2025

Mas
LA BOELLA
EVENTS

Casarse en Mas La Boella





Mas La Boella,
Un entorno mágico

Un espacio idílico a pocos kilómetros de Tarragona. Es el inicio de una experiencia sensorial en la que la naturaleza, la gastronomía y la pasión se traducen en una boda de ensueño.

Situado en un entorno privilegiado, en la localidad tarraconense de La Canonja, Mas La Boella cuenta con todos los detalles para una boda de auténtico lujo. Esta majestuosa masía en plena naturaleza dispone de diferentes espacios para celebrar la ceremonia, el aperitivo y el banquete.







Nuestros espacios

Desde un banquete al aire libre en nuestros amplios jardines, a la particularidad del Gran Pabellón o la elegancia de nuestros Salones Sant Jordi, las antiguas bodegas de la finca. Todos ellos presentan un sinfín de posibilidades adaptado a las necesidades del cliente, con una capacidad máxima de 1000 comensales.

Exclusividad y privacidad

La atención al detalle de nuestro equipo, convertirá la experiencia en un recuerdo inolvidable. Desde recepciones más grandes a bodas íntimas, contamos con el escenario perfecto para cualquier ocasión.







Sí, quiero

El espacio ofrece una decoración con alma y personalidad propia que enamora a los novios.







Condiciones generales

Servicios incluidos

- Aperitivo de bienvenida
- Barra libre durante el aperitivo
- Menú sin suplemento
- Postres
- Pastel Nupcial
- Vinos y cavas sin suplementos
- Cafés
- Petit fours
- 1 hora gratuita de barra libre
  *Boda de día: 19-20h
  *Boda de noche: 00h - 1h
- Selección de licores
- Centro de flores en la mesa
- Minutas impresas y seating
- DJ durante la boda + 2h fiesta
- Pantalla y proyector
- Servicio de guardarropa
- Tocador privado para los novios
- Parking exterior vigilado
- Noche de boda en el Hotel Mas La Boella
  *Check-in→ 15h
  *Check-out→ 12h

Y para hacerlo más especial...

- Prueba de menú para los novios y cuatro acompañantes
  De martes a jueves
- Menú Degustación con maridaje en el Restaurante Espai Fortuny para dos personas tras el primer aniversario de boda
- Exclusividad de los Salones Sant Jordi, el Gran Pabellón y los Jardines

*Bodas de día: hasta las 20h00. De noche: hasta la 1h. (Siempre que se contrate el servicio de barra libre).

*La última hora de barra libre, que se contrate el mismo día del evento, tendrá un coste de 20 € por invitado, además del precio del DJ.

*SGAE no incluida 3 € pax



Menús

En un oasis de absoluta tranquilidad y descanso, un día tan especial irá acompañado de una gastronomía de alto nivel.

Menú Tradicional

Aperitivos de bienvenida

Delicias frías

Corneto de foie micuit con polvo de pistacho

Dado de salmón marinado en cítricos

Steak tartar con yema de huevo de codorniz y soja

Coca de focaccia con tomates secos, anchoa y su cebollita roja encurtida

Delicias calientes

Croqueta de pollo asado con salsa de mostaza y miel

Gamba a la plancha con polvo de romesco

Buñuelo de bacalao

Pan Bao de cerdo iberico asado y berenjena frita

Canelón crujiente de pato pekín y pera

Huevos rotos con patatas y jamón

Rincón del Delta

Arroz del delta con setas y gambas

Quesos artesanos D.O y del mundo

Ofrecemos una selección de quesos locales y del mundo acompañado con variedad de mermeladas, frutos secos y panes compuestos

Viaje a Japón

Gran variedad de Maki rolls, California rolls, sushi vegetales al estilo de Mas La Boella

La Dehesa

Cortador de jamón ibérico de Guijuelo Juan Manuel con pan de cristal con tomate

Buffet de aguas

Selección de aguas de varios gustos y tres frutas maceradas de temporada.

Barra libre de bebidas

Agua. vino, cerveza, cava

*Debido a que trabajamos con productos de temporada, el menú está sujeto a cambios y modificaciones.

Aperitivos con suplemento por persona

Viva Mexico

Taco al pastor

Taco de cochinita pibil

Nacho con guacamole

Ceviche de pescado

Brasa de carne

Estación temática donde los cocineros terminarán la receta:

Presa ibérica

Magret de pato

Lomo bajo de ternera

Brasa marinera

Mejillón de roca a la brasa

Almeja japónica a la brasa

Cañut del Delta

Acompañado de salsa marinera o salsa de vermut

Buffet de ostras

Estación de pulpo a la gallega

*Debido a que trabajamos con productos de temporada, el menú está sujeto a cambios y modificaciones.

