



MASTINELL
CAVA & HOTEL

Bodas
Weddings



Un espacio único para un día inolvidable

A unique space for an unforgettable day

Cava&Hotel Mastinell es un hotel de 5 * situado en Vilafranca del Penedès, en pleno centro de la comarca vinícola del Penedès. Su arquitectura emula un sinuoso conjunto de botellas de cava en rima, con una cubierta elaborada con la técnica del trencadís de Antoni Gaudí.

Junto a sus 13 habitaciones, cuenta con el Espacio Gastronómico En Rima, donde se puede disfrutar de la mejor gastronomía de km 0, y de la prestigiosa bodega Mastinell, productora de cavas y vinos de excelente calidad.

Su ubicación, instalaciones y servicios convierten a Cava & Hotel Mastinell en una opción única para todo tipo de celebraciones y, muy especialmente, para organizar una boda inolvidable y exclusiva: realizamos un solo evento al día

Cava & Hotel Mastinell is a five-star hotel located in Vilafranca del Penedès, in the heart of the Penedès wine-making region.

Its architecture emulates the sinuous form of cava bottles on a riddling rack and its roof features a mosaic that pays tribute to Antoni Gaudí.

In addition to the rooms, the hotel also has its own culinary space, En Rima, where visitors can enjoy the best km 0 food and the prestigious selection of wines from Mastinell, an excellent quality wine- and cava-maker.

Its location, facilities and services make Cava & Hotel Mastinell a unique option for any sort of celebration and especially for an unforgettable and exclusive Wedding: we celebrate only one a day.



Alto Rio
Fotografia

Gastronomía: el maridaje perfecto entre tradición y creatividad

Gastronomy: the perfect pairing of tradition and creativity

Hemos heredado la tradición gastronómica del Penedès, marcada por la calidad de los productos locales y su perfecta armonía con los vinos y cavas de la comarca.

Un espacio singular donde disfrutará de creaciones *slow food*, inspiradas en la cocina catalana y mediterránea, maridadas con cavas y vinos Mastinell de la D.O. Penedès.

Disponemos de una amplia oferta gastronómica para elaborar un menú totalmente personalizado.

El Menú Adulto incluye:

Copa de cava de bienvenida
Open Bar

6 aperitivos calientes, 6 aperitivos fríos
- 1 estación (para un mínimo de comensales)
Entrante, principal y pre-postre
Tarta nupcial
Café y bodega

We've inherited all the culinary tradition of the Penedès, known for its quality local produce and perfect pairings with wine and cava from the region.

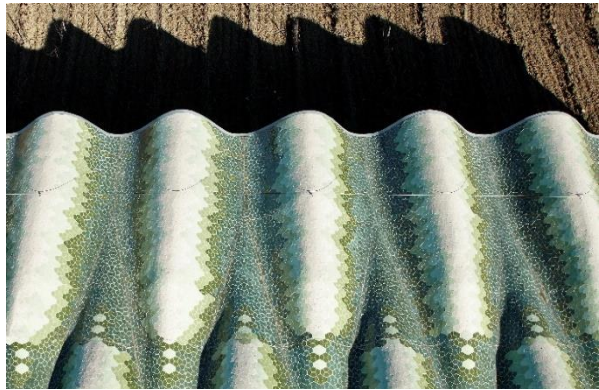
A unique place to enjoy slow food creations that draw from Catalan and Mediterranean cuisine, paired with Mastinell wine and cava from D.O. Penedès.

We have a wide range of culinary delights on offer for a fully personalized menu.

