2025

Mas
LA BOELLA
EVENTS

Casar-se a Mas La Boella





Mas La Boella,
Un entorn màgic

Un espai idíl·lic a pocs kilòmetres de Tarragona. És l'inici d'una experiència sensorial on la naturalesa, la gastronomia i la passió es tradueixen en un casament de somni.

Situat en un entorn privilegiat, a la localitat tarragonina de La Canonja, Mas La Boella compta amb tots els detalls per a un casament d’autèntic luxe. Aquesta masia majestuosa en plena naturalesa disposa de diferents espais per a celebrar la cerimònia, l’aperitiu i el banquet.







Els nostres espais

Des d'un banquet a l'aire lliure en els nostres amplis jardins, a la particularitat del Gran Pavelló o l'elegància dels nostres Salons Sant Jordi, els antics cellers de la finca. Tots ells presenten una infinitat de possibilitats adaptat a les necessitats del client, amb una capacitat màxima de 1000 comensals.

Exclusivitat i privacitat

L'atenció al detall del nostre equip, convertirà l'experiència en un record inoblidable. Des de recepcions més grans a casaments íntims, comptem ambl'escenari perfecte per a qualsevol ocasió.







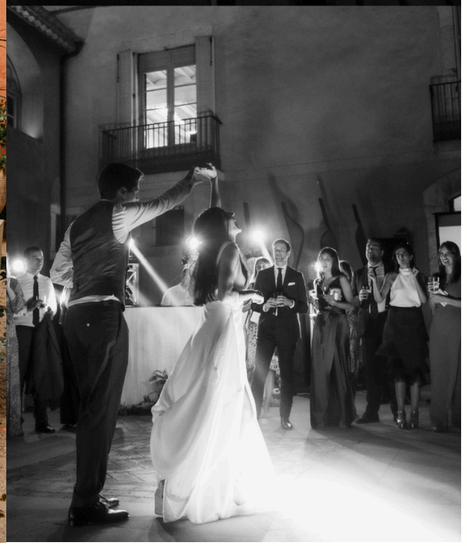
Sí, vull

L'espai ofereix una decoració amb ànima i personalitat pròpia que enamora als nuvis.









Condicions generals

Serveis inclosos

- Aperitiu de benvinguda
- Barra lliure durant l'aperitiu
- Menú sense suplements
- Postres
- Pastís Nupcial
- Vins i caves sense suplements
- Cafés
- Petit fours
- 1 hora gratuïta de barra lliure
  *Casament de dia: 19-20h
  *Casament de nit: 00h - 1h
- Selecció de licors
- Centre de flors a la taula
- Minutes impreses i seating
- DJ durant el casament + 2h festa
- Pantalla i projector
- Servei de guarda-roba
- Tocador privat pels nuvis
- Pàrquing exterior vigilat
- Nit de noces a l'Hotel Mas La Boella.
  *Check-in→ 15h
  *Check-out→ 12h

I per fer-ho més especial...

- Prova de menú per als nuvis i quatre acompanyants
  De dimarts a dijous
- Menú Degustació amb maridatge al Restaurant Espai Fortuny per a dues persones després del primer aniversari de casament
- Exclusivitat dels Salons Sant Jordi, el Gran Pavelló i els Jardins

---

Casaments de dia: fins a les 20h. De nit: fins a la 1h. (Sempre que es contracti el servei de barra lliure).

*L'última hora de barra lliure, que es contracti el mateix dia de l'esdeveniment, tindrà un cost de 20 € per cada convidat, a més del preu del DJ.

*SGAE no inclosa 3 € pax



Menús

En un oasi d'absoluta tranquil·litat i descans, un dia tan especial anirà acompanyat d'una gastronomia d'alt nivell.

