



CATÁLOGO BODAS 2024/2025

Masia Mas Cellecs



Encuéntranos en...

WhatsApp

Alfredo Cañadas
+34 666 91 09 35

Instagram

@masiamascellecs

Encuentra toda la información en
www.mascellecs.com

Camí de Sant Bartomeu a Vilassar, km. 2
(08317 · Òrrius)



Masia Mas Cellecs

Índice

Sobre el Mas

Espacios

Gastronomía

Condiciones

Contacto







Sobre el Mas

"La ilusión de un día único e irrepetible, ambientación y decoraciones especiales, hacen que cada evento sea diferente y exclusivo. En Mas Cellecs lo hacemos posible."

Mas Cellecs es una finca rodeada de naturaleza en pleno corazón del Maresme y se encuentra en un mágico y exquisito entorno.

Masia del siglo XIX, completamente restaurada y con diez hectáreas de extensión, ofrece todos sus rincones para la celebración de actos únicos y puede acoger eventos de hasta 200 invitados.

Situada a tan solo 20 minutos de Barcelona, en la localidad de Òrrius, Mas Cellecs combina historia y modernidad para acoger las bodas y eventos más exclusivos. Mas Cellecs te invita a disfrutar de fechas tan especiales como tu boda, bautizo, comunión, cenas y actos de empresa...

En Mas Cellecs, cualquier servicio que deseen será atendido por nuestro departamento de banquetes.

Por este motivo contamos con un servicio de Wedding Planner, exclusivo para nuestros clientes, pudiendo ambientar su evento con unos servicios especiales, y actuaciones espectaculares.

También asesoramos y diseñamos juntamente con el cliente todo los preparativos y detalles de su boda, hasta el ultimo detalle, dando posibilidades de ambientación, temáticas de todo tipo, o cualquier servicio para amenizar la celebración que usted desee, y que hará de su boda un evento imborrable en la memoria.





Espacios del Mas

Mas Cellecs combina todo tipo de espacios exteriores adaptados que permiten disfrutar de esta señorial finca en cualquier época del año.

Un espacio tradicional multifuncional completamente renovado para grandes celebraciones. Todo sus espacios combinan belleza y funcionalidad para poder hacer que cualquier evento quede acogedor.

Entrada

Cuando tus invitados accedan a la finca podrán disfrutar de la copa de bienvenida en la entrada de la masia.

Comedor

Nuestro espectacular salón acristalado permite a nuestros clientes disfrutar de la finca durante todo el año.

Piscina

La zona de la piscina es ideal para tomar el aperitivo y tus invitados podrán disfrutar de ella durante toda la estancia en la finca.

Ceremonia

La zona de la ceremonia se encuentra rodeada de plena naturaleza entre los jardines de la finca con unas preciosas vistas.

Jardines

La finca dispone de más de diez hectáreas de jardines exclusivamente para el uso de tus invitados.

Discoteca

Mas Cellecs dispone de una preciosa discoteca con estilo medieval separada de la zona donde se celebra el banquete.



Aperitivos

Shots de gazpacho de cerezas de Torrelles
con coulis de mango

Corte de jamón ibérico en viruta sobre pan de chapata
con tomate y AOVE ahumado en haya

Minipitas de salmón con queso crema
y mermelada de arándanos

Piruletas de langostinos
con marinado suave y salsa cóctel

Bombón crocante de foie
con mermelada de pimientos Km0

Foccacia de verduritas de temporada
con queso de cabra a la miel y semillas de chía

Wrap de confit de pato, dados de mango,
mézclum de temporada y cebollita morada

Samosa artesanal de ternera al curry de indias

Croqueta artesanal de jamón ibérico

Miniburguer de ternera en pan de sésamo
con queso brie y cebolla caramelizada

Nuestro aperitivo

Nuestro aperitivo incluye una barra de bebidas con agua con y sin gas, refrescos, zumos, vermú, buffet de cervezas variado, vino blanco, vino tinto y cava.

Nuestra idea para este momento es que todos los aperitivos vayan pasados por nuestros camareros para que puedan explicarles a los invitados en que consiste cada bocado.

