



Las casas

El espacio perfecto ...

Para sorprender a vuestros invitados y celebrar vuestra boda durante todo el fin de semana, tal y como lo habéis soñado.

Mas Gircós

Mas Gircós es una masía situada en una gran finca a 5km de la Villa Medieval de Besalú, La Garrotxa. Desde cualquier punto alrededor de la antigua edificación se pueden apreciar las vistas panorámicas de prados y montañas llenas de encinas y robles.

“ Si buscas un lugar dónde sentirte como en casa, ese lugar es Mas Gircós. Una casa de colonias que permitirá la unión de los invitados, ya que podrán disfrutar de tres días de ensueño. Tienen espacios magníficos al exterior envueltos de naturaleza ”

Núria & Carlos · 23/03/2019



El Clar del Bosc

El imponente bosque en el que se encuentra El Clar del Bosc invita a escuchar las leyendas de hadas que habitan la casa. Nos encontramos en un amplio espacio de gran belleza, rodeado de vigorosa naturaleza y misterio, cerca de las tranquilas aguas del lago de Banyoles.



“ Escogimos El Clar del Bosc por su variedad de espacios, todos ellos preciosos, con diferentes bosques donde celebrar la ceremonia y la posibilidad de celebrar el banquete y el aperitivo al aire libre, rodeado de muchísimas lucecitas ”

Laura & Xavi · 15/09/2018



Mas Gircós (La Esplanada)



Mas Gircós (Ceremonia en el bosque)



Plan B



Mas Gircós (La Encina)



Mas Gircós (La Esplanada)



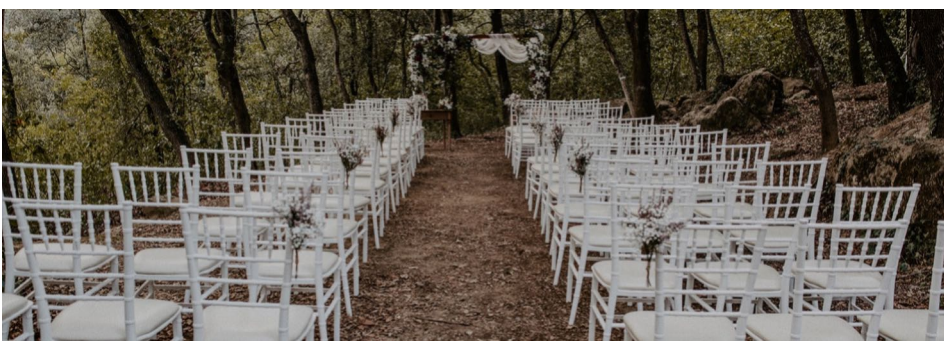
Plan B

La ceremonia

Bajo las ramas de una Encina centenaria, en un rincón en medio del bosque, en el prado con vistas a las montañas de La Garrotxa, en un camino mágico, en un dolmen, a las puertas de un torreón que nos lleva a épocas pasadas... Vosotros decidís dónde y cómo, nosotros lo hacemos posible.



El Clar del Bosc (La Esplanada)



El Clar del Bosc (Ceremonia en el bosque)



El Clar del Bosc (Ceremonia en el camino)



El Clar del Bosc (Ceremonia en el camino)

Bienvenidos



Recepción y aperitivos

La naturaleza, escenario de vuestra boda.
Espacios que sorprenden, envueltos de la magia de la naturaleza y de paisajes de gran belleza.
Un lugar exclusivo, íntimo y acogedor.



Gastronomía Volcánica

El equilibrio entre la cocina tradicional y la gastronomía moderna y sutil con presentaciones sorprendentes.



Nuestra cocina



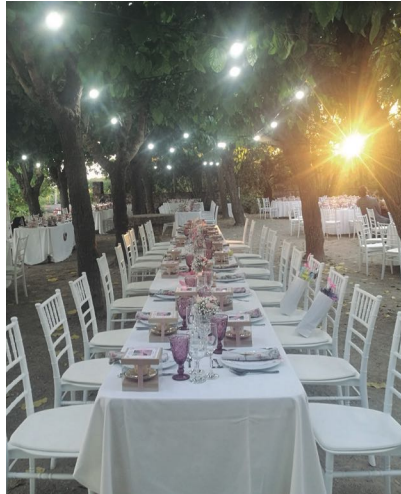
Mas Gircós (La Carpa)



Mas Gircós (La Era)



El Clar del Bosc (El Camino)



Mas Gircós (Las Moreras)

Banquete nupcial

Nuestros chefs eligen productos de primera calidad, de proximidad y de temporada. Juegos de sabor, texturas, aromas, colores... con la flexibilidad que necesitáis para vuestra boda.



