



*Casaments i  
Celebracions*

*2024/2025*

**MAS  
RABELL**





**Mas Rabell, una masia catalana  
del segle XIV al cor del Penedès.  
Un paratge rodejat de vinyes, ideal  
per a celebracions especials, amb  
un toc rústic i romàntic.**



## Un indret de somni entre vinyes?

L'has trobat!

Mas Rabell és una masia catalana molt a prop de Barcelona, al bell mig del Penedès. Un espai rústic i màgic, rodejat de naturalesa; ideal per respirar aire pur.

Disposa d'un gran jardí i tres sales interiors amb llum natural. La nostra gastronomia, maridada amb vins de la Família Torres, està basada en productes de proximitat i de temporada, procedents del nostre hort ecològic.

Endinseu-vos en aquest marc vitivinícola incomparable per crear aquests moments sublims, que perduraran a les vostres vides per sempre.

---

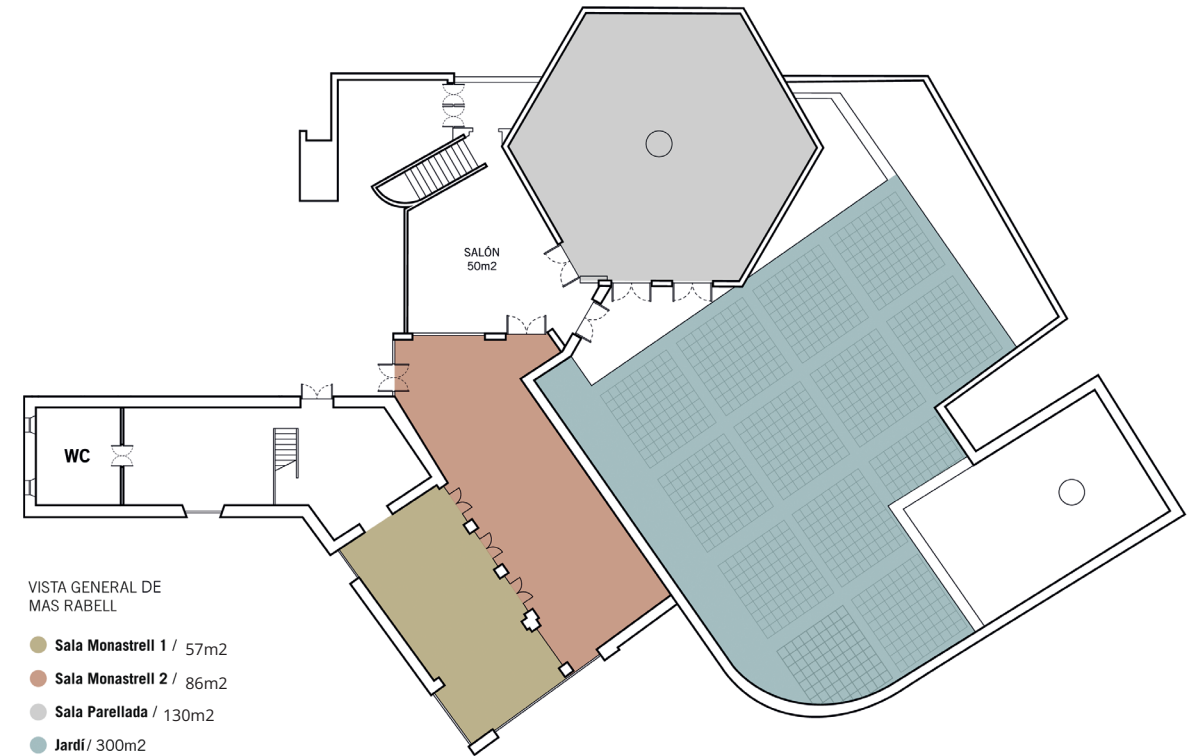






Mas Rabell t'obre les seves portes per dissenyar al teu costat la celebració d'aquest dia tan especial.

