MASIA

Mas Badó

Casat de colors...

Menús de casaments

Còctel
2026

140€

IVA Inclós

“Casa't de colors en Masia Mas Badó

Realitza el teu somni amb un casament original i exclusiu que durarà tot un cap de setmana,

molt prop de Barcelona i envoltats de naturalesa.

El casament que sempre has somiat és possible en Masia Mas Badó.”

Totes les fotos corresponen a parelles reals que s'han casat en Masia Mas Badó. Són veritables històries d'amor.

Aperitius

SNACKS DE BENVINGUDA – APERITIUS CALENTS
APERITIUS FREDS

SNACKS

Xips de verdures de benvinguda

Olives de Kalamata sense pinyol

Cruixents de blat de moro amb cremós d'alfàbrega

Llonganissa amb galetes de pa amb tomàquet

Piruletes cruixents de formatge amb orenga

APERITIUS FREDS

Llauneta de vermut en escabetx amb patates xips

Xarrup de gaspatxo de cireres amb tàrtar de formatge fresc i anxoves

Pesto d'espinacs amb bacallà esqueixat i oli d'olives negres

Daus de salmó marinat suau amb cremós de soja, sal marina i brots tendres

Escalivada amb sardina fumada i fals caviar d'oli

Mini sandvitx de foie amb compota de poma i pols de festuc

Mini amanida de pernil d'ànec amb ruca i vinagreta de mango

APERITIUS CALENTS

Les olives farcides cruixents de Mas Badó

Patates braves amb salsa RV

Calamars a l'andalusa amb maionesa de llima

Croquetes de rostit amb salsa suau de romesco

Cues de llagostí en tempura amb salsa agredolça

Pop a la gallega amb patata al forn i vinagreta de pebre vermell

Mini hamburguesa amb salsa de ceps i ceba cruixent

Platet de mini salsitxes amb bolets de temporada

BARRA DE BEGUDES

Vi blanc · Vi negre · Cava

Cerveses amb i sense alcohol

Vermuts

Refrescos · Sucs de fruita · Aigua mineral

Racons temàtics

PAELLES – FORMATGES – SUSHI – PERNIL
XUP XUP DE L'ÀVIA - SHOW COOKING DE CARN
POSTRES – PASTÍS NUPCIAL - BATUTS

Racons Inclosos en el Menú

¡BARBACOA SHOW COOKING!

Mini enfilats de porc

Mini enfilats de pollastre

Mini enfilats de vedella

RACÓ DE PAELLES

Fideuà amb sípia i cues de llagostins “sense feina”

Arròs amb verduretes i bolets a l’estil risotto

RACÓ DEL XUP-XUP DE L’ÀVIA

Platet de pollastre amb escamarlans

Mini mandonguilles amb sípia

Platet de salsitxes amb bolets

Racons Temàtics

Racons Inclosos en el Menú

RACÓ DE FORMATGES

Varietat de formatges artesans maridats amb confitures, fruita seca i assortit de panets de diferents sabors.

EMBOTITS

Selecció d'embotits de pagès acompanyats amb pa de vidre amb tomàquet i oli verge extra de DO Empordà.

RACÓ JAPONÈS

Selecció de Niguiris de llagostins, salmó i tonyina; Uramakis califòrnia; Hosomakis de gambes i alvocat, tonyina amb poma i de formatge fresc. Tots acompanyats de gingebre, wasabi, salsa de soia i galetes de gambes

Racons Temàtics

Racons Inclosos en el Menú

RACÓ DE LES POSTRES

Enfilats de fruita de temporada

Xarrup de crema anglesa amb chutney de fruits vermells

Lioneses de nata

Pastís doble bombó

Brownie de xocolata amb nous

Pastís d'ametlles amb sucre llustre

Racons Inclosos en el Menú

PASTÍS NUPCIAL

(Escollir una opció)

Sacher de gerds: Pa de pessic Sacher, gelée de gerds i mousse de xocolata negra, banyat amb una intensa cobertura de cacau

Crema de coco amb fruita de la passió i mango: Crema de coco sobre base cruixent de galeta, amb gelificat de fruita de la passió i daus de mango

Massini: Pa de pessic amb nata de vainilla de Madagascar, gema pastissera i cannelle de cremós de xocolata

Avellana à l'ancienne: Pastís de textures de praliné d'avellana a l'estil à l'ancienne

Amour rouge: Mousse de crema de Mascarpone amb cor de gelée de gerds

Pastís de xocolata ØØ: Semiesfera de cremós de xocolata elaborada amb llet d'arròs i pa de pessic de cacau sense farina (Sense gluten i sense lactosa)

Tropical cítric: Mousse de mango i fruita de la passió amb interior de coco i biscuit de coco (Sense gluten i vegà)

Racons Temàtics

Racons No Inclosos en el Menú

RACÓ DEL PERNIL

Acompanyat amb pa de vidre amb tomàquet i oli d'oli verge extra de DO Empordà.

Bodega gran reserva	500€/ud.
Ibèric d'enceball	720€/ud.
Ibèric de gla pur 100%	880€/ud.

RACÓ DE BATUTS

Batuts de fruites naturals artesans

PINYA

PRÈSSEC

PLÀTAN

MADUIXA

Racons Temàtics

Rincon del
JAMÓN

Taula dels
nuvis

CELLER

Vi blanc

L'Ànec Mut blanc - D.O Penedès

Vi negre

L'Ànec Mut negre - D.O Penedès

Cava

Roger de Flor Brut Nature - D.O Cava

Altres begudes

Aigües minerals · Cafès i infusions

BARRA LLIURE

El servei de barra lliure té cost de 18€ per persona les 2 primeres hores.

