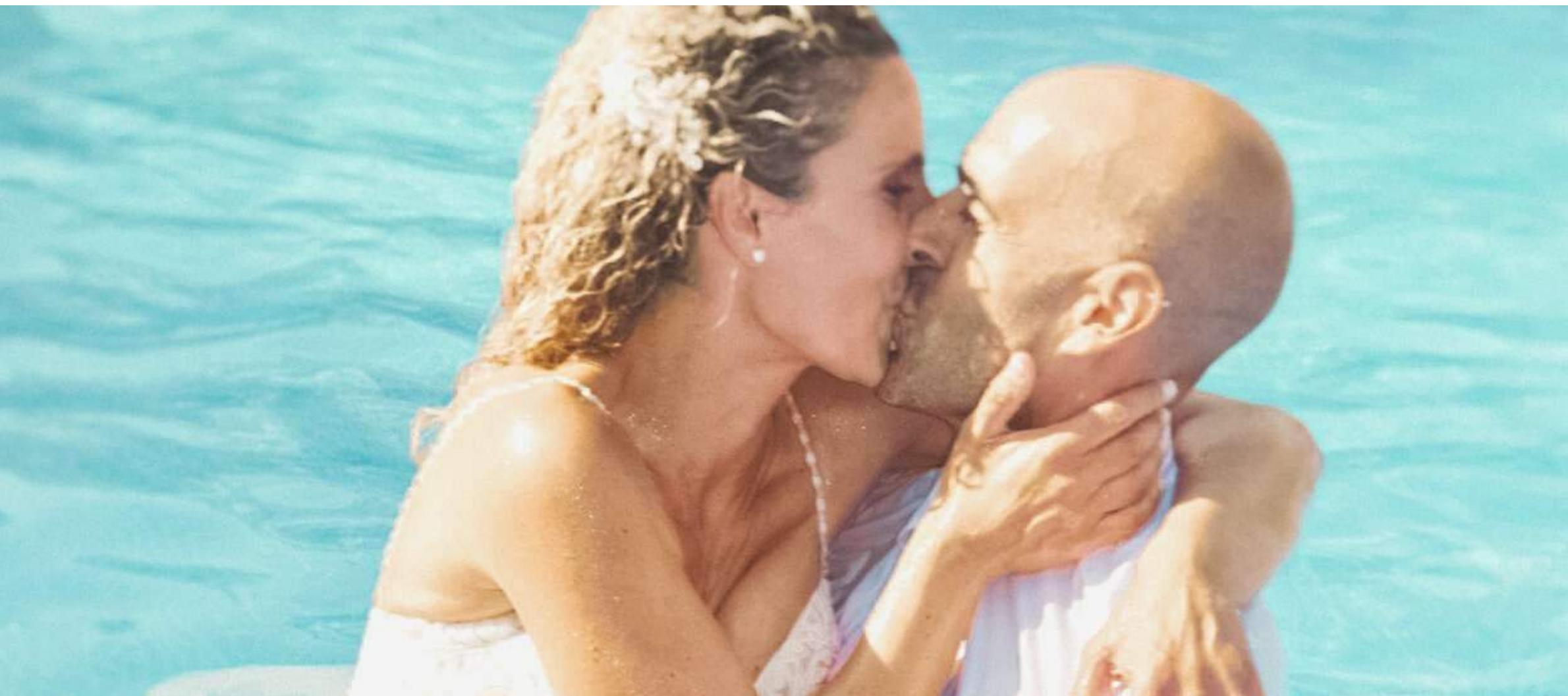
- Tacos mexicanos con salsitas para dippear