The Adult Menu includes:

*Welcome drink (cava)
Open Bar*

*6 warm hors d'oeuvre, 6 cold hors d'oeuvre - 1 station (for a Minimum of diners)
Starter, main and pre-dessert
Wedding cake
Coffee and Cellar*



Deliciosa propuesta culinaria para disfrutar en compañía

Aperitivos fríos

Crema de temporada

Brioche steak tartar

Melón Osmotizado con ron y menta

Cono de tartar de atún con caviar oli

Cucharita de salmón marinado con sal de cítricos

Ensaladilla rusa con bogavante

Dado de bacalao confitado con emulsión de oliva de Kalamata

Tiradito de lubina con espuma de leche de tigre

Jamón ibérico de bellota con coca de cristal con tomate

Foie micuit caramelizado con pistacho

Tartar de salmón con mayonesa de wasabi

Aperitivos calientes

Mini bikini de trufa con brie

Surtido de croquetas caseras

Patata brava

Canelón de rabo de buey

Capuccino de patata morada y gorgonzola

Crema de chirivía y manzana con quicos y foie

Brocheta de langostino con salsa thai

Pincho de cordero con salsa de yogurt y cítricos

Papas arrugadas con mojo picón y mojo verde

Brocheta de pollo con salsa teriyaki

Buñuelos de bacalao con azafrán, romesco y piñones garrapiñados



Nuestras estaciones Mínimo 80 comensales adultos

- ESTACIÓN **ECO Km 0**

Propuestas de zumos, smoothies y brochetas de frutas y verduras de temporada

- ESTACIÓN **VEGANA**

Variedad de hummus, pitas, pans bao vegetales, sushi vegetariano ...

- ESTACIÓN DE **MINI HAMBURGUESAS**

Mini hamburguesas de ternera con cebolla caramelizada

- ESTACIÓN DE **QUESOS CATALANES**

Selección de quesos catalanes servidos de la manera mas original. Membrillo y complementos, chutneys dulce-picantes y buffet de panes artesanos

- ESTACIÓN DE **EMBUTIDOS CATALANES**

Selección de los mejores embutidos de la tierra acompañados de nuestro buffet de panes artesanos

- ESTACIÓN DE **ARROZ** (4 €/pax plus)

Arroz Marinero o arroz Mar y Montaña o Fideuá

- ESTACIÓN DE **SUSHI**

*Consultar precio suplemento

- ESTACIÓN DE **JAMÓN**

Jamón Ibérico de bellota al corte con coca de cristal

*Precio según mercado y peso



A delicious culinary proposal to enjoy in the best company

Cold hors d'oeuvre

Octopus in escabeche

Cone of tuna tartare with citrus sauce and yuzu caviar

Spoonful of marinated salmon with citrus salt

Spanish ham with tomato-rubbed crystal bread

Focaccia with plum tomatoes, White anchovies and fresh basil

Crudités with pumpkin hummus

Caramelised foie micuit with pistachio

Salmon tartare with mustard mayonnaise

Season soup: Strawberry gazpacho with Forum vinegar reduction

Foie pop with white chocolate

Warm hors d'oeuvre

Vegetables with romesco sauce

Selection of homemade croquettes

Papas arrugadas with spicy sauce

Pig's-trotter cannelloni with foie

Prawn skewers with Thai sauce

Mini brie and truffle grilled sandwich

Crunchy prawn on a bed of wasabi mayonnaise

Mini brioche sandwich with botifarra sausage and apple

Cod fritters with saron, romesco and candied pine nuts

Coca with caramelised onion, mushrooms and goat cheese



BODEGA MASTINELL

OPEN BAR

Vino blanco y tinto

Cava brut real

Cervezas

Refrescos

Zumos y aguas minerales

White and red wine

Cava brut real

Beer

Soft drinks

Juice and mineral water





Inicio del banquete

Beginning of banquet

Entrantes

Crema de Gambas, rouille crocante y berberechos

Foie micuit a la sal con compota de membrillo, pan de especias y kumkuats

Tartar de atún rojo con aguacate, huevas de salmón y causa peruana

Ensalada de vieiras y langostinos con crema de manzana ácida y brotes amargos

Ravioli cremoso de setas, reducción de foie y lámina de jamón ibérico

Cigalas, tomate Cor de bou, pesto de nueces, brotes crujientes y sorbete apio y lima

