

MENÚS DE NADAL



MÓN
ST
BENET

10 anys d'emocions

Menú 25 i 26

NADAL I SANT ESTEVE A MSB

APERITIU DEL XEF I COPA DE CAVA

ENTRANTS DE NADAL

El caneló trufat de pintada i foie, cremós de formatge
Garrotxa La Bauma i suc de rostit

Ó

Escudella de Nadal amb prensat de carn d'olla i cigrons

PLAT PRINCIPAL

Cuixa de pollastre del "Rei del Galliner" rostit amb prunes i pinyons

Ó

Romescada de lluç amb gambes

POSTRES

Fondant de xocolata i caramel

Ó

Esponjós de iogurt, gerd i cava

Neules i torrons

CELLER

Vi blanc AURUM DO Pla de Bages

Vi negre GRAU I GRAU DO Pla de Bages

Cava Brut Nature MAIANS VELL DO Pla de Bages

Aigües, cafès i infusions

45€ per persona / 22€ per nen



Menú 25 i 26



NADAL I SANT ESTEVE GASTRONÒMIC A L'Ó

APERITIU DEL XEF DE BENVINGUDA

PLATS

Brasa freda de pi amb salmó i pa de mantega fumada

Consomé de calamar de potera amb la seva tinta
i ravioli de panxeta de porc Ral



Caneló de jarret de vedella rostida amb foie, tòfona
i beixamel de llet de cabra

Suquet de rap i gamba de Palamós amb celerí i all negre

Cuixa de pintada farcida i fumada amb textures de ceba de Figueres

POSTRE

Postre de Nadal 2017
Torrans i neules



CELLER

Cava Nit Raventós i Blanc
Vi blanc Vilarnau Capricis Castanyer
Vi negre Abadal 5 Merlot
Vi de Pedra Gravera

Aigües, cafès i infusions



95€ per persona / 45€ per nen

Menú 31



CAP D'ANY A MSB

PLATS

Tàrtar de llamàntol amb porro dels horts de Sant Benet

Coca de foie, pop i salmó marinat amb mandarina

Llobarro amb aromes del bosc, bolets i escalivats

Xai lletó premsat, carbassa i tubercles

Rocher de xocolata i avellana



Petits dolços

Raïm de la sort i Campanades del Monestir

CELLER

Vi Blanc ABADAL DO Pla de Bages

 Vi Negre ABADAL CABERNET FRANC DO Pla de Bages

Cava VILARNAU BRUT RESERVA DO Cava

Aigua, cafès, Infusions



Revetlla

Cotilló, begudes i ressopó dolç

125€ per persona / 35€ menú infantil



Menú 31

CAP D'ANY AMB ESTRELLA AL RESTAURANT GASTRONÒMIC L'Ó

APERITIUS DEL XEF

Bufet de pernil ibèric tallat al moment amb pa de coca i tomàquet
Bufet d'ostres franceses amb dues salses
Pa al vapor amb salmó fumat
Assortit d'Oreos salades
Torró de foie i avellanes
Brasa freda de sardines, albergínia i caviar d'oli
Els nostres tàrtars
Bloody Mery nitro

SOPAR DE GALA

Consomé de calamars de potera amb la seva tinta i ravioli de panxeta
Ou de gallina cruixent amb tòfona i suc d'ibèric
Arròs fumat d'anguila amb cremós de safrà
Rap amb suquet de gambes de Palamós, amb apinap i all negre
Filet de vedella de Girona amb remolatxa i espècies

PRE-POSTRES

Mandarina refrescant

POSTRES

Paisatge de xocolata

Petits fours, cafès, copa de licor i raïm de la sort
CAMPANADES DEL MONESTIR i copes de l'Ó

CELLER

Tio Pepe en rama
Bollinger Special Cuveé
Vi blanc Capricis de Vilarnau Castanyer
Cava de La Finca Raventós i Blanc
Vi negre Abadal Selecció
Cava Vilarnau Subirat Parent
Vi dolç Mataró Alta Alella

**FESTA DE REVETLLA A LA FÀBRICA
AMB COPES I ZONA RESERVADA.**

220€ per persona / 75€ menú infantil

Menú Infantil



**NADAL, SANT ESTEVE
I CAP D'ANY**

APERITIUS

Calamars a la romana
Torradetes amb pernil ibèric

ENTRANT

Canelons casolans de l'àvia



PRINCIPAL

Escalopins de pollastre

POSTRES

Bola de gelat (vainilla, nata, maduixa, xocolata)
Pastís i gormanderies
Raïm de la sort



Refrescs i aigües

Nadal i Sant Esteve 22€
Cap d'any a Fàbrica 35€
Nadal i Sant Esteve 45€
Cap d'any a L'Ó 75€





