



HERETAT

**OLLER
del MAS**

EST. 964

CASAMENTS



Un dia màgic entre vinyes i inoblidable a l'Oller del Mas

Un entorn únic i màgic per celebrar qualsevol tipus d'esdeveniment i, alhora, gaudir d'una cuina gastronòmica.

L'Heretat Oller del Mas té més de 1.000 anys d'història.

Situada a l'entorn del castell medieval, originari del segle X i restaurat totalment entre 1981 i 2008, l'espai respira la captivadora història dels Oller: cavallers, nobles, prohoms, religiosos i mestres artesans que han deixat empremta en la història del país.

36 generacions i més de mil anys d'història expliquen el que avui dia és un celler, centre enoturístic, el Restaurant Bages 964 i Les Cabanes de l'Oller.

Es troba a una zona privilegiada, enmig de muntanyes com Montserrat, a 2 min de Manresa, a només 40 min de Barcelona, i 45 min de la Costa Brava.





Espais

Oller del Mas

L'espai reservat per esdeveniments privats i on es desenvolupen els casaments. Una masia i castell medieval que daten de l'any 964 i que són el centre de l'Oller del Mas.

Consta de diferents espais on poder celebrar la cerimònia i el convit:

- Pati d'Armes
- Entre vinyes
- Sala Arnau i Sala Bernat
- Pati i Sala de Banquets
- Sala Montserrat
- Pati i Sala de Business





Les Cabanes de l'Oller

Vint-i-dues cabanes de fusta integrades dins del bosc d'alzines, roures i pins amb vistes úniques a Montserrat.

Un concepte d'allotjament únic on la sostenibilitat, la natura i la comoditat es combinen en uns espais dissenyats amb harmonia i sensibilitat. La fusta, els materials orgànics i les línies naturals conformen espais en absoluta sintonia amb la natura on a través de grans finestrals es crea una connexió directa amb l'entorn.

22 cabanes, totes diferents, amb una ubicació estratègica dins el bosc i amb uns finestrals i terrasses adaptats a les vistes i a la situació de cadascuna per tal d'afavorir al màxim la immersió i el contacte amb l'entorn. Un espai on està totalment prohibit fumar.

Tot el complex funciona buscant la màxima eficiència energètica, essent la geotèrmia i l'aerotèrmica les principals fonts energètiques. Una depuradora biològica tanca el cercle de les aigües residuals i les depura per tal de reutilitzar-les.

**Imprescindible el lloguer de totes les Cabanes, consultar a condicions.*



Cerimònia

Espais Cerimònia

La Capella
Pati d'Armes
Entre vinyes
Sala Arnau (interior del castell)

Inclou

Barra de refrigeris a l'entrada
Cadires de fusta
Banqueta per als nuvis
Estructura altar

No Inclou

Decoració floral
Mestre de cerimònies
Música o sonorització de l'espai



Proposta gastronòmica 964



Aperitiu Oller

Xarrup de temporada
Cruixent de bacallà amb la seva brandada, xips d'all i encurtits
Croqueta de pollastre amb maionesa de curry
Mollete de pulled pork Ral amb encurtits
Bunyol de bacallà amb alioli de mel
Brotxeta de gamba en gabardina amb romesco d'all negre
Mini caneló de pollastre del Prat amb foie, boletus, bechamel de boletus i cruixent de parmesà
Steak tartar de vaca gallega sobre filipino de patata cruixent i bearnesa de cafè parís
La nostra patata brava amb alioli d'all escalivat i salsa de xile xipotle
Mini burger de vaca gallega amb pa brioix, formatge, bacon i ceba confitada

Buffet d'aperitiu

Rissotto de boletus amb cruixent de parmesà
Formatges catalans amb els seus acompanyaments: raïm, maduixes, duo de melmelades i torradetes

Barra d'aperitiu

Aigua
Refrescos
Cervesa
Vins seleccionats

Suplements:

Barra gintònics
Cocteleria personalitzada

Menú 964

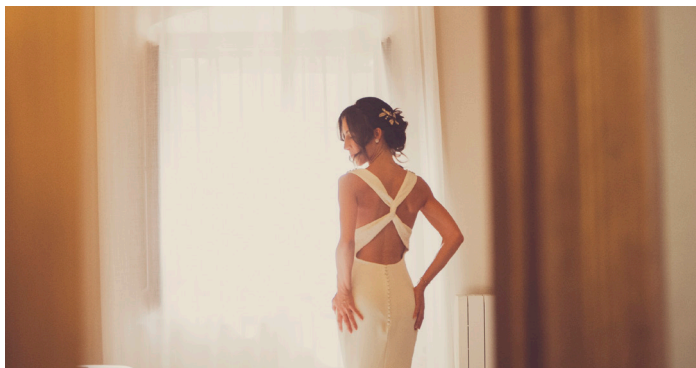
Salmorejo amb tartar de carabiners, ous de guatlla i cecina
Bacallà amb gnocchis de patata, gambes i el seu suquet

Postres a escollir

Lingot de xocolata amb llet amb mousse de praliné i anous garrapinyades
Cítrics
Massini amb gelat de fruits vermells

Celler

Consultar l'apartat del celler de l'Oller



Proposta gastronòmica Signatura



Aperitiu Oller

Xarrup de temporada
Cruixent de bacallà amb la seva brandada, xips d'all i encurtits
Croqueta de pollastre amb maionesa de curry
Mollete de pulled pork Ral amb encurtits
Bunyol de bacallà amb alioli de mel
Brotxeta de gamba en gabardina amb romesco d'all negre
Mini caneló de pollastre del Prat amb foie, boletus, bechamel de boletus i cruixent de parmesà
Steak tartar de vaca gallega sobre filipino de patata cruixent i bearnesa de cafè parís
La nostra patata brava amb allioli d'all escalivat i salsa de xile xipotle
Mini burger de vaca gallega amb pa brioix, formatge, bacon i ceba confitada