A partir de la 3a hora de ball són 8,5€ per persona/hora.

La barra lliure inclou rom, vodka, ginebra, whisky,... de diferents marques.

Disposem de sucs, refrescos, cerveses amb i sense alcohol, vi i cava*.

*Sota petició.

Celler · Barra lliure

AIGÜES DE COLORS 130€

Aigües infusionades de diferents sabors per a donar-li color a les vostres noces abans de la cerimònia

WELCOME WEDDING

30 cerveses + 10 refrescos 165€

60 cerveses + 20 refrescos 275€

Aigües de colors + 30 cerveses + 10 refrescos 250€

COMPLETA LA VOSTRE DISCOTECA

Barra de Gin-Tònics 275€ (1h)

Barra de mojitos 275€ (1h)

Barres extra

RESSOPÓ SIMPLE 7 € /persona

Mini entrepans de diferents sabors

Enfilats de fruita fresca

RESSOPÓ AMPLIAT 14€ /persona

Mini entrepans de diferents sabors

Pizzes variades

Embotit i pa amb tomàquet

Truita de patates

Enfilats de fruita fresca

CANDY BAR & DONUT BAR 150€

Assortiment de dolços, llaminadures, regalèssia i altres

MENÚ INFANTIL

Aperitiu Masia Mas Badó

Macarrons amb tomàquet

Fingers de pollastre amb patates fregides

Gelat

Infantil de 2 a 7 anys: 44€

Infantil XL de 7 a 17 anys: 66€

Menú infantil

Serveis Complementaris & Condicions generals

CERIMÒNIA CIVIL 800€

Muntatge de la taula per a l'oficiant, decoració Mas Badó, bancs de fusta, decoració floral i pètals, DJ i equip de so i la coordinació de la cerimònia

CERIMÒNIA RELIGIOSA 500€

Decoració de Mas Badó, bancs de fusta, decoració floral i pètals, DJ i equip de so i la coordinació de la cerimònia

No inclou l'oficiant per la cerimònia

DJ APERITIU I BANQUET FREE

No está permesa la música en viu

DJ DISCO 180€ /hora

Màxim fins 3:00 am

HORA EXTRA BARRA LLIURE 8,5€ /persona

Facturació mínima de 350€/hora

ELS CASAMENTS A MAS BADÓ INCLOUEN

- Servei de coordinació del casament
- Decoració interior i exterior
- Muntatge del còctel i decoració floral
- Minutes i seating pla amb disseny de Mas Badó
- Prova de menú per dues persones
- Exclusivitat de la finca

ALLOTJAMENT CONVIDATS

Dormir i esmorzar: 33€/adult - 22€/nen
Dormir i brunch l'endemà: 55€/adult – 38€/nen

Distribución de habitaciones según número de invitados

MENÚ STAFF

Els professionals com a músics, fotògrafs, audiovisuals, etc., se'ls servirà el mateix menú que als convidats i el seu preu serà del 50% de menú triat

No inclou pastís nupcial ni begudes alcohòliques

SERVEI D'ATENCIÓ INFANTIL O CANGURS 165€ /monitor

Inclou una persona cada 10 nens tot el temps de durada del banquet (4h) a més de la utilització d'un espai lúdic independent i de material d'oci

I si voleu que el monitor es quedi durant tot el casament fins a l'endemà té un cost de 350€/monitor

Obligatori un cangur per cada 10 nens

PET FRIENDLY 18€/mascota

Perquè sabem que ells són també la vostra família, podeu incloure a la vostra mascota al vostre gran dia

Inclou un kit pensat especialment per a ells.

UN EXTRA DE CONFORT 5€ /persona

Per a cuidar dels vostres convidats fins a l'últim detall. El pack inclou els següents elements per a 100 convidats. Cada convidat addicional té un cost de 3€

Tovalloles - Sabó de mans - Gel - Xampú - Raspall i Pasta de dents

CONDICIONS GENERALS

Per a la confirmació de la reserva serà necessària una paga i senyal de 1.000€.

No hi ha compromís de reserva de la data escollida si no s'ha efectuat aquest pagament. En el cas d'anul·lació de la reserva no es retornarà l'import de la paga i senyal.

La Masia sol·licitarà una **fiança de 500€** que es retindrà com a garantia fins la comprovació del correcte estat de les instal·lacions, descomptant d'ella, l'import corresponent per qualsevol incidència.

La resta dels pagaments es realitzaran de la manera següent:

- 25% del total la setmana anterior a la prova de menú.
- 50% del total 45 dies abans de l'enllaç.
- Una setmana abans del casament s'abonarà la diferència restant.

Tots els preus tenen **l'IVA inclòs.**

CONDICIONS GENERALS

El temps màxim de confirmació del nombre de comensals serà de 10 dies abans de l'enllaç. Aquest número s'entendrà com a definitiu amb caràcter general per a realitzar els serveis i la facturació.

Masia Mas Badó es reserva el dret a efectuar modificacions en els menús, aperitius o preus en funció del mercat.

Aquests preus i condicions són vigents per a casaments celebrades durant l'any 2026.

Masia Mas Badó queda a la vostra disposició per a qualsevol suggeriment o servei complementari que es desitgi realitzar.

Condicions generals de contractació

MASIA
Mas Badó
Casat de colors...
699 84 25 68
masiamasbado@bodasrv.com
@bodasrv
www.bodasrv.com