



# *Eventos Corporativos*

*Heretat del Castell*

Da un paso más allá y disfruta de un evento de empresa diferente, fuera de Barcelona, totalmente privado para ti y en plena naturaleza . Heretat del Castell pone a tu disposición su espacio natural, su gastronomía KmO y sus teambuildings propios.



## ¿DE QUE CONSTA NUESTRA PROPUESTA?

- 1-Un **espacio privado** y en contacto con la naturaleza: tu evento se celebrará en un espacio privado, sólo para vosotros: podréis hablar, trabajar y disfrutar en equipo siempre de forma privada sin que nada ni nadie os moleste.
- 2-**Menú mediodía:** escoge a tu gusto las propuestas de nuestro chef para tu evento
- 3-¿Vienes a trabajar con tu equipo? Para las horas de reunión dispones de wifi, proyector y pantalla. Montaje a tu gusto de la **sala de reunión** . Si lo que buscas es una reunión abierta en contacto con la naturaleza, tienes a tu disposición nuestra carpa y jardín adecuado para reuniones más informales.
- 4-Nuestra propuesta incluye siempre algún punto de diversión, puede que una tarde divertida con música y buen ambiente o realizando algún **teambuilding** extra como competición de tiro al arco, concurso de paellas, y otros.

**SOMOS ESPECIALISTAS EN TEAMBUILDINGS , DE CREACIÓN PROPIA Y CON PERSONAL PROFESIONAL PARA PERSONALIZAR TUS OBJETIVOS ¡!!NO TIENES QUE OCUPARTE DE NADA!**

**Precio: 42€/persona**

IVA no incluido

## OPCIÓN A

- Llegada a Heretat del Castell y photocall de bienvenida :Incluye música, merchandising de photocall para grupo y servicio de community manager para la empresa durante el photocall.
  - Menú a elegir:
    - Menú Coctail ( montaje y servicio todo en los jardines : aperitivos , corners + buffet de postres )
    - Menú Business (aperitivos y buffets servidos en los jardines + plato principal y postre en el salón)
    - Menú Efusión (aperitivos+ plato principal+ postre con montaje y servicio íntegro en el salón)
- Fiesta: incluye actividad Play Shoot (aplicación para subir fotos a una nube que se reproducirán en el proyector de la sala disco mientras dure la fiesta) y música Dj 2h (no incluye bebidas)

**PRECIO POR PARTICIPANTE :42€**

### **AÑADE A TUEVENTO:**

- 1- Reunión “de trabajo” por la mañana en Sala de les Voltes con proyector, pantalla, wifi, micro, AACCC: 100€ /Hora.
- 2- Team building antes de comer :
  - o Alcanza objetivos con el tiro al arco: 650€
  - o Geocaching Heretat (juego de pistas por la montaña):450€
- 3-Team building por la tarde:
  - o Concurso de sing star: 450€
  - o Taller de cócteles y gintónicos :15€/persona

## OPCIÓN B

- Llegada a Heretat del Castell y photocall de bienvenida :Incluye música, merchandising de photocall para grupo y servicio de community manager para la empresa durante el photocall.
  - Team building a elegir:
- Concurso de paellas en los jardines : Incluye aperitivos y bebidas durante la realización de las paellas, plato de paella elaborada en la actividad+buffet de postres
- Barbacrew en los jardines(teambuilding de barbacoa en grupo): Incluye aperitivos y bebidas durante la realización de las barbacrew, barbacoa completa con vegetales a la brasa, salsas y carnes variadas + buffet de postres.
- Fiesta: incluye actividad Play Shoot (aplicación para subir fotos a una nube que se reproducirán en el proyector de la sala disco mientras dure la fiesta) y música Dj 2h (no incluye bebidas)

**PRECIO POR PARTICIPANTE :65€**

### **AÑADE A TU EVENTO:**

- Reunión “de trabajo” por la mañana en Sala de les Voltes con proyector, pantalla, wifi, micro, AACCC: 100€ /Hora.
  - Team building antes de comer :
- Alcanza objetivos con el tiro al arco: 650€
- Geocaching Heretat (juego de pistas por la montaña):450€
  - Team building por la tarde:
  - Concurso de sing star: 450€
  - Taller de cócteles y gintónicos : 15€/persona