Menú Tradicional

Aperitius de benvinguda

Delícies fredes

Corneto de foie micuit amb pols de pistatxo

Dau de salmó marinat en cítrics

Steak tartar amb rovell d'ou de guatlla i soja

Coca de focaccia amb tomàquets secs, anxova i la seva ceba vermella confosa

Delícies calentes

Croqueta de pollastre rostit amb salsa de mostassa i mel

Gamba a la planxa amb pols de romesco

Bunyol de bacallà

Pa Bao de porc ibèric rostit i albergínia fregida

Caneló cruixent d'ànec pequín i pera

Ous trencats amb patates i pernil

Racó del Delta

Arròs del delta amb bolets i gambes

Formatges artesans D.O i del món

Oferim una selecció de formatges locals i del món acompanyat amb varietat de melmelades, fruits secs i pans compostos

Viatge al Japó

Gran varietat de Maki rolls, California rolls, sushi vegetals a l'estil de Mas La Boella

La Dehesa

Tallador de pernil ibèric de Guijuelo Juan Manuel amb pa de vidre amb tomàquet

Bufet d'aigües

Selecció d'aigües de diversos gustos i tres fruites macerades de temporada.

Barra lliure de begudes

Aigua, vi, cervesa, cava.

*Pel fet que treballem amb productes de temporada, el menú està subjecte a canvis i modificacions.

Aperitius amb suplement per persona

Visca Mèxic

Taco al pastor

Taco de cochinita pibil

Natxos amb guacamole

Cebiche de peix

Brasa de carn

Estació temàtica on els cuiners acabaran la recepta:

Presa ibèrica

Magret d'ànec

Llom baix de vedella

Brasa marinera

Musclo de roca a la brasa

Cloïssa japònica a la brasa

Canyut del Delta

Acompanyat de salsa marinera o salsa de vermut

Bufet d'ostres

Estació de pop a la gallega

*Pel fet que treballem amb productes de temporada, el menú està subjecte a canvis i modificacions. Preu segons mercat.

Entrants

A escollir un plat per la celebració:

Llagostins i vieires sobre tomàquet macerat i ceba caramel·litzada

Carpaccio de gamba amb llamàntol i vinagreta cítrica

Foie mi-cuit elaborat a la finca amb brots acidulats i melmelada amarga

Coca de vieires i gamba, quinoa i oli de romesco

Sopa freda de tomàquet, llamàntol, terra de pa d'oli i alfàbrega

Ravioli tebi de gambes i ceps amb caviar d'eriçó de mar

Amanida de gamba i llamàntol amb el tàrtar d'alvocat i vinagreta de mango

Ventresca de tonyina vermella confitada a baixa temperatura

Amanida de llagostins i oli de festucs

Llamàntol a la planxa amb el seu oli trencat de verdures (+ 12€)

Segons plats

A escollir un plat per la celebració:

El tradicional filet de vedella laminat, poma i foie mi-cuit

Rap amb 'Ratatouille' de verdures, quinoa i joc d' herbes verdes

Melós de vedella escalopa de foie i salsa de tòfona

Lingot de xai i laminat de patata

Turbot, puré de coliflor i oli d'avellanes

Llom de tonyina vermella amb refregit de tomàquets i soja

Garrí a baixa temperatura, parmentier de patata sobre peres al vi

Llobarro del mediterrani, verdures de temporada i fregits d'alls tendres

Filet de vedella amb salsa de bolets i tòfona

Filet de vedella amb escalopa de foie i salsa de vi del priorat (+3,5€)

*Ens adaptem a qualsevol necessitat: Intoleràncies, al·lèrgens i dietes especials.

*Pel fet que treballem amb productes de temporada, el menú està subjecte a canvis i modificacions.

A escollir:

VINS BLANCS

De Muller, D.O. Tarragona

Vinyes del Grau, D.O. Terra Alta

Ca N'Estruc, D.O. Catalunya

VINS NEGRES

Els Pics Magnum, D.O.Q. Priorat

Clos Bartolomè Magnum, D.O.Q. Priorat

Vizcarra Senda de Oro, D.O. Ribera del Duero

Celler

Disposem d'una àmplia selecció de vins i caves, tots escollits pel Sommelier de Mas La Boella. S'ha fet una selecció dels que millor mariden amb el Menú. No obstant, si ho desitja, tenim un gran ventall d'opcions addicionals.