## Espais Mas Rabell



VISTA GENERAL DE MAS RABELL

- Sala Monastrell 1 / 57m2
- Sala Monastrell 2 / 86m2
- Sala Parellada / 130m2
- Jardí / 300m2

### Informació del espais:

|                         |  |   |
|-------------------------|--|---|
| <b>SALA MONASTRELL:</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>⌘ 45 persones.</li> <li>⌘ 90 persones.</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>♀ 140 persones.</li> <li>⌘ 45/20* persones.</li> </ul> |
| <b>SALA PARELLADA:</b>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>⌘ 100 persones.</li> <li>⌘ 100 persones.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>♀ 130 persones.</li> <li>⌘ 60 persones.</li> </ul>     |
| <b>JARDÍ:</b>           | <ul style="list-style-type: none"> <li>⌘ **</li> <li>⌘ 190 persones.</li> </ul>            | <ul style="list-style-type: none"> <li>♀ 250 persones.</li> <li>⌘ **</li> </ul>               |
| <b>MASIA RÚSTICA:</b>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>⌘ 40 persones.</li> <li>⌘ 35 persones.</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>⌘ 20 persones.</li> </ul>                              |

\*Capacitat dels dos espais independents en els quals es divideix la sala.

\*\*Aforament a concretar en funció del format de l'esdeveniment a sala.





**Als espais de Mas Rabell es respira un aire rústic i tradicional, fruit de l'encant de cada un dels seus racons.**

---







Un indret que enamora





# Menús gastronòmics

---

Disposem de 3 propostes gastronòmiques, totes elles elaborades amb una selecció dels millors productes de proximitat i maridats amb vins Família Torres.



## Menú Roure

Cocktail  
Postres



## Menú Criança

Cocktail  
Plat principal  
Prepostres  
Postres



## Menú Reserva

Cocktail  
Banquet  
Prepostres  
Postres

El nostre equip us acompanyarà en la selecció i disseny de la proposta gastronòmica, per una posada en escena amb sabors que no us deixaran indiferents.





# Menú Roure

## Canapès

Pa de coca amb anxova

Quiche de porro i formatge

Focaccia amb salmó fumat

Eclair amb cranc i ceba tendra

Coca d'escalivada amb foie caramel·litzat

Croquetes de pernil

Bunyols de bacallà amb mel i llima

Gyoza d'ànec

Bikini de fondue de formatge

Torrada amb sobrassada i ou de guatlla

## Platets

Tàrtar de tonyina a la soja

Ceviche a l'estil peruà

Broqueta de rap i papada amb salsa

Pop amb escuma de patata al pebre Vermell

Brandada de bacallà amb ou a baixa temperatura

Fideuà amb allioli

Cassola de carxofes amb calamars i botifarra

Broqueta de ploma de porc ibèric al chimichurri

Ous estrellats amb xistorra

Carpaccio de peus de porc a la trufa

## Taules

Formatges i melmelades

Embotits ibèrics

Pernil ibèric

Arrossos (Peix i marisc, mar i muntanya, verdures i bolets, de muntanya, o arròs caldós amb llagostins)

## Postres

Taula dolça o pastís

*A escollir: 7 canapès, 5 platets, 2 taules.*



## Proposta de maridatge



- **Santa Digna Estelado Rosé**
- Xile
- País
- Comerç just



- **Clos Ancestral blanc**
- DO Penedès
- Forcada i xarel·lo
- Vinari a la iniciativa de Recuperació de vinya



- **Clos Ancestral**
- DO Penedès
- Garnatxa, ull de llebre i moneu
- Vinari a la iniciativa de Recuperació de vinya



# Menú Criança

## Aperitiu

A escollir: 5 canapès, 4 platets i 1 taula del menú roure

## Principals a escollir

Rap amb saltat de tomàquets  
Cherry i herbes fresques

Lluç amb patates, ceba i salsa al vi blanc

Filet de vaca Ripollesa amb salsa de múrgoles i puré de patata

Xai desossat amb puré d'albergínies i salsa de iogurt

Garrí desossat amb puré de poma amb la seva salsa

## Prepostres

Sorbet de mojito

Sorbet de mandarina

Sorbet de llimona



## Postres

Pastís de formatge amb galeta i mermelada de fruits vermells

Pastís de xocolata amb mermelada d'albercoc

Mousse de xocolata blanca amb fruita de la passió

Pastís tebi de poma amb galeta d'ametlla

Pastís Red Velvet



## Proposta de maridatge



- **Santa Digna Estelado Rosé**
- Xile
- País
- Comerç just



- **Clos Ancestral blanc**
- DO Penedès
- Forcada i xarello
- Vinari a la iniciativa de Recuperació de vinya