# TEAM BUILDINGS PARA EVENTOS CORPORATIVOS



# CONCURSO DE PAELLAS

¡Bienvenidos a nuestro Teambuilding culinario! Apetitosa manera de demostrar nuestras dotes de trabajo en equipo. Divididos en equipos los asistentes participarán en un divertido concurso de paellas. Todos los equipos dispondrán de los mismos recursos y deberán cocinar la mejor y más auténtica paella. Al finalizar se realizará la cata de paellas para dar el ganador.

## INCLUYE:

- APERITIVOS Y BEBIDAS DURANTE LA REALIZACIÓN DE LA ACTIVIDAD
- PLATO DE PAELLA ELABORADA POR EL EQUIPO
- BUFFET DE POSTRES

## PRECIO:

65€/persona



## CONCURSO DE SING STAR

Está demostrado que cantando en coro se sincronizan los latidos de los corazones. Y qué mejor manera de hacer vivir tu marca que vibrándola al son de las canciones de moda, o de los clásicos del rock, o del pop,...Elige el estilo que más defina a tu empresa y estrecha lazos para siempre entre tus invitados con esta divertida actividad estimulante y espontánea.

PRECIO : 450€



# BARBACREW

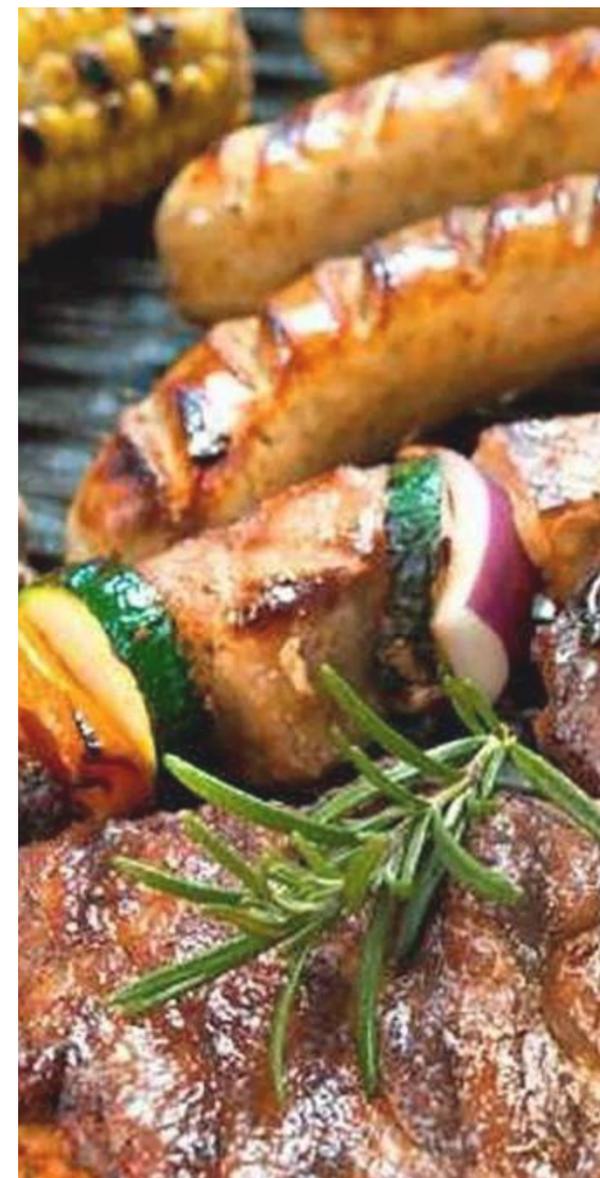
¡Bienvenidos al emocionante mundo de "Barbacrew"! ¿Están listos para una competencia llena de sabor y diversión? En este juego, los equipos se enfrentarán en una batalla épica para dominar la parrilla y conquistar el título de "Maestro de la Barbacoa". ¡Prepárense para desatar su creatividad culinaria y convertir cada bocado en una explosión de sabores! ¡Pero cuidado! El tiempo corre y el carbón no espera a nadie. ¿Podrán coordinarse lo suficiente para sorprender a nuestros jueces con una barbacoa digna de los dioses del fuego? ¡Que comience el espectáculo y que el humo de la parrilla nos guíe hacia la gloria gastronómica!