Buffet Dulce

- Selección de pasteles
- Brochetas de fruta con chocolate

TARDE DE FIESTA

Sorprende a los tuyos con
nuestras actividades especiales
para Micro Weddings



INCLUYE

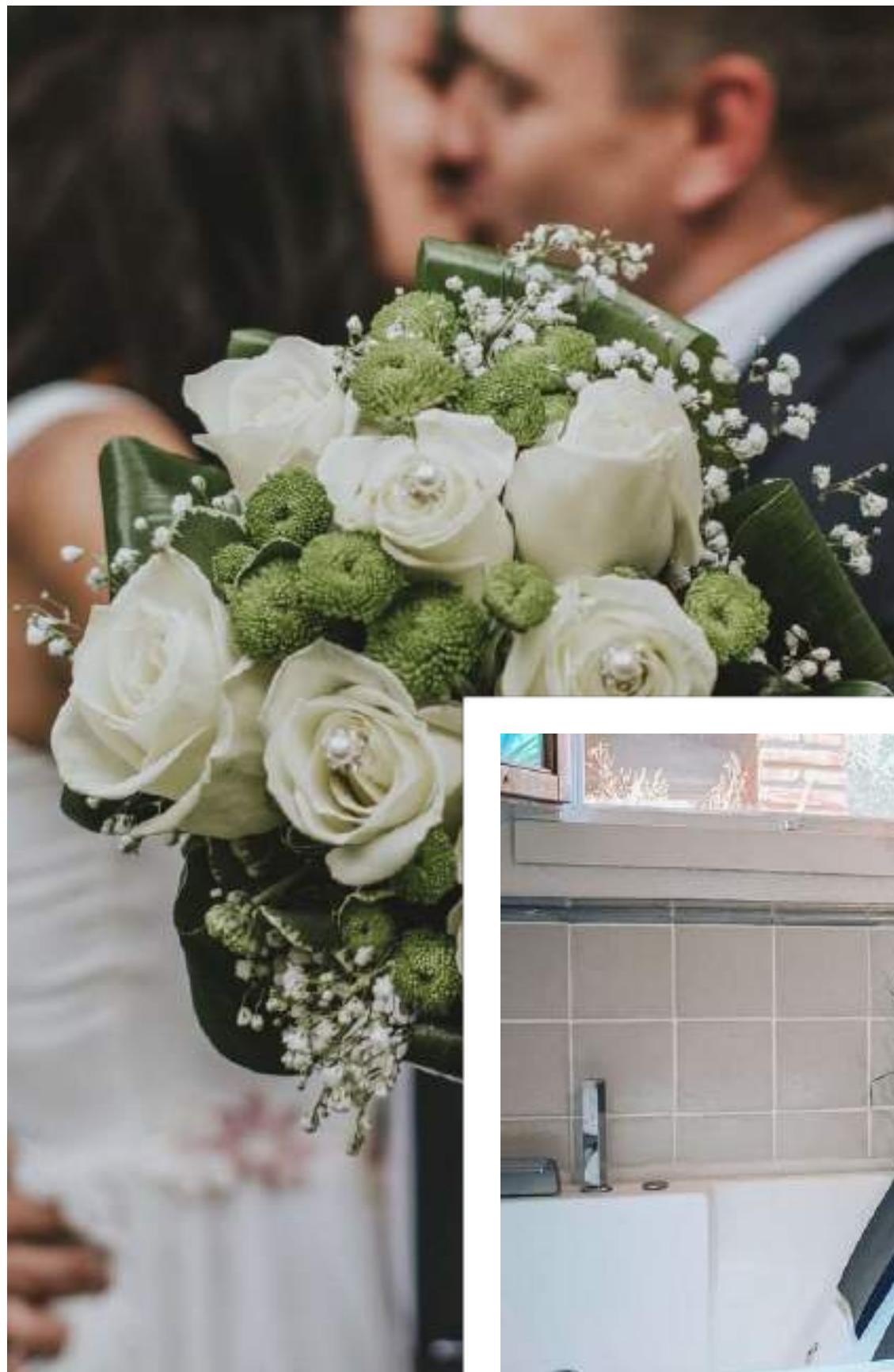
- 2h de barra libre en la piscina
- Música playlist personalizable

PRECIO: Incluido en el menú

COMPLETA TU FIESTA

-
- Sweet table
 - Merienda y resopón
 - Tiro al arco
 - Photocall
 - Concurso de SingStar





NOCHE DE BODAS
Pasa una noche súper romántica
en nuestra Suite Nupcial



INCLUYE

- Cava de Bienvenida
- Cena Romántica bajo las estrellas
- Desayuno Mediterráneo

PRECIO : 350€

COMPLETA TU NOCHE DE BODAS

- Pétalos de rosas naturales en la Suite
- Ruta 4x4 con maridaje de vinos en la montaña
- Alojamiento para los invitados cerca de la Masía

Servicios Extras

Servicios Pre-Boda y Noche de bodas

Maquillaje y peluquería
Novia: 290€

Tipis para invitados:
290€/tipi

Pétalos de rosas naturales
en la Suite: 40€

Community Manager: 450€

Fotógrafo: 885€ Fotógrafo
con pre-boda: 1025€

Servicios para la Ceremonia Nupcial

Rincón de pétalos de
rosas naturales y arroz:
150€

Entrada Nupcial a
caballo: 420€

Camino nupcial con
alfombra Roja: 200€

Buffet Bienvenida
(aguas y refrescos): 120€

Servicios para el Banquete

Buffet Japonés: 300€

Show cooking BBQ: 270€

Buffet Pla del Bosc: 270€

Menú infantil (aperitivo,
fingers de pollo y pastel
nupcial): 70€

Servicios fin de fiesta

Sweet table: 160€

Resopón: 240€

Tiro al arco: 200€

Photocall: 200€

Concurso SingStar: 200€

Pesca de Patos: 200€