Algunas recomendaciones

Una opción divertida y que encanta a todos los invitados es tanto para el momento de la copa de la bienvenida o en el aperitivo añadir un buffet de vermutería con un surtido de vermut, sifón, patatas chips artesanas de corte grueso, salsas de aperitivo y latitas con mejillones, aceitunas, berberechos y navajuelas. (+5,95€ p.p.).

También recomendamos una barra de minimojitos con fruta natural en el aperitivo (+5,50€ p.p.).

Buffets Show Cooking

Damos un toque diferente al aperitivo complementándolo con un buffet con su propia paradita show cooking a escoger entre:



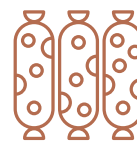
Fideuá la marinera con alioli suave de gambas



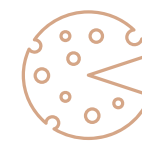
Risotto cremoso de setas, queso añejo, Grana padano y peras



Huevos estrellados con patatas, cebolla caramelizada, gírgolas, portobello y jamón ibérico



Esparracada de butifarra de Perol de Girona



Surtido de quesos Europeo con mermeladitas y panecillos
7 variedades

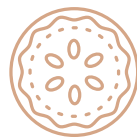


Gyoza buffet
Desde las originales vaporeras de bambú y una olla de agua hirviendo hacemos un surtido de gyozas veggies, de langostinos y de pollo y col china



Salad Bar

Xatonada de Sitges, Thai de langostinos marinados, perlas de mozzarella y salmón y de queso de cabra caramelizado a la miel



Greenpoint

Hummus de pimientos escalivados, taboule oriental con cítricos, vol au vent de shitakes al ajillo, bastones de berenjena con miel y lima y nachos con guacamole casero



Tartar Buffet

Montamos al momento tartar de salmón y de ternera gallega y se escogen los acompañamientos: plumas de pan, alcaparras, huevo duro... (+3,95€ p.p.)



Jamón al corte

Jamón Sancher Romero Carvajal 5J al corte con pan de coca, picos y regañas. Paletilla (+450€) Jamón (+850€)



BBQ de chuletón Gallego

(+5,75€ p.p.)



Sushi time

Corte al momento de Hosomakis, California Rolls, y niguiris acompañados de soja, sésamo y wasabi. 3 piezas P.P. (+4,50€ p.p.)



Entrantes

Tosta crujiente con sardina ahumada,
pimientos escalibados, micro mézclum y chips de ajo

Canelón de ternera y queso idiazábal
con bechamel ahumada en virutas de haya

Lascas de foie mi-cuit, jamón de pato curado,
mézclum de temporada y vinagreta de naranja

Carpaccio de piña y coulis de mango
con langostinos, semillas de amapola
y mézclum de temporada

Canelón de boletus y ceps
con laminado de portobello y bechamel

Crema de tomate y melocotón sanguino
con perlas de mozzarella, crujientes de queso y pan soufflé

Ravioli de pato a baja temperatura
con foie, salsa de trufa suave y mantequilla (+1,50€ p.p.)



Segundos

Lingote de meloso de ternera en salsa
con crujientes de zanahoria
y patata Hasselback con tomillo limonero

Solomillo de lechón a baja temperatura
en salsa de portobello con parmentier trufada

Carrillera ibéricas en salsa de Guinness Draught,
crema de patata y coulis de remolacha

Rolls de lenguado y gamba
en salsa de almendras y gratén al parmesano

Suprema de lubina con mahonesa de Kimchi
y bastones de berenjena con lima y miel

Solomillo de ternera Gallego
con fondo de setas cremosas (+3,00€ p.p.)

Abanico con mojo picón verde
con chalotas y zanahorias glaseadas con comino (+2,00€ p.p.)



Nuestras tartas

Red Velvet con virutas

Saccher con recubrimiento
de chocolate blanco

Saccher de frambuesa

Red Velvet

Claseic Masini

Condal, con mascarpone, chocolate
y virutas de chocolate blanco

Y seguidamente café, infusiones
y pase de licores para todos los invitados

**hay la posibilidad de personalizar
vuestra tarta con cotización aparte*



Tarifas de servicio

Menú Pica-Pica (Segundo)

Menú adulto
(*más de 80 pax. adultos*)

Aperitivo

Show Cooking

Segundo

Tarta

99,45€ + 10% IVA

Menú adulto
(*menos de 80 pax. adultos*)