¡Barbacrew, al ataque! 🍖🔥

## INCLUYE:

- APERITIVOS Y BEBIDAS DURANTE LA REALIZACIÓN DE LA ACTIVIDAD
- BARBACOA COMPLETA CON VEGETALES A LA BRASA
- BUFFET DE POSTRES

PRECIO : 65€/persona



## TALLER DE CÓCTELES Y GINTÓNICOS

Imaginemos que somos un equipo de barmans y tenemos la ardua tarea de crear y comercializar nuestros propios cócteles. En este taller se trabajarán cuatro de los pilares más importantes de una empresa: producción, contabilidad, I+D, marketing y ventas.

Así que, tras conocer por parte de nuestro barman, en los aspectos más importantes que hay que saber para su elaboración, cada grupo elaborará su propio cóctel y deberá darle al final su toque distintivo y personal para al final comercializarlo.

El objetivo de este team building es que cada participante cambie su rol y se ponga “en la piel” de otros departamentos para poder ver la empresa desde otra perspectiva.

INCLUYE:

·CÓCTEL O GINTÓNICO POR PARTICIPANTE

PRECIO: 15€/persona



# ALCANZA OBJETIVOS CON EL TIRO AL ARCO



Se divide a los participantes en dos equipo de trabajo, normalmente propuestos por el CEO según objetivos que se pretenda trabajar en el team building (competitividad, integración, trabajo en equipo a contrarreloj, calidad en resultados...). Este team building, basado en la psicología de la mente de Daniel Kahneman, el psicólogo premio novel de economía, ofrece tres dinámicas distintas para alcanzar objetivos: a nivel individual, donde se adquiere confianza con el material y se presentan los objetivos propuestos por la empresa, a nivel grupal, con la competición por grupos durante la segunda fase y por último, la dinámica del tiro al arco a ciegas, con la que se estimula la cooperatividad y el trabajo en equipo.

PRECIO: 650€

## GEOCACHING HERETAT DEL CASTELL (JUEGO DE PISTAS)

“Había una vez...un tesoro escondido”.Este juego de pistas permitirá descubrir las masías históricas y puntos de interés naturales de los alrededores de Heretat del Castell hasta encontrar el tesoro , aunque para ello , cada equipo se deberá superar las pruebas que se irán encontrando en su camino. Se facilita una ruta por móvil y soporte de una mochila por grupo con “algo” de material!!! La escasez de recursos provocará , de forma divertida, agudizar el ingenio de los participantes y fomentar el trabajo en equipo para llegar entre todos al tesoro que andaban buscando.

PRECIO : 450€



# COFFEE BREAKS, SNACKS Y BRUNCHS

*“Deja que un buen desayuno recargue la sonrisa  
de tu equipo”*



# Desayuno

- Mini de jamón Ibérico
- Mini de vegetal con atún
- Mini de york con queso
- Mini de huevos con bacon
- Bebida y Café

PRECIO: 20€/Persona

## Completa tu Desayuno

Sweet table: 200€

Yogurbar 200€

(vasitos de yogur,  
cereales, moras, fresas, crunch)

# Coffee Break

- Mini croissant de mantequilla
- Mini croissant de chocolate
- Mini ensaimada
- Mini tarta de manzana
- Bebida y Café

PRECIO: 10€ /Persona

## Completa tu Coffee Break

Sweet table: 200€

Buffet extra de cafés y aguas para  
reunión 70€

# Brunch

- UNAVARIEDAD POR BANQUETE)
- Mini brocheta de chocolate con churros
- Cupcakes de manzana
- Mini gofres de chocolate con caramelo
- Piruleta de sandía natural
- Parfait de frutas con nata
- Vasito de queso cremette con crunch de cereales y frutas del bosque
- Mini croissants rellenos
  - Mini pancakes de Nutela con fresas
- Buffetes de bebidas y cafés