Buffet d'aperitiu

Rissotto de boletus amb cruixent de parmesà
Formatges catalans amb els seus acompanyaments: raïm, maduixes, duo de mermelades i torradetes

Barra d'aperitiu

Aigua
Refrescos
Cervesa
Vins seleccionats

Suplements:

Barra gintònics
Cocteleria personalitzada

Menú Signatura

Carpaccio de pop a la gallega, emulsió de pimentó i patata
Terrina de xai amb albergínia a la brasa i cous cous especiat

Postres a escollir

Lingot de xocolata amb llet amb mousse de praliné i anous garrapinyades
Cítrics
Massini amb gelat de fruits vermells

Celler

Consultar l'apartat del celler de l'Oller



Proposta gastronòmica Premium



Aperitiu Bernat

Cruixent de bacallà amb la seva brandada, xips d'all i encurtits
Croqueta de boletus i foie amb maionesa de tartufata
Mollete de pulled pork Ral amb encurtits
Bunyol de bacallà amb alioli de mel
Brotxeta de gamba en gabardina amb romesco d'all negre
Mini caneló de marisc amb velouté de carabiners
Steak tartar de vaca gallega sobre filipino de patata cruixent i bearnesa de cafè parís
La nostra patata brava amb alioli d'all escalivat i salsa de xile xipotle
Mini burguer de vaca gallega amb pa brioix, formatge, bacon i ceba confitada
Mochi de sobrassada
Tartar de tonyina vermella balfegó amb causa limenya i encurtits

Buffet d'aperitiu

Rissotto de boletus amb cruixent de parmesà
Formatges catalans amb els seus acompanyaments: raïm, maduixes, duo de melmelades i torradetes

Barra d'aperitiu

Aigua
Refrescos
Cervesa
Vins seleccionat

Suplements:

Barra gintònics
Cocteleria personalitzada

Menú Premium

Coca de gambot, porros confitats, papada de porc i romesco d'all negre
Filet de vedella, Rossini amb foie i "demiglace" trufada

Postres a escollir

Lingot de xocolata amb llet amb mousse de praliné i anous garrapinyades
Cítrics
Massini amb gelat de fruits vermells

Celler

Consultar l'apartat del celler de l'Oller



Buffets addicionals



Barra d'ostres

Selecció d'ostres fresques

La vermuteria de l'Oller

Gran assortit de conserves

La brasa de l'Oller

Tallada
Brotxeta de pop i cansalada amb ximixurri
Brotxeta de verdures

Buffet pernil

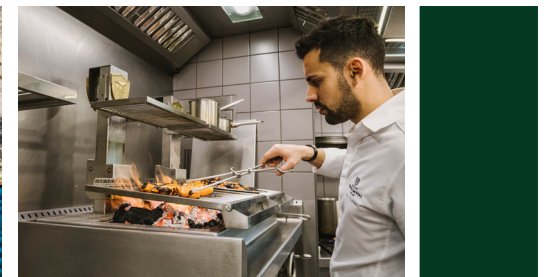
Pernil tallat a mà

Japonès

Selecció especial de sushi

Barra especial de vins de l'Oller

Selecció de vins al teu gust



El Celler de l'Oller



Vins de l'Oller

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

**Vins inclosos el preu del menú*





Barra lliure

A 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
Opció de destil·lats premium a consultar

Horari Fins les 23:00h en casaments de migdia
Fins les 03:00h en casaments de vespre

*Màxim fins les 05:00 h de la matinada

Ressopó Mini entrepans
Brotxetes de fruita
Candy Bar *extra*

Condicions Màxim de temps dues hores
A partir la tercera hora hi haurà un suplement per persona





Condicions

Inclou

La proposta gastronòmica
Aperitiu
Menú
Barra de begudes de l'aperitiu
El celler
Destil·lats o gintònic de sobretaula
Prova del menú per a sis persones
Disseny i/o impressió de la papereria (minuts i seating plan)
Maître responsable de la celebració
Un cambrer cada deu convidats
Visita tècnica amb els nuvis

No Inclou

Lloguer d'espai
Barra lliure i ressopó
Muntatge de cerimònia al nostre espai
Flors o altra decoració extra
Altres proveïdors (com un DJ)
10% d'IVA
El preu del menú infantil i de Staff. Aquest serà el 50% del preu del menú d'adult escollit.

Les Cabanes de l'Oller

Tots els casaments de diumenge a divendres obligatori el lloguer de totes les Cabanes una nit, i tots els casaments de dissabte obligatori el lloguer de totes les Cabanes la nit de divendres i dissabte.



Informació general

La prova del menú es farà 3 mesos abans de la data escollida per a 6 persones. La prova es farà sempre entre setmana.

El banquet queda confirmat des del moment en què s'abona la paga i senyal de 2.000€.

Les parelles han de facilitar el nombre exacte de comensals en un període màxim de 6 dies abans del banquet. 3 dies abans, la parella reconfirmarà el nombre definitiu de convidats que serà aplicat a la facturació final. S'haurà d'abonar l'import total del banquet abans del dia del casament.

Mínim de comensals:

Entre setmana - 65 persones

Divendres, dissabtes i festius - 100 persones

No hi ha exclusivitat de proveïdors, excepte el càtering.





HERETAT
OLLER del MAS
EST. 964

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