

A large, multi-story building with a prominent tower, surrounded by lush greenery and palm trees on a hillside. The building features a central tower with a tiled roof and arched windows. The main structure has a long, low profile with a series of arches along its side. The scene is set on a hillside with a stone retaining wall in the foreground and a dense forest of trees in the background. The sky is clear and blue.

MAS VIDRIER

NUESTRA PRECIOSA MASÍA
CON ORIGEN EN EL SIGLO XVIII
NOS BRINDA LA POSIBILIDAD
DE REALIZAR EVENTOS
ÚNICOS AL AIRE LIBRE EN UN
ENTORNO NATURAL LLENO DE
MARAVILLOSOS JARDINES.

NUESTROS VALORES

Mas Vidrier es un lugar con alma, donde damos valor al trabajo bien hecho, en equipo, para conseguir que cada evento sea único.

Lo más importante para nosotros es que este día tan especial refleje vuestra esencia y se convierta en un recuerdo mágico.

Ponemos 30 años de experiencia al servicio de vuestras ilusiones.



ESPACIOS SINGULARES

Mas Vidrier

Situada a 15 kilómetros de Barcelona.

**La finca se reserva en exclusiva para vuestra boda,
realizamos eventos únicos.**

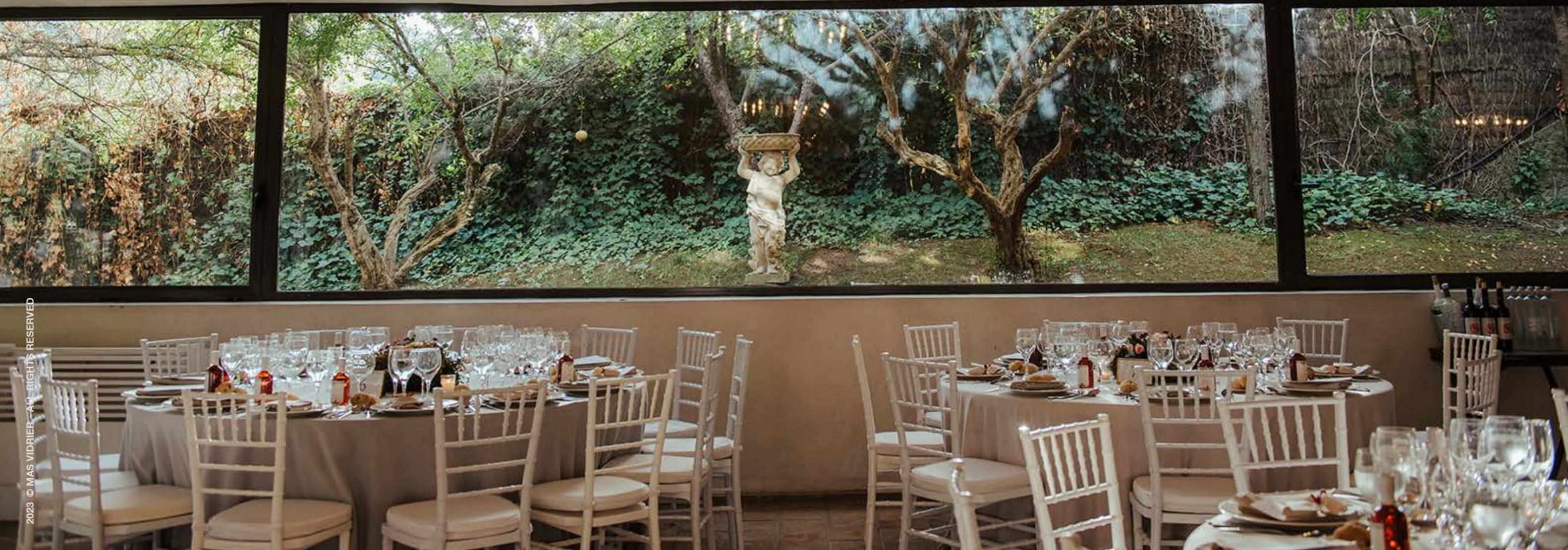
CELLER

La parte más antigua de la masia, cálido salón que conserva la arquitectura original. Sus techos abovedados son el lugar idóneo para ceremonias, bodas íntimas o realizar un cálido aperitivo en interior.