- **Clos Ancestral**
- DO Penedès
- Garnatxa, ull de llebre i moneu
- Vinari a la iniciativa de Recuperació de vinya



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



- **Purgatori**
- DO Costers del Segre
- Garnatxa i carinyena
- Gran Vinari Or 2021



- **Floralis Moscatel**
- Vi dolç
- Muscat d'Alexandria



- **Cordillera Brut**
- Xile
- Pinot noir
- Comerç just



# Menú Reserva

## Aperitiu

A escollir: 5 canapès, 4 platets i 1 taula del menú roure

## Entrants a escollir

Niu de mongeta tendra amb lluç i vinagreta d'avellanes

Caneló de llamàntol amb tomàquets i brots

Caneló de llamàntol amb crema de la seva essència

Lasanya de verdures amb straciatella i pesto verd

Vieires amb saltejat de verdures i puré de celery

## Principals a escollir

Rap amb saltat de tomàquets Cherry i herbes fresques

Lluç amb patates, ceba i salsa al vi blanc

Filet de vaca Ripollesa amb salsa de múrgoles i puré de patata

Xai desossat amb puré d'albergínies i salsa de iogurt

Garrí desossat amb puré de poma amb la seva salsa

## Prepostres

Sorbet de mojito

Sorbet de mandarina

Sorbet de llimona

## Postres

Pastís de formatge amb galeta i melmelada de fruits vermells

Pastís de xocolata amb melmelada d'albercoc

Mousse de xocolata blanca amb fruita de la passió

Pastís tebi de poma amb galeta d'ametlla

Pastís Red Velvet

## Proposta de maridatge



- **Santa Digna Estelado Rosé**
- Xile
- País
- Comerç just



- **Clos Ancestral Blanc**
- DO Penedès
- Forcada i xareño
- Vinari a la iniciativa de Recuperació de vinya



- **Clos Ancestral**
- DO Penedès
- Garnatxa, ull de llebre i moneu
- Vinari a la iniciativa de Recuperació de vinya



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



- **Forcada**
- DO Penedès
- Forcada
- Vinari a la iniciativa de Recuperació de vinya



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



- **Floralis Moscatel**
- Vi dolç
- Muscat d'Alexandria



- **Cuvée Esplendor de Vardon Kennett**
- Escumós
- Pinot noir, chardonnay i xareño



## Inclou

Un únic esdeveniment al dia

Duració de 8 hores d'esdeveniment

Prova de menú per a 6 persones

Personalització gastronòmica de l'esdeveniment

Muntatge amb mobiliari i vaixel·la propis

Minutges i seating

Centres de taula florals (Excepte pack Roure)

Projector i pantalla

## No inclou

Barra lliure durant festa

Opcions addicionals de decoració

Decoració cerimònia

Menú staff

Monitoratge infantil

Hora extra a partir de l'hora acordada

Servei de Dj

Fotografia

## Condicions de cancel·lació

Es requereix confirmar el menú i número d'assistents fins a 15 dies abans de l'esdeveniment.

Es podrà ajustar fins a (+/- 10%).

Es considerarà l'espai reservat quan s'hagi dipositat el 30% de la cotització.

Es realitzarà el pagament del 100% de l'import, 15 dies abans de l'esdeveniment.

No es retornarà el pre-pagament en cancel·lacions realitzades a partir de 15 dies abans de l'esdeveniment.

## Informació general

Adaptem tots els nostres plats en cas de tenir alguna intolerància o al·lèrgia a algun aliment.

No inclou el desplaçament a/des de Mas Rabell.





**MAS RABELL**

**08731 Sant Martí Sarroca (Barcelona)**

**Tel: 938 99 16 60**

**Email: [masrabell@torres.es](mailto:masrabell@torres.es)**