Carpaccio de gambas de Vilanova con chip de yuca, maíz blanco y aguacate

Ensalada de Bogavante con cítricos, vinagreta de coral y patata violeta confitada*

*Consultar precio suplemento

Starters

Shrimp bisque with crunchy rouille and cockles

Foie micuit with salt, quince compote, spiced bread and kumquats

Bluefin tuna tartare with avocado, salmon roe and causa peruana

Salad with scallops and prawns, sour-apple cream and bitter greens

Creamy mushroom ravioli, foie reduction and Iberian ham sheet

Langoustines, Cor de Bou tomato, walnut pesto, crunchy greens and lime-celery sorbet

Shrimp ceviche from Vilanova with yucca crisps, white corn and avocado

*Lobster salad with citrus, tomato vinaigrette and confit purple potato**

**Ask about surcharge*



Sabores de inspiración mediterránea

Mediterranean-inspired flavors

Platos principales

- Solomillo de ternera con foie poêle, setas y salsa de pimienta verde
- Lingote de cochinillo ibérico crujiente, manzana ácida, chutney de pera y dátiles
- Espaldita de cordero lechal deshuesada con Parmentier de tubérculos, praliné de avellanas y jugo trufado
- Rodaballo salvaje con crema de colmenilla, verduritas y vinagreta de remolacha y cítricos
- Lubina, parmentier de hinojo y estragón, espinacas, cítricos y reducción de Jerez
- Rape braseado con compota de puerro, manzana, espárragos, jugo de clorofila y zanahoria vichy
- Suquet de Peix con Bogavante*

*Consultar precio suplemento

Mains

- *Beef tenderloin with foie poêle, mushrooms and Green-peppercorn sauce*
- *Crunchy Iberian suckling-pig terrine with sour apple, pear chutney and dates*
- *Shoulder of suckling boneless Lamb with root-vegetable Parmentier, hazelnut praliné and truffled jus*
- *Wild turbot with morel cream, baby vegetables and beetroot-citrus vinaigrette*
- *Sea bass, fennel and tarragon Parmentier, spinach, citrus and sherry reduction*
- *Chargrilled monkfish with leek compote, apple, asparagus, spinach jus and carrots Vichy*
- *Suquet stew with lobster**

*Ask about surcharge

*Consultar precio suplementos /Request prices complements
Los acompañamientos pueden variar según temporada

Un toque dulce / A sweet touch

Pre postre

Zumo de manzana y cardamomo con sorbete
Sopa de melón de cantaloupe con ron y helado de naranja
Sorbete de sandía y menta, con helado de melocotón
Crema de cacao con jengibre

Pastel nupcial

Loreak Babylon (naranja, azafrán y chocolate)
Jade (mousse de limón, piña y coco)
Xavina (crujiente de praliné y haba de cacao, bizcocho de vainilla y mousse de chocolate)
Camp de Tarragona (pastel con crema de almendras)

Café e Infusiones

Pre-desert

Apple-cardamom juice with sorbet
Cantaloupe soup with rum and orange ice cream
Watermelon-mint sorbet with peach ice cream
Cocoa and ginger cremeux

Wedding cake

Loreak Babylon (orange, saffron and chocolate)
Jade (lemon, pineapple and coconut mousse)
Xavina (praline and cocoa-nib Crunch, vanilla cake and chocolate mousse)
Camp de Tarragona (cake with almond cream)

Coffee and Tea





Una fiesta para recordar *A celebration to remember*

La fiesta

Prepararemos la celebración siguiendo vuestra petición, para que sea todo un éxito.

- 2 horas de Open Bar Standard o Premium

Consultar precio.

- 2 horas de Open bar + cocktails. (Mojito, caipirinha, y caipiroska, fresa y lima).

Consultar precio.

- horas extra de Open bar.

Consultar precio.