Entrantes

A escoger un plato para la celebración:

Langostinos y vieiras sobre tomate macerado y cebolla caramelizada

Carpaccio de gamba con bogavante y vinagreta cítrica

Foie mi-cuit elaborado en la finca con brotes acidulados y mermelada amarga

Coca de vieiras y gamba, quinoa y aceite de romesco

Sopa fría de tomate, bogavante, tierra de pan de aceite y albahaca

Ravioli tibio de gambas y boletus con caviar de erizo de mar

Ensalada de gamba y bogavante con su tartar de aguacate y vinagreta de mango

Ventresca de atún rojo confitada a baja temperatura

Ensalada de langostinos y aceite de pistachos

Bogavante a la plancha con su aceite roto de verduras (+12€)

Segundos platos

A escoger un plato para la celebración:

El tradicional filete de ternera laminado, manzana y foie mi-cuit

Rape con 'ratatouille' de verduras, quinoa y jugo de hierbas verdes

Meloso de ternera con escalopa de foie y salsa de trufa

Lingote de cordero y laminado de patata

Rodaballo, puré de coliflor y aceite de avellanas

Lomo de atún rojo con refrito de tomates y soja

Cochinillo a baja temperatura, parmentier de patata y sus peras al vino

Lubina del mediterráneo, verduras de temporada y fritada de ajos tiernos

Solomillo de ternera con salsa de setas y trufa

Solomillo de ternera con escalopa de foie y salsa de vino del Priorat (+3,5€)

*Nos adaptamos a cualquier necesidad: Intolerancias, alérgenos y dietas especiales.

*Debido a que trabajamos con productos de temporada, el menú está sujeto a cambios y modificaciones.

A escoger:

VINOS BLANCOS

De Muller, D.O. Tarragona

Vinyes del Grau, D.O. Terra Alta

Ca N'Estruc, D.O. Catalunya

VINOS TINTOS

Els Pics Magnum, D.O.Q. Priorat

Clos Bartolomé Magnum, D.O.Q. Priorat

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

Bodega

Disponemos de una amplia selección de vinos y cavas, todos escogidos por el Sommelier de Mas La Boella. Se ha hecho una selección de los que mejor maridan con el Menú. Sin embargo, si lo desea, tenemos un gran abanico de opciones adicionales.

CAVAS

Llopart Brut Nature, D.O. Cava

Gatell Ambrosía Brut Nature, D.O. Cava

Grimau Brut Nature, D.O. Cava

Postres

A escoger un plato para la celebración:

Sorbete de limón con Chartreuse

Cheesecake de frambuesa

Piña colada

Cítricos de Mas La Boella

Deconstrucción de mojito al estilo Mas La Boella

Lemon Pie

Pastel Nupcial

A escoger un plato para la celebración:

‘’Lujuria’’ Mousse de chocolate y frambuesa

Pastel tradicional de aceite y frutos rojos

Nuestra tarta de zanahoria con helado de violeta

Coulant de Mas La Boella con helado

Mouse de chocolate con bizcocho avellana y yuzu

Pastel de té matcha y chocolate blanco



Menú Cocktail

Delicias frías

Corneto de foie micuit con polvo de pistacho

Dado de salmón marinado en cítricos

Steak tartar con yema de huevo de codorniz y soja

Coca de focaccia con tomates secos, anchoa y su cebollita roja encurtida

Delicias calientes

Croqueta de pollo asado con salsa de mostaza y miel

Gamba a la plancha con polvo de romesco

Buñuelo de bacalao

Pan Bao de cerdo iberico asado y berenjena frita

Canelón crujiente de pato pekín y pera

Rincón del Delta

Arroz de setas y alcachofas

Arroz negro de sepia y gambas roja alistada

La Dehesa

Cortador de jamón ibérico de Guijuelo Juan Manuel con pan de cristal con tomate

Viaje a Japón

Gran variedad de Maki rolls, California rolls y Nigiris al estilo de Mas La Boella

Quesos artesanos D.O y del mundo

Ofrecemos una selección de quesos locales y del mundo acompañado con variedad de mermeladas, frutos secos y panes compuestos

Viva Mexico

Un recorrido por México, sus tacos de cochinita pibil y al pastor con queso, burritos, nachos con guacamole y ceviche de pescado

La Brasa

Lomo bajo de ternera

Brocheta de magret de pato

La Brasa del Mar

Mejillón de roca acompañado de salsa vermut y marinera

Pata de pulpo y patata confitada y aceite de pimentón

Buffet de aguas

Selección de aguas de varios gustos y tres frutas maceradas de temporada.

Barra libre de bebidas

Agua, vino, cerveza, cava

*Debido a que trabajamos con productos de temporada, el menú está sujeto a cambios y modificaciones.

