MASIA
Mas Badó
Casat de colors...
Menús de bodas
Cóctel
2026
140€
IVA Incluido

“Cásate de colores en Masía Mas Badó

Realiza tu sueño con una boda original y exclusiva que durará todo un fin de semana,

muy cerca de Barcelona y rodeada de naturaleza.

La boda que siempre has soñado es posible en Masía Mas Badó.”

Todas las fotos corresponden a parejas reales que se han casado en Masía Mas Badó. Son verdaderas historias de amor.

Aperitivos

SNACKS DE BIENVENIDA – APERITIVOS CALIENTES
APERITIVOS FRÍOS

SNACKS

Chips de verduras de bienvenida

Olivas de Kalamata sin hueso

Crujientes de maíz con cremoso de albahaca

Longaniza con galletas de pan con tomate

Piruletas de crujientes de queso con orégano

APERITIVOS FRÍOS

Latita de vermut en escabeche con patatas chips

Chupito de gazpacho de cerezas con tartar de queso fresco y anchoas

Pesto de espinacas con láminas de bacalao y aceite de olivas negras

Dados de salmón marinado suave con cremoso de soja, sal marina y brotes tiernos

Escalivada con sardina ahumada y falso caviar de aceite

Mini sándwich de foie con compota de manzana y polvo de pistacho

Mini ensalada de jamón de pato con rúcula y vinagreta de mango

APERITIVOS CALIENTES

Las olivas rellenas crujientes de Mas Badó

Patatas bravas con salsa RV

Calamares a la andaluza con mayonesa de lima

Croquetas de asado con salsa suave de romesco

Colas de langostinos en tempura con salsa agridulce

Pulpo a la gallega con patata asada y vinagreta de pimentón

Mini hamburguesa con salsa de boletus y cebolla crujiente

Platillo de mini salchichas con setas de temporada

BARRA DE BEBIDAS

Vino blanco · Vino tinto · Cava

Cervezas con y sin alcohol

Vermuts

Refrescos · Zumos de fruta · Agua mineral

Rincones temáticos

PAELLAS – QUESOS – SUSHI – JAMÓN
CHUP CHUP DE LA ABUELA - SHOW COOKING DE CARNE
POSTRES – PASTEL NUPCIAL - BATIDOS

Rincones Incluidos en el Menú

¡BARBACOA SHOW COOKING!

Mini brochetas de cerdo

Mini brochetas de pollo

Mini brochetas de ternera

BUFFET DE PAELLAS

Fideuá con sepia y colitas de langostinos “sin trabajo”

Arroz con verduritas y setas al estilo risotto

RINCÓN DEL CHUP-CHUP DE LA ABUELA

Platillo de pollo con cigalas

Mini albóndigas con sepia

Platillo de salchichas con setas

Rincones Temáticos

Rincones Incluidos en el Menú

RINCÓN DE QUESOS

Variedad de quesos artesanos maridados con confituras, fruta seca y surtido de panecillos de diferentes sabores.

EMBUTIDOS

Selección de embutidos de payés acompañados con pan de cristal con tomate y aceite virgen extra de DO Empordà.

RINCÓN JAPONÉS

Selección de Niguiris de langostinos, salmón y atún; Uramakis california; Hosomakis de gambas y aguacate, atún con manzana y de queso fresco. Todos acompañados de jengibre, wasabi, salsa de soja y galletas de gambas.

Rincones Temáticos

Rincones Incluidos en el Menú

RINCÓN DE POSTRES

Brochetas de fruta de temporada

Chupito de crema inglesa con chutney de frutos rojos

Lionesas de nata

Tarta doble bombón

Brownie de chocolate con nueces

Pastel de almendras con azúcar lustre

Rincones Temáticos

Rincones Incluidos en el Menú

PASTELES NUPCIALES

(Escoger una opción)

Sacher de frambuesa: Bizcocho Sacher, gelée de frambuesas y mousse de chocolate negro, bañado con una intensa cobertura de cacao

Crema de coco con fruta de la pasión y mango: Crema de coco sobre base crujiente de galleta, con gelificado de fruta de la pasión y cannelle de mango

Massini Raiguer: Bizcocho con nata de vainilla de Madagascar, yema pastelera y cannelle de cremoso de chocolate

Avellana à l'ancienne: Pastel de texturas de praliné de avellana al estilo à l'ancienne

Amour rouge: Mousse de crema de Mascarpone con corazón de gelée de frambuesa

Pastel de chocolate ØØ: Semiesfera de cremoso de chocolate elaborada con leche de arroz y bizcocho de cacao sin harina (Sin gluten y sin lactosa)

Tropical cítrico: Mousse de mango y fruta de la pasión con interior de coco y biscuit de coco (Sin gluten y vegano)

Rincones No Incluidos en el Menú

RINCÓN DEL JAMÓN

Acompañado con pan de cristal con tomate y aceite virgen extra de DO Empordà.

Bodega gran reserva	500€/ud.
Ibérico cebo de campo	720€/ud.
Ibérico de bellota puro 100%	880€/ud.

RINCÓN DE BATIDOS 5€ /persona

Batidos de frutas naturales artesanos

PIÑA

MELOCOTÓN

PLÁTANO

FRESA

Rincones Temáticos

Rincon del
JAMÓN

Taula dels
nuvis

BODEGA

Vino blanco

L'Ànec Mut blanco - D.O Penedès

Vino tinto

L'Ànec Mut tinto - D.O Penedès

Cava

Roger de Flor Brut Nature - D.O Cava

Otras bebidas

Aguas minerales · Cafés e infusiones

BARRA LIBRE

El servicio de barra libre tiene un coste de 18€ por persona las 2 primeras horas

A partir de la 3ª hora de baile son 8,5€ por persona/hora.