PRECIO: 35 €/Persona

## Completa tu Brunch

Tarta de cumpleaños /jubilación/premio+  
copa de cava 15€/persona

# MENÚS

*“Comer juntos es una oportunidad genial para reunir a todo tu equipo”*



## APERITIVOS EN EL JARDÍN

- Ensalada de frambuesa,frutos secos y parmesano
- Tablas de jamón ibérico y quesos con pan con tomate
- Dumplings del chef rellenos de carne
  - Buffet de Tacos
- Servicio de fideuà con alioli

*IDEA: Añade un buffet extra a tu menú*

**Precio: 42€/persona**  
**Bebidas y cafés incluidos**

## *Menú Business* en jardín y salón

### BUFFETS EXTRA

(No Incluidos)

#### Buffet Japonés

- Gyoza de pollo con verduritas
- Nigiri con salmón ahumado
- Crunch de california vegetal
- Barquitas de yakisoba

#### Buffet Heretat del Castell

- Jamón Ibérico y coca con tomate
- Queso manchego y sus tostaditas
- Cepa de las delicias (butifarra blanca, fuet,chorizo ibérico, pan de payés y aceite de oliva de la Masía Pla del Bosc)

## SEGUNDO PLATO A ELEGIR

- Carrillera de ternera con reducción de Oporto
- Bacalao con crema de verduras
- Opción vegana/vegetariana: Pastel de hamburguesas veggies con verduritas

### POSTRES

- Brownie con helado de vainilla

## SHOW COOKING

·Estación de miniburguers y hogdogs cocinados al momento con sus salsas

## SHOW COOKING

·Fideuà con alioli

**Precio: 42€/persona**  
**Bebidas incluidas**

## *Menú Cocktail*

en el jardín

### ESTACIÓN DE FAJITAS

#### MEJICANAS

·Con salteado de pollo y verduritas acompañado de salsas para dipear

### ESTACIÓN DEL HUERTO

Surtido de ensaladas, frambuesa y caprese

Cucharitas de hummus y guacamole con tortita de maíz

## BUFFET CHARCUTERÍA

·Estación con embutidos, jamón, quesos, butifarras y pan con tomate

### ESTACIÓN DE POSTRES

·Surtido de pasteles, minigrofres y sus toppings  
·Chupitos de mousses

## ENTRANTES DEGUSTACIÓN

- Vasito de ensalada de frambuesa  
  ,frutos secos y parmesano
- Jamón Ibérico con pan de coca con  
  tomate
- Mejillones a la marinera
- Broqueta de mozzarella y cherry al  
  pesto
- Mini dumplings del chef
- Vasito de patatas bravas en su salsa

## *Menú Fusión*

en el salón

**Precio: 42€/persona**  
**Bebidas y cafés incluidos**

## PLATO PRINCIPAL

*(Seleccionar una carne  
y un pescado)*

Cordero al horno con verduritas y  
patatas

Carrillera de ternera al Oporto y  
gratín de patata

·Meloso de Ibérico al horno con  
guarnición

·Bacalao con crema de verduras

## POSTRES

·Crema catalana

# — *Servicios Extras* —

## Servicios para Reuniones

Snacks de bienvenida con copa de cava/refresco: 8€/persona

Sala de reunión y espacios: 100€/hora (incluye montaje de reunión personalizado)

Sweet table: 200€

Yogurbar: 200€

Buffet extra cafés y aguas: 180€

## Servicios para Menús

Buffet Japonés: 250€

Show cooking BBQ: 250€

Buffet Heretat del Castell: 250€

Plato entrante extra: 15€/persona

Postre ligero extra: 7€/persona

Tarta de cumpleaños/jubilación/premio y copa de cava: 10€/persona

## Servicios Sobremesa

Copas y combinados: 5€/8€

Cócteles sin alcohol: 8€

Barra libre 2h: 18€/persona

## Servicios Alojamiento "Duerme con tu equipo"

Tipis para alojar al equipo: 420€/tipi