Animación, disc jockey, fuegos artificiales... Ponemos a tu disposición todos los servicios para una celebración por todo lo alto.

The party

We will prepare everything to your specifications to make sure the celebration is a resounding success.

- *2-hour open bar Standard o Premium*

Request prices

- *2-hour open bar + cocktails. (Mojito, caipirinha and caipiroska, strawberry and lime).*

Request prices

- *additional hour open bar.*

Request prices.

Entertainment, DJ, fireworks, etc.

We can arrange any services you need to celebrate in style.



Tentempié a media tarde o a media noche

A escoger:

- Variedad de sándwiches y panecillos
- Mini frankfurts con mostaza y ketchup
- Mini hamburguesa con queso cheddar
- Selección de mini donuts
- Brochetas de frutas con chocolate fundido
- Surtido de bollería variada

Presupuesto a medida

Mid-afternoon or midnight snack

Choose:

- *Selection of sandwiches and breads*
- *Mini frankfurts with mustard and ketchup sauce*
- *Mini beef burgers with béarnaise sauce and cheddar cheese*
- *Selection of mini doughnuts*
- *Fruit skewers with selection of chocolate dips*
- *Selection of pastries*

Request prices



Calidad y experiencia

Quality and experience

Menú adulto

- Aperitivos a elegir: 6 aperitivos fríos, 6 aperitivos calientes y 1 estación para un mínimo de comensales
- Un primero, un principal, pre postre, tarta nupcial y café
- Bodega Mastinell para el aperitivo y el banquete
- Presentación pastel y novios
- Mantelería de gala
- Minutas personalizadas
- Sitting Mastinell
- Prueba del menú
- Precio especial en detalles Mastinell para invitados

Además, asesoramiento especializado en la contratación de otros servicios (ceremonias civiles, decoración personalizada, animación, reportaje audiovisual, canguros, etc).

Adult menú

- *Choice of hors d'oeuvre: 6 warm hors d'oeuvre, 6 cold hors d'oeuvre and 1 stations for a minimum dinners*
- *One starter, one main, pre-dessert, wedding cake and coffe*
- *Bodega Mastinell wines for the hors d'oeuvre and main*
- *Presentation of the cake and bride and groom*
- *Gala table linens*
- *Personalized menu cards*
- *Mastinell seating*
- *Test menu*
- *Special price on Mastinell gifts for guests*

Plus, specialized guidance in finding any other services you may need (civil ceremonies, personalized decorations, entertainment, video and photographer, baby-sitter, etc.)



Menú infantil

Children's menu

Aperitivo

Entrante

Arroz tres delicias
Pasta a la Boloñesa
Sopa de pollo con galets

Segundos

Escalopa de pollo con patatas fritas
Fricandó de ternera con patatas fritas
Canelones con bechamel

Postre

Helado

Appetizers

Starters

Fried rice
Pasta Bolognesa
Chicken soup with pasta shells

Mains

Breaded chicken with chips
Fricandeau of beef with chips
Cannelloni with bechamel

Desert

Ice cream



Reserva exclusiva de la finca

Para vivir vuestro día de manera especial os ofrecemos la opción de disponer de toda la finca en exclusiva
Realizamos una boda por día