CAVES

Llopart Brut Nature, D.O. Cava

Gatell Ambrosía Brut Nature, D.O. Cava

Grimau Brut Nature, D.O. Cava

Postres

A escollir un plat per la celebració:

Sorbet de llimona amb Chartreuse

Cheesecake de gerds

'Piña colada'

Cítrics de Mas La Boella

Deconstrucció del mojito a l'estil Mas La Boella

Lemon Pie

Pastís Nupcial

A escollir un plat per la celebració:

"Luxuria" Mousse de xocolata i gerds

Pastís trandicional d'oli i fruits vermells

El nostre pastís de pastanaga amb gelat de violeta

Coulant de Mas La Boella amb gelat

Mousse de xocolata amb coc d'avellana i yuzú

Pastís de te matxa i xocolata blanca



Menú Cocktail

Aperitius de benvinguda

Delícies fredes

Corneto de foie micuit amb pols de pistatxo

Dau de salmó marinat en cítrics

Steak tartar amb rovell d'ou de guatlla i soja

Coca de focaccia amb tomàquets secs, anxova i la seva ceba vermella confosa

Delícies calentes

Croqueta de pollastre rostit amb salsa de mostassa i mel

Gamba a la planxa amb pols de romesco

Bunyol de bacallà

Pa Bao de porc ibèric rostit i albergínia fregida

Caneló cruixent d'ànec pequín i pera

Racó del Delta

Arròs de bolets i carxofes

Arròs negre de sípia i gambes vermella allistada

La Dehesa

Tallador de pernil ibèric de Guijuelo Juan Manuel amb pa de vidre amb tomàquet

Viatge al Japó

Gran varietat de Maki rolls, Califòrnia rolls i Nigiris a l'estil de Mas La Boella

Formatges artesans D.O i del món

Oferim una selecció de formatges locals i del món acompanyat amb varietat de melmelades, fruits secs i pans compostos

Visca Mèxic

Un recorregut per Mèxic, els seus tacs de cotxinita pibil i al pastor amb formatge, burrets, nachos amb guacamole i ceviche de peix

La Brasa

Llom baix de vedella

Broqueta de magret d'ànec

La Brasa del Mar

Musclo de roca acompanyat de salsa vermut i marinera

Pota de pop i patata confitada i oli de pebre vermell

Bufet d'aigües

Selecció d´aigües de diversos gustos i tres fruites macerades de temporada.

Barra lliure de begudes

Aigua, vi, cervesa, cava

*Com que treballem amb productes de temporada, el menú està subjecte a canvis i modificacions.

A escollir:

VINS BLANCS

De Muller, D.O. Tarragona

Vinyes del Grau, D.O. Terra Alta

Ca N'Estruc, D.O. Catalunya

VINS NEGRES

Els Pics Magnum, D.O.Q. Priorat

Clos Bartolomè Magnum, D.O.Q. Priorat

Vizcarra Senda de Oro, D.O. Ribera del Duero

Celler

Disposem d'una àmplia selecció de vins i caves, tots escollits pel Sommelier de Mas La Boella. S'ha fet una selecció dels que millor mariden amb el Menú. No obstant, si ho desitja, tenim un gran ventall d'opcions addicionals.

