

HERETAT

OLLER
del MAS

EST. 964

BODAS



Un día mágico entre viñedos e inolvidable en el Oller del Mas

Un entorno único y mágico para celebrar cualquier tipo de evento y, al mismo tiempo, disfrutar de una cocina gastronómica.

Heretat Oller del Mas tiene más de 1.000 años de historia.

Situado en torno al castillo medieval, originario del siglo X y restaurado totalmente entre 1981 y 2008, el espacio respira la cautivadora historia de los Oller: caballeros, nobles, religiosos y maestros artesanos que han dejado huella en la historia del país.

36 generaciones y más de mil años de historia cuentan lo que hoy en día es una bodega, centro enoturístico, el Restaurante Bages 964 y Cabañas del Oller.

Se encuentra en una zona privilegiada, en medio de montañas como Montserrat, a 2 minutos de Manresa, a solamente 40 minutos de Barcelona, y 45 minutos de la Costa Brava.





Espacios

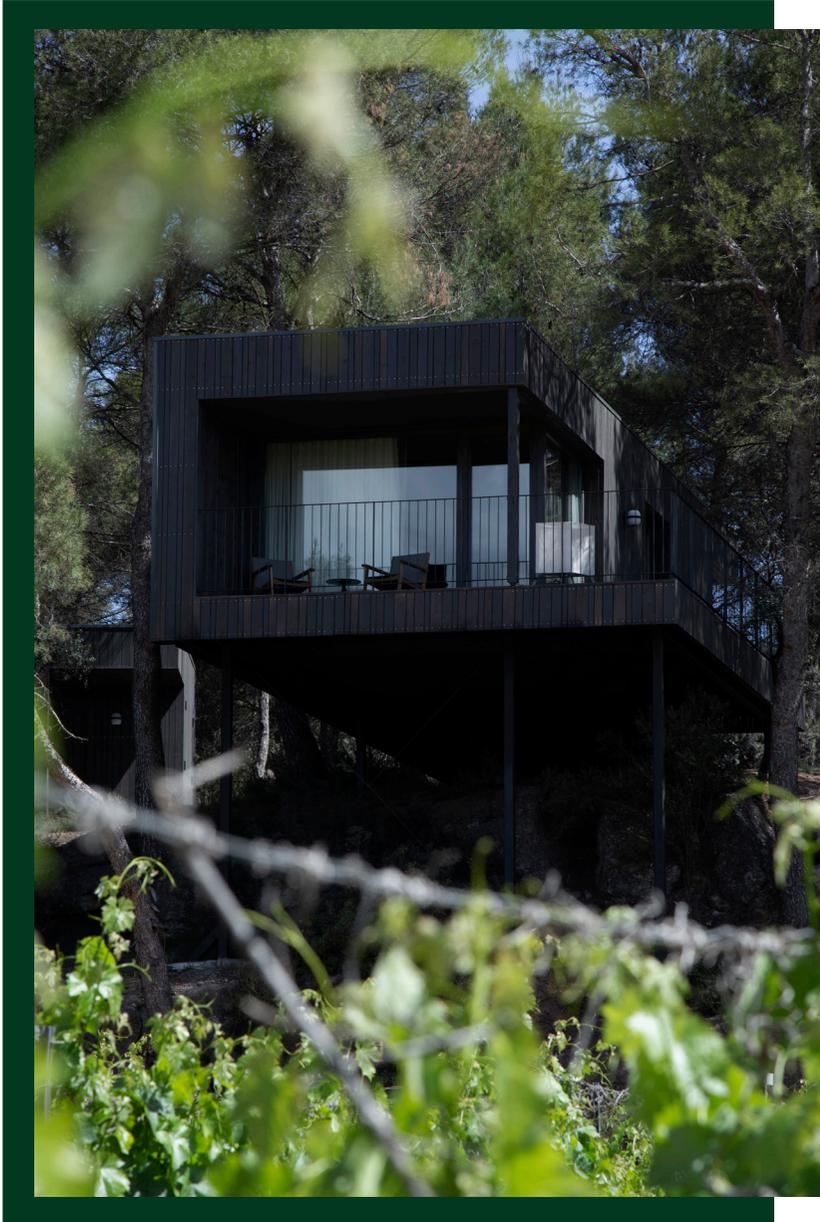
Oller del Mas

El espacio reservado para eventos privados y donde se desarrollan las bodas. Una masía y castillo medieval que datan del año 964 y que son el centro del Oller del Mas.