La barra libre incluye ron, vodka, ginebra, whisky,... de diferentes marcas.

Disponemos de zumos, refrescos, cervezas con y sin alcohol, vino y cava*.

*Bajo petición.

Bodega · Barra libre

AGUAS DE COLORES 130€

Aguas infusionadas de diferentes sabores para darle color a vuestra boda antes de la ceremonia

WELCOME WEDDING

30 cervezas + 10 refrescos 165€

60 cervezas + 20 refrescos 275€

Aguas de colores + 30 cervezas + 10 refrescos 250€

COMPLETA TU DISCOTECA

Barra de Gin-Tonics 275€ (1h)

Barra de mojitos 275€ (1h)

Barras extra

RESSOPÓ SIMPLE 7€ /persona

Mini bocadillos de diferentes sabores

Brochetas de fruta fresca

RESSOPÓ AMPLIADO 14€ /persona

Mini bocadillos de diferentes sabores

Pizzas variadas

Embutido y pan con tomate

Tortilla de patatas

Brochetas de fruta fresca

CANDY BAR & DONUT BAR 160€

Surtido de dulces, golosinas, regaliz y otros

MENÚ INFANTIL

Aperitivo Masía Mas Badó

Macarrones con tomate

Fingers de pollo con patatas fritas

Helado

Infantil de 2 a 7 años: 44€

Infantil XL de 7 a 17 años: 66€

Menú infantil

Servicios Complementarios & Condiciones generales

CEREMONIA CIVIL 800€

Montaje de la mesa para el oficiante, decoración Mas Badó, bancos de madera, decoración floral y pétalos, DJ y equipo de sonido y la coordinación de la ceremonia.

CEREMONIA RELIGIOSA 500€

Decoración de Mas Badó, bancos de madera, decoración floral y pétalos, DJ y equipo de sonido y coordinación de la ceremonia.

No incluido el oficiante para la ceremonia

DJ PARA EL COCTEL FREE

No está permitida la música en vivo

DJ DISCO 180€ /hora

Máximo hasta 3:00 am

HORA EXTRA BARRA LIBRE 8,5€ /persona

Facturación mínima de 350€/hora

LAS BODAS EN MAS BADÓ INCLUYEN

- Servicio de coordinación para la boda
- Decoración interior y exterior
- Montaje del coctel y decoración floral
- Minutas y seating plan con diseño de Mas Badó
- Prueba de menú para dos personas
- Exclusividad de la finca

MENÚ STAFF

Los profesionales como músicos, fotógrafos, audiovisuales, etc., se les servirá el mismo menú que a los invitados y su precio será del 50% de menú escogido.

No incluye pastel nupcial ni bebidas alcohólicas

ALOJAMIENTO INVITADOS

Dormir y desayunar: 33€/adulto - 22€/niño
Dormir y brunch (sólo bodas en sábado): 55€/adulto – 38€/niño

Distribución de habitaciones según número de invitados

SERVICIO DE ATENCIÓN INFANTIL O CANGUROS 165€ /monitor

Incluye una persona cada 10 niños todo el tiempo de duración del banquete (4h) además de la utilización de un espacio lúdico independiente y de material de ocio.

Y si queréis que el monitor se quede durante toda la boda hasta el día siguiente tiene un coste de 350€/monitor

Obligatorio en bodas de más de 10 niños.

PET FRIENDLY 18 € / mascota

Porque sabemos que ellos son también de vuestra familia, podéis incluir a vuestra mascota para vuestro gran día.

Incluye un kit pensado especialmente para ellos

UN EXTRA DE CONFORT 5€ /persona

Para cuidar de vuestros invitados hasta el último detalle. El pack incluye los siguientes elementos para 100 invitados. Cada invitado adicional tiene un coste de 3€.

Toallas - Jabón de manos - Gel - Champú - Cepillo y Pasta de dientes

CONDICIONES GENERALES

Para la confirmación en firme de la reserva será necesaria una paga y señal de 1.000€.

No hay compromiso de reserva de la fecha escogida si no se ha efectuado este pago. En caso de anulación de la reserva no se devolverá el importe de la paga y señal.

La Masia solicitará una fianza de 500€, que se retendrá como garantía hasta la comprobación del correcto estado de las instalaciones, descontándose de ella, en su caso, el importe correspondiente a cualquier incidencia.

El **resto de los pagos** se realizarán de la siguiente manera:

- 25% del total la semana anterior a la prueba de menú.
- 50% del total 45 días antes del enlace.
- Una semana antes de la boda se abonará la diferencia restante.

Todos los precios tienen el **IVA incluido**.

CONDICIONES GENERALES

El tiempo máximo de confirmación del número de comensales será de 10 días antes del enlace. Este número se entenderá como definitivo a todos los efectos para realizar los servicios y la facturación.

Masía Mas Badó se reserva el derecho a efectuar modificaciones en los menús, aperitivos o precios en función del mercado.

Estos precios y condiciones son vigentes para bodas celebradas durante el año 2026.

Masía Mas Badó queda a vuestra disposición para cualquier sugerencia o servicio complementario que se desee realizar.

Condiciones generales de contratación

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