



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 Romántic: 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!





banquet romántic

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 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)

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
humus 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
gratin de patatas y queso

·Carrillera de buey con
reducción de Oporto y gratin
de patatas y setas

·Moloso 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 yogurt

·Tartufo de limoncello

TARTA NUPCIAL

(UNA VARIEDAD POR BANQUETE)

·Nata y trufa

·Mousse de fresa

·Tiramisú

·Red Velvet



sabors d'amor

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 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)

PLATO PRINCIPAL

(DOS VARIEDADES POR BANQUETE)

- Confit de pato consusalsa y gratín de patatayqueso
- Carrillera de buey con reducción de Oporto y gratín de patataysetas
- 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

delicie s al jardí

Cap de cavall a recepció

- Palito de gambay sésamo
- Cucurucho 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 gras al 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

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€