Consta de diferentes espacios donde poder celebrar la ceremonia y el convite:

- Patio d'Armes
- Entre viñedos
- Sala Arnau y Sala Bernat
- Patio y Sala de Banquets
- Sala Montserrat
- Patio y Sala de Business





Las Cabañas del Oller

Veintidós cabañas de madera integradas dentro del bosque de encinas, robles y pinos con vistas únicas a Montserrat.

Un concepto de alojamiento único donde la sostenibilidad, la naturaleza y la comodidad se combinan en unos espacios diseñados con armonía y sensibilidad. La madera, los materiales orgánicos y las líneas naturales conforman espacios en absoluta sintonía con la naturaleza en la que a través de grandes ventanales se crea una conexión directa con el entorno.

22 cabañas, todas diferentes, con una ubicación estratégica en el bosque y con unos ventanales y terrazas adaptados a las vistas y la situación de cada una de ellas para favorecer al máximo la inmersión y el contacto con el entorno. Un espacio en el que está totalmente prohibido fumar.

Todo el complejo funciona buscando la máxima eficiencia energética, siendo la geotermia y la aerotermia las principales fuentes energéticas. Una depuradora biológica cierra el círculo de las aguas residuales y las depura para reutilizarlas.

**Imprescindible el alquiler de todas las Cabañas, consultar a condiciones.*



Ceremonia

Espacio Ceremonia

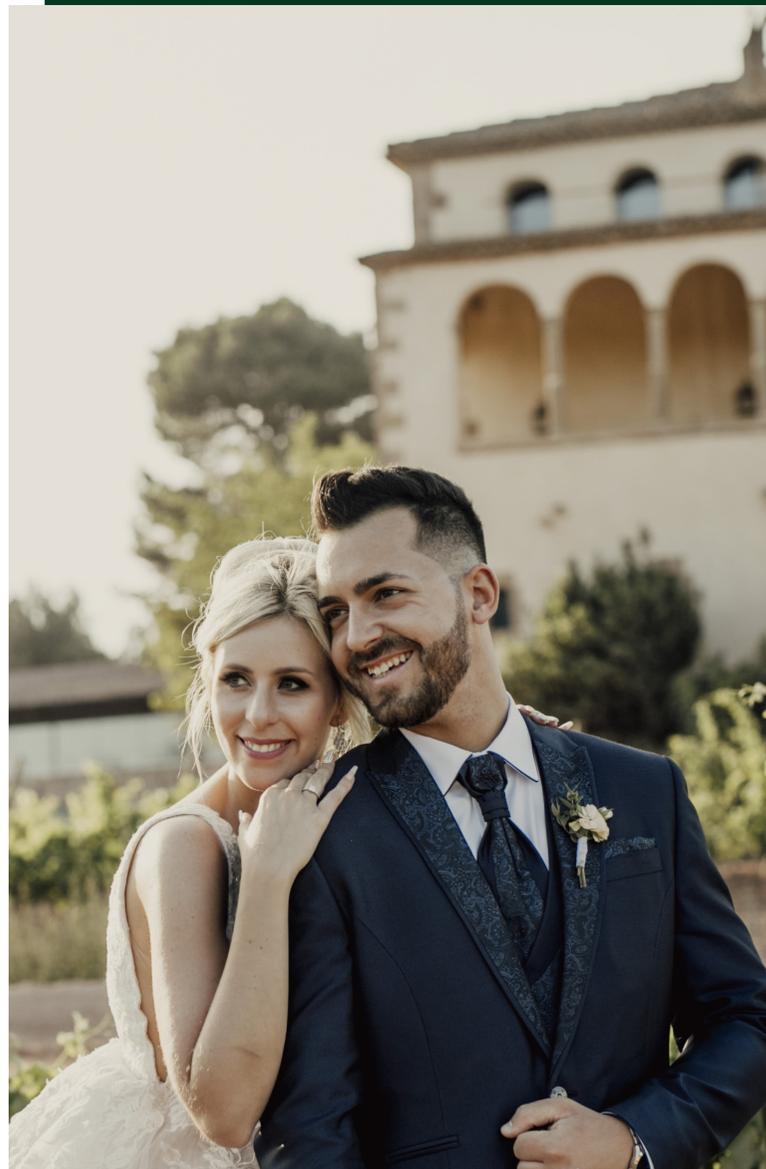
La Capilla
Patio de Armas
Entre viñedos
Sala Arnau (interior del castillo)