CAVES

Llopart Brut Nature, D.O. Cava

Gatell Ambrosía Brut Nature, D.O. Cava

Grimau Brut Nature, D.O. Cava

Postres

A escollir un plat per la celebració:

Sorbet de llimona amb Chartreuse

Cheesecake de gerds

'Piña colada'

Cítrics de Mas La Boella

Deconstrucció del mojito a l'estil Mas La Boella

Lemon Pie

Pastís Nupcial

A escollir un plat per la celebració:

"Luxuria" Mousse de xocolata i gerds

Pastís trandicional d'oli i fruits vermells

El nostre pastís de pastanaga amb gelat de violeta

Coulant de Mas La Boella amb gelat

Mousse de xocolata amb coc d'avellana i yuzú

Pastís de te matxa i xocolata blanca





Completa l'experiència Mas La Boella

Serveis complementaris

Hora extra d'exposició de begudes

Suplement de barra especial de gintònics

(Martins Miller, Hendricks, Bulldog/ Fever-tree. Fertimans, 6 o'clock. Acompanyats amb espècies i guarnicions).

Suplement de còctels

(Mojito, Daiquiri i Margarita)

Candy bar

Ressopó fred

Ressopó calent

Catifa de benvinguda

Dret de connexió i manteniment

Animació infantil desde

Consultar condicions

Detall Oli de Mas La Boella

Servei exterior



Muntatge Cerimònia civil

Inclou: Taula de cerimònies, butaques pels nuvis, equip de megafonia, detalls florals i catifa de benvinguda.

Focs artificials

Hotel

Si vols anar més enllà, t'oferim la possibilitat de contractar l'Hotel en exclusivitat. Els teus convidats es podran allotjar a les nostres 13 sofisticades Suites amb packs especials. D'aquesta forma, el casament es convertirà en un acte totalment privat i íntim, on les persones més properes us podran acompanyar durant tota l'experiència.

Condicions

En el cas de realitzar un casament d'exterior, s'ha d'efectuar la reserva de tot l'Hotel en exclusivitat.

És necessari fer la reserva de dates amb mínim sis mesos d'antelació.

L'horari de Check-in es realitzarà a partir de les 15pm i el check-out es farà a les 12pm.

*L'habitació d'Hotel estarà inclosa en totes les bodas que superin els 100 convidats

Formes de pagament



Per considerar confirmada la reserva, s'ha d'efectuar una paga i senyal de 1.000€.

Sis mesos abans de l'enllaç s'haurà de realitzar el pagament de 3.000€.

El pagament de la quantitat restant s'ha de fer efectiu 72 hores abans de la celebració.

En cas d'anul·lació de l'esdeveniment per part del client, Mas La Boella es reserva el dret de no retornar la quantitat de diners aportada fins al moment.

Mètode

Transferència bancària.

NOTES

La llista d'assistents s'entregarà 7 dies abans del banquet i es farà a través de la web www.laboella.com. L'equip us facilitarà un codi d'accés personal i privat per tal que podeu elaborar la llista de convidats i realitzar el muntatge de taules corresponent.

72 hores abans de l'enllaç es tornarà a confirmar el nombre exacte de comensals per a la seva oportuna facturació.

Mas La Boella es reserva el dret de modificar menús i preus fins 3 mesos abans de la celebració, a causa de possibles canvis del mercat, prèvia comunicació amb el client a través de correu electrònic.

En el cas que el cliente contracti el servei de ball, aquest haurà d'anar associat a l'hora de finalització de la barra lliure contractada.

Segons el disposat a la Llei 28/2005 de 26 de desembre, està prohibit fumar a totes les instal·lacions de Mas La Boella excepte a les zones habilitades i degudament senyalitzades. Preguem que es respectin els espais sense fum. Es prohibeix l'entrada a proveïdors aliens a Mas La Boella sense prèvia autorització escrita.

Esdeveniment subjecte a la normativa sanitària corresponent.

No s'aplicaran tarifes de l'any anterior. Els preus s'actualitzaran segons l'increment de tarifa anual i les variacions de mercat.

Contacte

Hotel Mas La Boella T-11, Sortida 12

43110, Tarragona

+34 977 77 15 15

laboella.com

ventas@laboella.com

comercial@laboella.com