MENÚS
Cap d'any 2017



MÓN
ST
BENET

10 anys d'emocions

Opcions

FESTA DE CAP D'ANY A MSB

Sopar de gala a La Fàbrica
Campanades del Monestir
REVETLLA DE CAP D'ANY

125€ per persona / 35€ menú infantil

+

Allotjament amb esmorzar bufet d'Any Nou a l'Hotel Món

190€ per persona / 65€ per nen

CAP D'ANY GASTRONÒMIC A L'Ó

Sopar degustació al Restaurant gastronòmic L'Ó
Campanades del Monestir i copes de L'Ó
REVETLLA A LA FÀBRICA AMB ESPAI RESERVAT

220€ per persona / 75€ menú infantil

+

Allotjament amb esmorzar bufet d'Any Nou a l'Hotel Món

285 € per persona/ 105€ per nen

FESTA DE CAP D'ANY A MSB

SOPAR ESPECIAL CAP D'ANY 2017

Tàrtar de llamàntol amb porro dels horts de Sant Benet
Coca de foie, pop i salmó marinat amb mandarina
Llobarro amb aromes del bosc, bolets i escalivats
Xai lletó premsat, carbassa i tubercles
Rocher de xocolata i avellana
Petits dolços

Raïm de la sort i campanades del Monestir

CELLER

Vi Blanc ABADAL DO Pla de Bages
Vi Negre ABADAL CABERNET FRANC DO Pla de Bages
Cava VILARNAU BRUT RESERVA DO Cava

Aigua, cafès, Infusions

REVELLA

Cotilló, begudes i ressopó dolç

125€ per persona / 35€ menú infantil

+

Nit d'allotjament a l'Hotel Món ****
Late check out segons disponibilitat
Esmorzar bufet especial Any Nou fins les 12.00h.
190€ per persona / 65€ per nen

CAP D'ANY GASTRONÒMIC A L'Ó

APERITIUS DEL XEF

Bufet de pernil ibèric tallat al moment amb pa de coca i tomàquet
Bufet d'ostres franceses amb dues salses
Pa al vapor amb salmó fumat
Assortit d'Oreos salades
Torró de foie i avellanes
Brasa freda de sardines, albergínia i caviar d'oli
Els nostres tàrtars
Bloody Mery nitro

SOPAR DEGUSTACIÓ

Consomé de calamars de potera amb la seva tinta i ravioli de panxeta
Ou de gallina cruixent amb tòfona i suc d'ibèric
Arròs fumat d'anguila amb cremós de safrà
Rap amb suquet de gambes de Palamós, amb apinap i all negre
Filet de vedella de Girona amb remolatxa i espècies

PRE-POSTRES

Mandarina refrescant

POSTRES

Paisatge de xocolata

Petits fours, cafès, copa de licor i raïm de la sort
campanades del Monestir i copes de l'Ó

CELLER

Tio Pepe en rama
Bollinger Special Cuveé
Vi blanc Capricis de Vilarnau Castanyer
Cava de La Finca Raventós i Blanc
Vi negre Abadal Selecció
Cava Vilarnau Subirat Parent
Vi dolç Mataró Alta Alella

FESTA DE REVETLLA A LA FÀBRICA AMB COPEs I ZONA RESERVADA.

220€ per persona / 75€ menú infantil

+

Nit d'allotjament a l'Hotel Món ****

Late check out segons disponibilitat

Esmorzar bufet especial d'Any Nou fins les 24.00h.

285€ per persona / 105€ per nen

Els preus són per persona, Adult/Nen, IVA i taxes incloses

Nens de 0 a 2 anys: gratuït | Nens de 2 a 15 anys preu en llits supletoris compartint habitació . Possibilitat d'habitacions comunicades

Suplement habitació ús individual 65€.

Suplement habitació Junior Suite 100€ i Suite Presidencial 150 € per habitació.

Menú Infantil

APERITIUS

Calamars a la romana
Torrades amb pernil ibèric

ENTRANT

Canelons casolans de l'àvia

PRINCIPAL

Escalopins de pollastre

POSTRES

Bola de gelat (vainilla, nata, maduixa, xocolata)
Pastís i gormanderies
Raïm de la sort

Refrescs i aigües

Condicions Generals

Es prega màxima puntualitat.
Els horaris d'inici de servei seran a la Fàbrica a les 20:30h
i al restaurant l'Ó a les 20:15h
La Revetlla conclourà a les 03.00 h.

Entrarem al 2018 amb les campanes del Monestir de Sant Benet.
Es podran escoltar des de la terrassa del Restaurant L'Ó,
on hi haurà posteriorment un servei de BAR fins les 01.00,
i des de la Plaça de Sant Benet així com
des de l'interior de La Fàbrica

Hi haurà servei de guarda-roba a La Fàbrica.

Per confirmar la reserva serà imprescindible efectuar
el prepagament íntegre.

No s'acceptaran cancel·lacions excepte en casos de força major.

Ofertes especial per allotjament la nit del dia 30/12.

Informació i reserves:

93 875 94 04

93 875 94 08

hotel@monstbenet.com



10 anys d'emocions