Incluye

Barra de tentempiés en la entrada
Sillas de madera
Banquillo para los novios
Estructura altar

No Incluye

Decoración floral
Maestro de ceremonias
Música o sonorización del espacio



Propuesta gastronómica 964



Aperitivo Oller

Sorbete de temporada
Crujiente de piel de bacalao con su brandada, chips de ajo y encurtidos
Croqueta de pollo con mayonesa de curry
Mollete de pulled pork ral con encurtidos
Buñuelo de bacalao con allioli de miel
Brocheta de gamba en gabardina con romesco de ajo negro
Mini canelón de pollo del Prat con foie y boletus, bechamel de boletus y crujiente de parmesano
Steak tartar de vaca gallega sobre filipino de patata crujiente y bearnesa de café París
Nuestra patata brava con allioli de ajo escalivado y salsa de chile chipotle
Mini burger de vaca gallega en pan de brioix, queso, bacon y cebolla confitada

Buffet de aperitivos

Risotto de setas con crujiente de parmesano
Quesos catalanes con sus acompañamientos: uva, fresas, dúo de mermeladas y tostadas

Barra de aperitivos

Agua
Refrescos
Cerveza
Vinos seleccionados
Suplementos:
Barra gin-tonics
Coctelería personalizada

Menú 964

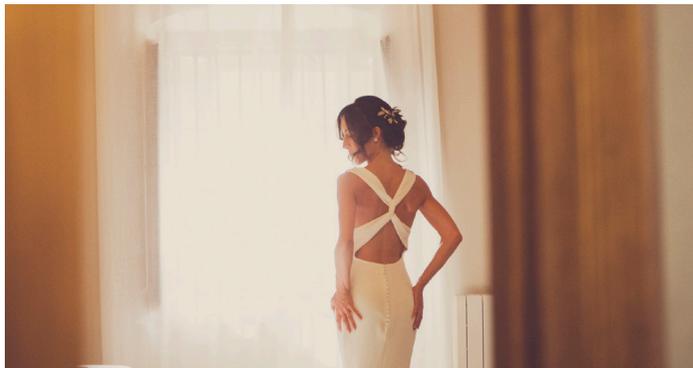
Salmorejo con tartar de carabineros, huevos de codorniz y cecina
Bacalao con gnocchis de patata, gambas y su suquet

Postres a escoger

Lingote de chocolate con leche con mousse de praliné y nueces garrapiñadas
Cítricos
Massini con helado de frutos rojos

Bodega

Consultar el apartado de la bodega del Oller



Propuesta gastronómica Signatura



Aperitivo Oller

Sorbete de temporada
Crujiente de piel de bacalao con su brandada, chips de ajo y encurtidos
Croqueta de pollo con mayonesa de curry
Mollete de pulled pork ral con encurtidos
Buñuelo de bacalao con allioli de miel
Brocheta de gamba en gabardina con romesco de ajo negro
Mini canelón de pollo del Prat con foie y boletus, bechamel de boletus y crujiente de parmesano
Steak tartar de vaca gallega sobre filipino de patata crujiente y bearnesa de café París
Nuestra patata brava con allioli de ajo escalivado y salsa de chile chipotle
Mini burger de vaca gallega en pan de brioix, queso, bacon y cebolla confitada

Buffet de aperitivos

Risotto de setas con crujiente de parmesano
Quesos catalanes con sus acompañamientos: uva, fresas, dúo de mermeladas y tostadas

Barra de aperitivos

Agua
Refrescos
Cerveza
Vinos seleccionados
Suplementos:
Barra gin-tonics
Coctelería personalizada

Menú Signatura

Carpaccio de pulpo a la gallega, emulsión de pimentón y patata
Terrina de cordero con berenjena a la brasa y cous cous especiado

Postres a escoger

Lingote de chocolate con leche con mousse de praliné y nueces garrapiñadas
Cítricos
Massini con helado de frutos rojos

Bodega

Consultar el apartado de la bodega del Oller



Propuesta gastronómica Premium



Aperitivo Bernat

Crujiente de bacalao con su brandada, chips de ajo y encurtidos
Croqueta de boletus y foie con mayonesa de tartufata
Mollete de pulled pork Ral con encurtidos
Buñuelo de bacalao con allioli de miel
Brocheta de gamba en gabardina con romesco de ajo negro
Mini canelón de marisco con velouté de carabineros
Steak tartar de vaca gallega sobre filipino de patata crujiente y bearnesa de café parís
Nuestra patata brava con alioli de ajo escalivado y salsa de chile chipotle
Mini burger de vaca gallega con pan bollo, queso, bacon y cebolla confitada
Mochi de sobrasada
Tartar de atún rojo balfegó con causa limeña y encurtidos