A escoger:

VINOS BLANCOS

De Muller, D.O. Tarragona

Vinyes del Grau, D.O. Terra Alta

Ca N'Estruc, D.O. Catalunya

VINOS TINTOS

Els Pics Magnum, D.O.Q. Priorat

Clos Bartolomé Magnum, D.O.Q. Priorat

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

Bodega

Disponemos de una amplia selección de vinos y cavas, todos escogidos por el Sommelier de Mas La Boella. Se ha hecho una selección de los que mejor maridan con el Menú. Sin embargo, si lo desea, tenemos un gran abanico de opciones adicionales.

CAVAS

Llopart Brut Nature, D.O. Cava

Gatell Ambrosía Brut Nature, D.O. Cava

Grimau Brut Nature, D.O. Cava

Postres

Surtido para la celebración:

Sorbete de limón con Chartreuse

Cheesecake de frambuesa

Piña colada

Cítricos de Mas La Boella

Deconstrucción de mojito al estilo Mas La Boella

Lemon Pie



Pastel Nupcial

A escoger un plato para la celebración:

‘’Lujuria’’ Mousse de chocolate y frambuesa

Pastel tradicional de aceite y frutos rojos

Nuestra tarta de zanahoria con helado de violeta

Coulant de Mas La Boella con helado

Mouse de chocolate con bizcocho avellana y yuzu

Pastel de té matcha y chocolate blanco



Completa la experiencia Mas La Boella

Servicios complementarios

Hora extra de exposición de bebidas

Suplemento de barra especial de gintónics

(Martins Miller, Hendricks, Bulldog/ Fever-tree. Fertimans, 6 o'clock. Acompañados con especias y guarniciones).

Suplemento de cócteles

(Mojito, Daiquiri y Margarita)

Candy bar

Recena frío

Recena caliente

Alfombra de bienvenida

Derecho de conexión y mantenimiento

Animación infantil desde

Consultar condiciones

Detalle Aceite de Mas La Boella

Servicio exterior



Montaje Ceremonia civil

Incluye: Mesa de ceremonias, sillones para los novios, equipo de megafonía, detalles florales y alfombra de bienvenida.

Fuegos artificiales

Hotel

Si quieres ir más allá, te ofrecemos la posibilidad de contratar el Hotel en exclusividad. Tus invitados podrán alojarse en nuestras 13 sofisticadas Suites con packs especiales. De esta forma, la boda se convertirá en un acto totalmente privado e íntimo, donde las personas más cercanas le podrán acompañar durante toda la experiencia.

Condiciones

En el caso de realizar una boda de exterior, debe efectuarse la reserva de todo el Hotel en exclusividad.

Es necesario realizar la reserva de fechas con mínimo seis meses de antelación.

El horario de Check-in se realizará a partir de las 15pm y el check-out se realizará a las 12pm.

*La habitación de Hotel estará incluida en todas las bodas que superen los 100 invitados

Formas de pago

Para considerar confirmada la reserva, debe efectuarse una paga y señal de 1.000€.

Seis meses antes del enlace deberá realizarse el pago de 3.000€.

El pago de la cantidad restante debe hacerse efectivo 72 horas antes de la celebración.

En caso de anulación del evento por parte del cliente, Mas La Boella se reserva el derecho de no devolver la cantidad de dinero aportada hasta el momento.



Método

Transferencia bancaria.

NOTAS

La lista de asistentes se entregará 10 días antes del banquete y se realizará a través de la web www.laboella.com. El equipo le facilitará un código de acceso personal y privado para que pueda elaborar la lista de invitados y realizar el montaje de mesas correspondiente.

72 horas antes del enlace se volverá a confirmar el número exacto de comensales para su facturación oportuna.

Mas La Boella se reserva el derecho a modificar menús y precios hasta 3 meses antes de la celebración, debido a posibles cambios del mercado, previa comunicación con el cliente a través de correo electrónico.

En el caso de que el cliente contrate el servicio de baile, este tendrá que ir asociado a la hora de finalización de la barra libre contratada.

Según lo dispuesto en la Ley 28/2005 de 26 de diciembre, está prohibido fumar en todas las instalaciones de Mas La Boella salvo en las zonas habilitadas y debidamente señalizadas. Rogamos que se respeten los espacios sin humo. Se prohíbe la entrada a proveedores ajenos a Mas La Boella sin previa autorización escrita. Evento sujeto a la normativa sanitaria correspondiente.

No se aplicarán tarifas del año anterior. Los precios se actualizarán según el incremento de tarifa anual y las variaciones de mercado.

Contacto

Hotel Mas La Boella T-11, Salida 12

43110, Tarragona

+34 977 77 15 15

laboella.com

ventas@laboella.com

comercial@laboella.com