SALÓN JARDÍN

Amplio espacio con grandes ventanales que lo inundan de luz natural, dando la sensación de abrir la casa al jardín.





JARDINES EXTERIORES

Nuestra Masia dispone de dos espacios ajardinados

Jardín Masia

Para celebrar aperitivos y cocktails al aire libre en un paraje de ensueño.

Jardín Piscina

La Piscina, rodeada de cipreses, se ofrece para acoger el aperitivo, un brindis de bienvenida o una preciosa ceremonia.



OTRAS INSTALACIONES

Discoteca

Parking novios en entrada principal

Parking exclusivo para invitados

Espacio privado para los novios

Cocina propia, Guardarropía...



MENÚ



APERITIVOS

Copa de Bienvenida

Aperitivos Fríos

- Sticks de queso Gouda
- Pinza de salmón ahumado con salsa de yogur
- Tostadita de escalibada con anchoas del Cantábrico
- Brocheta de foie con higos al armagnac
- Crema de cerezas de Torrelles y remolacha
- Cucharita de ceviche de langostino con verduritas y crema wasabi
- Chupito de guacamole con tartar de atún
- Pan de coca con Jamón Ibérico de bellota

Aperitivos Calientes

- Langostinos con salsa curry verde
- Brocheta de gamba y corazón de alcachofa en tempura y salsa de soja
- Patatas de Olot
- Calamares a la andaluza en papelina
- Canelón de pularda con bechamel trufada
- Maki de Salmón en tempura
- Palomitas de butifarra con judías de Santa Pau
- Croquetas de jamón ibérico

Buffets (escoger 2)

- Buffet de Quesos Nacionales y Franceses con selección de panes
- Buffet de Rissoto de ceps*
- Bufet de Fideuà*
- Buffet de huevos de codorniz con tostaditas de sobrasada y miel

**Nota: opción de 50% / 50% para un mínimo 100 comensales adultos*

Open Bar

- Cava, vinos, refrescos, zumos, cervezas, vermouths y combinados



APERITIVOS II

Copa de Bienvenida

Aperitivos Fríos

- Almendras, pasas y pistachos en tempura
- Brocheta de Salmón ahumado con patata al aceite de vainilla
- Cucharita de Bacalao con judías de Santa Pau
- Tostadita de anguila ahumada
- Bombón crocanti de foie
- Crema de melón al aroma de menta
- Tartar de filete de ternera con mostaza
- Chupito de ceviche de corvina
- Pan de coca con jamón ibérico de Bellota

Aperitivos Calientes

- Tempura de calçots y espárragos trigueros con salsa romesco
- Crujiente de langostino con fondue de parmesano
- Gamba de Vilanova en tempura
- Bomba de arroz negro con "all i oli de citronela"
- Tostadita con morcilla de Burgos y cebolla caramelizada
- Croquetas de ceps
- Brocheta de vieira y portobelo

Buffets

- Buffet de Quesos Nacionales y Franceses con selección de panes
- Buffet Japonés: Futo-Maki, Sashimi variado, Niguri variado
- Buffet de pulpo a la gallega

Open Bar

- Vino blanco, vino tinto, cava, refrescos, cervezas, zumos de frutas
- Vermuts y combinados

APERITIVOS ALTERNATIVOS*

Aperitivos Alternativos Fríos

- Chips vegetales
- Fresco de gambas
- Chupito japonés: California roll
- Brocheta de bogavante y mango
- Crujiente de patata con brandada de bacalao
- Melón Mojito jamón

Aperitivos Alternativos Calientes

- Crema suave de setas con aceite de trufa
- Crema de patata al aroma de aceite de trufa
- Brocheta mar y montaña (albóndigas con bogavante)
- Brocheta de rape y langostinos
- Brocheta de pulpo a la gallega con patata