Buffet de aperitivos

Risotto de setas con crujiente de parmesano
Quesos catalanes con sus acompañamientos: uva, fresas, dúo de mermeladas y tostadas

Barra de aperitivos

Agua
Refrescos
Cerveza
Vinos seleccionados
Suplementos:
Barra gin-tonics
Coctelería personalizada

Menú Premium

Coca de gambón, puerros encurtidos, papada de cerdo y romesco de ajo negro
Solomillo de ternera, Rossini con foie y “demiglace” trufada

Postres a escoger

Lingote de chocolate con leche con mousse de praliné y nueces garrapiñadas
Cítricos
Massini con helado de frutos rojos

Bodega

Consultar el apartado de la bodega del Oller



Buffets adicionales



Barra de ostras

Selección de ostras frescas

La vermutería del Oller

Gran surtido de conservas

La brasa del Oller

Ternera
Brocheta de pulpo y tocino con ximixurri
Brocheta de verduras

Buffet de jamón

Jamón cortado a mano

Japonés

Selección especial de sushi

Barra especial de vinos del Oller

Selección de vinos a tu gusto



La bodega del Oller



Vinos del Oller

Les Parcel·les - Blanco - Garnatxa i Picapoll Negre*
Bernat Oller - Negro - Merlot, Syrah i Picapoll Negre*
AT Roca Reserva - Espumoso*
Especial Macabeu - Blanco - Macabeu
Càndia - Negro - Garnatxa, Syrah, Sumoll, Merlot i Picapoll Negre
Arnau Oller - Negro - Merlot i Picapoll Negre - Vi de Finca
Ròmia - Negro - Carinyena, Garnatxa, Mandó, Sumoll i Picapoll Negre
Especial Picapoll - Negro - Picapoll Negre - Vi de Finca

**Vinos incluidos en el precio del menú*





Barra libre

En la Barra Ginebre (Roku, Seagrams, Bombay, Puerto Indias)
Vodka (Absolut)
Whisky (Dyc, JB, Ballantines, Famous Grouse, Jim Bean)
Ron (Habana 7, Bacardi, Brugal Añejo)
Tequila
Opción de destilados premium a consultar

Horario Hasta las 23:00h en bodas de mediodía
Hasta las 03:00h en bodas de noche

*Máximo hasta las 05:00 h de la madrugada

Resopón Mini bocadillos
Brochetas de fruta
Candy Bar *extra*

Condiciones Máximo de dos horas
A partir de la tercera hora habrá un suplemento por persona





Condiciones

Incluye

La propuesta gastronómica
Aperitivo
Menú
Barra de bebidas del aperitivo
La bodega
Destilados o gin-tonic de sobremesa
Prueba del menú para seis personas
Diseño y/o impresión de la papelería (minutas y seating plan)
Maître responsable de la celebración
Un camarero cada diez invitados
Visita técnica con los novios

No Incluye

Alquiler de espacio
Barra libre y resopón
Montaje de ceremonia en nuestro espacio
Flores u otra decoración extra
Otros proveedores (como un DJ)
10% de IVA
El precio del menú infantil y de Staff. Este será el 50% del precio del menú de adulto escogido.

Las Cabañas del Oller

Todas las bodas de domingo a viernes obligatorio el alquiler de todas las Cabañas una noche, y todas las bodas de sábado obligatorio el alquiler de todas las Cabañas la noche del viernes y el sábado.



Información general

La prueba del menú se realizará 3 meses antes de la fecha escogida para 6 personas. La prueba se realizará siempre entre semana.

El banquete queda confirmado desde el momento en que se abona la paga y señal de 2.000 €.

Las parejas facilitarán el número exacto de comensales en un período máximo de 6 días antes del banquete. 3 días antes, la pareja reconfirmará el número definitivo de invitados que será aplicado en la facturación final. Se tendrá que abonar el importe total del banquete antes del día de la boda.

Mínimo de comensales:

Entre semana - 65 personas

Viernes, sábados y festivos - 100 personas

No existe exclusividad de proveedores, excepto el catering.





HERETAT
OLLER del MAS
EST. 964

Vanessa Faja
Event Manager
+34 722 667 261
events@ollerdelmas.com