Aperitivo

Show Cooking

Segundo

Tarta

104,00€ + 10% IVA

Menú Classic (Entrante + Segundo)

Menú adulto
(*más de 80 pax. adultos*)

Aperitivo

Show Cooking

Entrante + Segundo

Tarta

104,95€ + 10% IVA

Menú adulto
(*menos de 80 pax. adultos*)

Aperitivo

Show Cooking

Entrante + Segundo

Tarta

109,50€ + 10% IVA

Opciones para intercambiar en el aperitivo

Shots de melón marinado en menta con sal de jamón Guijuelo
Shots de crema de gamba de costa con avellana tostada
Brocheta de patata baby con mojo verde Canario artesanal
Blinis de salmón ahumado con queso crema y AOVE
Ceviche tropical de piña y mango con choclos y cebolla morada
Tartaleta de txangurro con huevo de codorniz duro y cebollino
Tartaleta de mejillón aperitivo en dos texturas
Tosta con dado de foie con cebolla caramelizada
Croqueta artesanal de jamón ibérico
Croqueta artesanal de boletus
Cilindros de patata con salsa brava, alioli y pimentón de la Vera
Rolls de roast beed con vitello tonato (+1,00€ pp)
Brochetas de pollo marinado en satay (+1,00€ pp)
Minicanelón de boletus con bechamel y cebolla crunchy
Brocheta de salmón sopleteado
y piña marinada en Malibu (+2,00€ pp)
Minis de pulpo con cansalada, con salsa de soja
y ostras y mayonesa de chipotles (+2,00€)
Chupitos langostinos crujientes, guacamole fresco y piri-piri

Para vuestra tranquilidad incluimos

Todo el mobiliario necesario para vuestro día
Vajilla, cristalería y mantelería a escoger en la prueba
de menú en nuestro showroom
Persona para la coordinación de todo el acto desde que llegan
los invitados hasta el cierre de la boda
Todo la gastronomía propuesta en este menú
Impresión de minutas
Todo el personal de servicio necesario para el servicio
Visita al espacio para poder diseñar la boda in situ en caso de
necesitarlo
Menús especiales para vegetarianos, alérgicos, intolerantes, veganos...
Prueba de menú para los novios (2), resto de personas a 35€

No incluimos

Carpas o generador de potencia en caso de necesitarlo el espacio
Coste de personal en días festivos especiales (consultar)
IVA 10% en ningún caso

Condiciones

Para formalizar la reserva se tiene que efectuar una paga y señal de 1000€ al catering y 500€ a la masia, en caso contrario no se garantizara la fecha.

El cierre de invitados se hace 7 días hábiles antes del evento, a partir del cierre no se admiten comensales a la baja.

Al cierre de invitados se tiene que abonar el total del evento, en el caso de las bodas por adelantado.

Precios para un mínimo de 60 invitados adultos, para menos se cobrará 34,50€ por cada comensal que falte hasta llegar al mínimo.

En caso de anulación por parte del cliente la reserva no será devuelta.

Extras y tarifas normales pensadas para bodas de más de 100 pax adultos, para menos consultar o ver especificaciones.

Precios validos hasta 2024



Tarifas de servicio

Menú adulto con mobiliario (<i>más de 80 pax. adultos</i>)	104,95€ + 10% IVA
Menú infantil	60,00€ + 10% IVA
Menú staff	37,50€ + 10% IVA
Menú adulto con mobiliario (<i>menos de 80 pax. adultos</i>)	109,50€ + 10% IVA
Suprimir primer plato	-5,50€ + 10% IVA
Copa de bienvenida y aperitivos bienvenida	3,50€ + 10% IVA
DJ	650,00€
Ceremonia	650,00€
Barman (camarero barra libre)	150,00€
Hora extra discoteca (<i>incluye DJ y Barman</i>)	+ 250,00€



Atención al público

Por su comodidad y una mejor atención,
rogamos concertar una visita previa.

Encuentra toda la información en
www.mascellecs.com

Alfredo Cañadas
666 91 09 35

Xavier Garriga
671 54 71 56

Rubén Mourin
687 28 62 61

mascellecs@gmail.com

Camí de Sant Bartomeu a Vilassar, km. 2
(08317 · Òrrius)