BUFETS ALTERNATIVOS

**Buffet de Jamón Ibérico de bellota y
coca de vidrio con tomate**

Buffet de Mojitos / Caipirinhas en el aperitivo

Buffet de Gyozas

**Buffet de Patatas espatacadas con ceps y huevos
estrellados**

Buffet de Foie: poileé, y micuit

**Buffet de Vermuts (Mejillones, berberechos, boquerón,
banderillas y patatas chips)**

**Buffet de Fritures (a escoger tres): Gambas en tempura,
Calamar Andaluza, Sonsos, pimientos del padrón,**

**Buffet Japonés: Futo-makis variados, sashimis variados y
niguiris**

Buffet de pulpo a la gallega

ENTRANTES

Entrantes Frios

Crema de tomate con gambas, mozzarella, aguacate y helado de yogurt Búlgaro

Ensalada de gambas, setas y aguacate con vinagreta de frutos secos

Crema de cerezas con helado de yogur y gambas de Palamós

Sopita de salmorejo cordobés con timbal de bacalao y gambas

Nido de rape y langostinos con nido de judías verdes a las finas hierbas

Timbal de Bogavante con patata violeta confitada y vinagreta de algas

Entrantes Calientes

Raviolis de buey de mar y verduritas con crevise de cigalas

Canelón de setas de temporada con foie y crema de ceps trufada

Crema de patata trufada con vieiras crujiente de alcachofa y aceite de avellanas





PLATOS PRINCIPALES

Carnes

Milhojas de pato con berenjenas y salsa de naranja

Costilla de Angus con salsa satay

Rabo de toro con puré de calabaza y crujiente de cebolla

Meloso de ternera con cremoso de boniato y cebollitas glaseadas

Solomillo Ibérico Wellington con salsa de frutos rojos

Carré de Cordero con "trinxat" de la Cerdanya y salsa de romero y miel

Medallón de filete de buey, con setas salteadas y zanahorias con salsa Perigueux

Lomo de Nebraska a las cinco pimientos con verduritas y

corazón de alcachofa a la brasa

Lingote de espalda de cordero con trinxat de trompetas de la muerte

y salsa de romero y miel

Pescado

Suprema de merluza al horno con vinagreta de verduritas y salsifí

Medallón de rape con milhojas de patatas confitadas y muselina suave de miel

Suprema de rodaballo con patata panadera al aroma de hinojo



PRE – POSTRES

Sorbete de piña colada

Fresones del Maresme confitados con helado de vainilla

Helado de yogurt griego con tomate y albahaca caramelizada

Sorbete de Mojito

PASTEL NUPCIAL

Mousse de chocolate con vainilla y crujiente de pailleté

Rocher: mousse de avellana con interior líquido de avellana

Semi-frío de frutos rojos con interior líquido de frambuesa

Textura de chocolate: galleta de cacao, bizcocho sacher y cremoso de chocolate

Limón y pistacho: mousse de limón, cannelle y crujiente de pistacho

Sacher: mousse de chocolate, gelificado de fresa y bizcocho sacher

Queso Vall d'Aran: queso viejo con gelatina de fresa

Exótico: mousse de mango, pasión, albaricoque y limón





BODEGA

(incluida en menú)

Vino Blanco

Samerola blanc D.O. Terra Alta

Bitacora verdejo D.O.

Karamba Blanc de Blancs D.O. Penedès

Vino Tinto

Ederra Crianza D.O. Rioja

Viñas del Vero tinto D.O. Somontano

Samerola negre D.O. Terra Alta

Cavas

Codorniu Cuvée Original Brut

Codorniu Cuvée Original Rose

Rovellats Premier Brut Nature

Ab Origen Brut de Giró Ribot

BODEGA ALTERNATIVA

Vino Blanco

- Castell de Raimat Chardonnay D.O. Costers Segre
- Cuatro Rayas 40 vendimias D.O. Rueda
- Temps de Flors de Sumarroca DO Penedès
- Cigonyes Blanc D. O. Empordà
- Ànima de Raimat Blanc D.O. Costers Segre
- Blanc de Pacs D.O. Penedès
- Viñas del Vero Blanco
- Menganito verdejo D.O. Rueda
- Raventós d'alella Pansa Blanca D.O. Alella
- Il·lògic xarel·lo DO Penedès
- Ermita d'Espiells D.O. Penedès
- Mimat de Giró Ribot D.O. Penedès
- White DO Penedès
- Mitylus Albariño
- Casar Godello D.O. Bierzo
- Jose Parientes verdejo D.O. Rueda
- Jean Leon 3055 Chardonnay D.O. Penedès
- Gessamí de Gramona D.O. Penedès