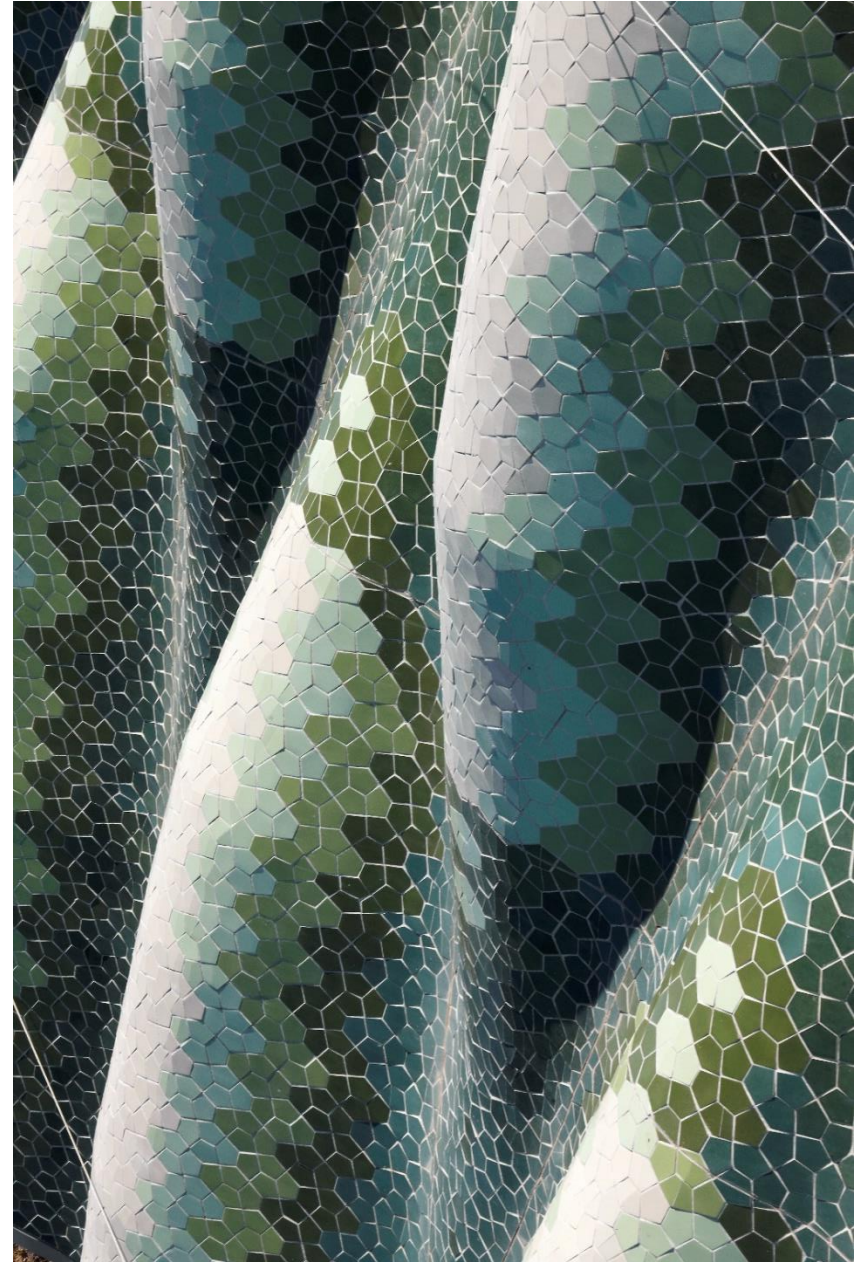
——— Espacios y servicios incluidos ———

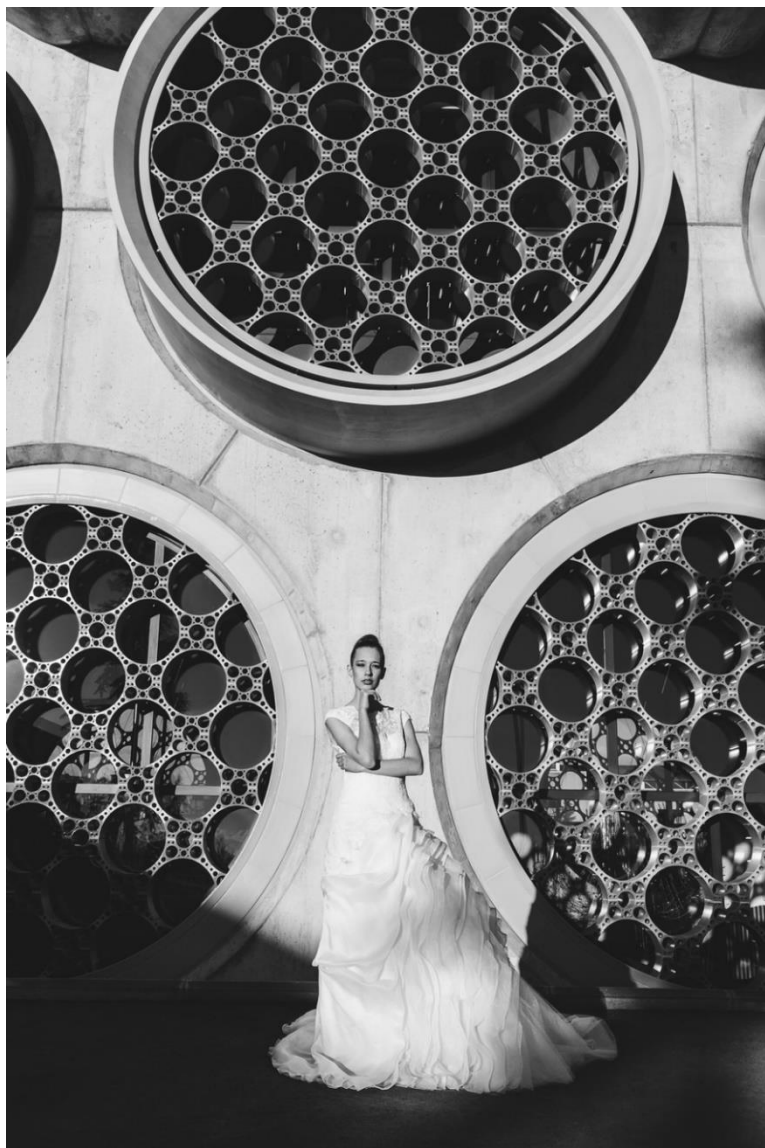
Para celebraciones nocturnas
(de 18:00 h hasta madrugada)

- Espacios interiores del hotel, jardines y terrazas dónde celebrar el aperitivo.
- Salas para banquete.
- Espacio para ceremonia civil Mastinell.
- Localizaciones exteriores e interiores para reportaje fotográfico y audiovisual.
- Suite.
- 10 habitaciones Dobles y 2 habitaciones Individuales.
- Desayuno al día siguiente
- Aparcamiento
- Coordinación y asesoramiento del evento.
- Decoración Mastinell.

Para celebraciones de día
(de 12:00 h a 21:00 h)

- Espacios interiores del hotel, jardines y terrazas dónde celebrar el aperitivo.
- Salas para banquete.
- Espacio para ceremonia civil Mastinell.
- Localizaciones exteriores e interiores para reportaje fotográfico y audiovisual.
- Aparcamiento
- Coordinación y asesoramiento del evento.
- Decoración Mastinell.





Exclusive reservation of the whole property

To help make your big day even more special, we offer you the option to have the whole estate to yourselves.

Only one Wedding per day

Spaces and services included

For nighttime celebrations (from 6 pm into the night)

- Spaces inside the hotel, gardens and terraces for the hors d'oeuvre.
- Banquet hall.
- Mastinell space for civil ceremony.
- Indoor and outdoor spaces for photo and video sessions.
- Suite.
- 10 Doble rooms and 2 single rooms.
- Breakfast the following day
- Parking..
- Event coordination and guidance.
- Mastinell decorations.

For daytime celebrations (12am to 9pm)

- Spaces inside the hotel, gardens and terraces for the hors d'oeuvre.
- Banquet hall.
- Mastinell space for civil ceremony.
- Indoor and outdoor spaces for photo and video sessions.
- Parking.
- Event coordination and guidance.
- Mastinell decorations.





**mastinell
cavahotel**

HOTEL BOUTIQUE by OLIVIA HOTELS

eventos@hotelmastinell.com

Tel. 93 115 6132