Vino Tintos

- Raimat Anima negra D.O. Costers del Segre
- Santes D.O. Montsant
- Viña Pomal Crianza D.O. Rioja
- Cigonyes tinto D.O. Empordà
- Viña Salceda crianza D.O. Rioja
- Fulanito D.O. Ribera del Duero
- Giró Ribot Terrer de Coma D.O. Conca Barberà
- Petites Estones D.O. Montsant
- Black D.O. Penedès
- Azpilicueta crianza D.O. Rioja
- Terral de Sumarroca D.O. Penedès
- Luis Cañas Crianza
- Viña Pomal Reserva Centenario D.O. Rioja
- Gr174 D.O. Priorat
- Jean Leon 3055 negra D.O. Penedès
- Cuvée Cair (Luis Cañas)D.O. Ribera del Duero
- GR-174 Priorat
- Ramón Bilbao Reserva D.O. Rioja
- Pago Capellanes Roble D.O. Ribera

Cavas

- Rovellats Imperial Brut
- Raimat BN xarel·lo/chardonnay
- Sumarroca brut reserva
- Parxet brut
- Raventos Basagoiti
- Rovellats Cuvée Especial Brut Nature
- Anna de Codorniu Blanc de blancs
- Anna de Codorniu Brut Nature
- Rovellats Gran Reserva B.N.
- Ab Origine Brut Nature Reserva Giro Ribot
- Sumarroca Brut Nature Gran Reserva
- Agustí Torelló i Mata Brut Reserva
- Torelló Brut reserva
- Reserva de la Familia de Juvé & Camps
- Rovellats Masia SXV BN
- Torello Tradicional Brut Nature
- Gramona Imperial
- Recaredo Terrers BN

MENÚ INFANTIL

Entrante a escoger

Macarrones boloñesa
Canelones caseros

Plato Principal a escoger

Escalopines con patatas fritas
Nuggets con guarnición
Hamburguesas con patatas fritas

Postre

Helados de dos sabores

Recomendamos monitores infantiles a partir de 6 niños (opcional)





LICORES SERVIDOS CON EL CAFÉ

Whisky Malta Glenfiddich 12 años
Whisky Scotch JB, Ballantines,
Brandy Torres 10 años Gran Reserva, Brandy Mascaró V.O.
Pacharan Etxeco, Bailey's, Cointreau
Marie Blizard Anisette
Licores de frutas de manzana y melocotón
Crema Catalana, Frangelico, Limoncello
Orujo blanco y de hierbas

RECENA (opcional)

Dulce (Fresones con chocolate)
Surtido de Hojaldres
Surtido de mini bocadillos
Mini Frankfurt & mini burgers

**Disponemos de Menús especiales para: Vegetarianos, Diabéticos, Celíacos...*

BARRA LIBRE

(3 horas incluidas)

Whisky: Ballantines, JB

Ginebras: Beefeater, Bombay, Ginebra Puerto Indias Fresa y Master's Dry Gin

Vodka: Absolut, Moskovskaya, Finlandia

Ron: Brugal Añejo, Barcelo Añejo, Bacardi

Martini Bianco, Martini Rosso, Yzaguirre Reserva

Cervezas, refrescos y zumos de frutas





MAS VIDRIER

Avinguda Torrelletes, 1
Urbanización Can Guey
08629 Torrelles de Llobregat (Barcelona)
Con parking para invitados, señalizado

Web: www.masvidrier.com

Tel: 671.040.973

e-mail: info@masvidrier.com

Coordenadas:

Latitud 41° 20' 59.95" N

Longitud 1° 58' 32.38" E