El Clar del Bosc (La Esplanada)



El Clar del Bosc (La Carpa)

La fiesta



Mas Gircós



Bailar, disfrutar, vivir...

Porque la noche es joven y no acaba hasta que sale el sol. Sin límites, sin horarios.



El Clar del Bosc



Diferentes ambientes

Con diferentes ambientes para bailar, tomar el aire en la terraza o descansar en el chill out.



Mas Gircós



El Clar del Bosc

Único

Único queremos que sea vuestro día, por eso podéis personalizar todos los detalles. Además, os ofrecemos un amplio abanico de posibilidades para disfrutar de un fin de semana completo.



Wedding Planner

Sin ningún coste para vosotros, tendréis el asesoramiento del personal cualificado de Albascasments que también coordinará el evento, guiándoos y acompañándoos para que todo salga perfecto.



Decoración

Nuestros profesionales os ayudarán a llevar a cabo vuestros deseos, lo que tenéis en mente, y os asesorarán con el fin de llevarlo a la realidad.



Pastel

Ya sea un bufete de pasteles o un pastel nupcial, una de las mejores pastelerías de la comarca os lo personalizará.



Dj

Acompañad cada momento con la música de vuestra historia, haciendo un recopilatorio de vuestras canciones. Ceremonia, aperitivos, banquete y baile.



Resopón y Candy Bar

Porque a ciertas horas apetece comer algo para endulzar el momento. Nosotros nos ocupamos de todo, vosotros sólo de disfrutar.



Alojamiento y comida del domingo

Las instalaciones permiten el alojamiento de todos los invitados y ofrecen la posibilidad de hacer actividades y una comida el día posterior a la boda.



Monitores

El vuestro será un día que todos querrán disfrutar, grandes y pequeños. Nuestros monitores tendrán cura y entretendrán los más pequeños mientras los padres disfrutan de la celebración.

Sant Ferriol

Aperitivos

Jamón serrano de Segovia con pan de coca

10 APERITIVOS A ELEGIR

Guacamole con trigo crujiente

Tartar de salmón

Brocheta caprese (tomate, mozzarella y aceite de albahaca)

Croquetas caseras de pollo

Cucharita de dados de salmón marinado

Sorbete de gazpacho (según temporada)

Champiñones rellenos de jamón

Parrillada de pinchos de carne

Tostadas de escalivada y anchoas de la Escala

Tabla de quesos con mermelada de frutos del bosque y picos de pan

Ceviche de gambas

Mejillones gratinados al horno

Degustación de judías de Santa Pau (empedrado)

Cazuelita de patatas bravas al estilo de la casa

Pinchos de morcilla con cebolla caramelizada

Embutidos de la Garrotxa con pan con tomate

Crema de melón con virutas de jamón

Hummus con picos de pan con cereales

Mini ensalada con cacahuets y vinagreta de jengibre

Primeros platos

Sopa fría de calabaza y naranja con langostinos

Ensalada con brotes verdes, frutas, queso de cabra y vinagreta

Salmorejo con huevos de codorniz y virutas crujientes

“Xató” con salsa de aceitunas negras, bacalao desmigado y anchoas de la Escala

Arroz con calamares y mejillones al perfume de hinojo

Fideuá con marisco

Segundos platos

Ternera con setas

Muslos de pato con peras

Lomo ibérico con mango y jengibre

Postres

Sopa de crema inglesa con fresas

Crema de naranja con canela

Sopa de chocolate blanco y helado con frutas del bosque

Panacota de chocolate y naranja

Helado de yogur con frutas (fresa, kiwi, piña y frutas del bosque)

Bodega

Cigonyes Blanco - D.O. Empordà Perelada

Cigonyes Tinto - D.O. Empordà Perelada

Privat Brut Nature Reserva (ecológico) - D.O. Cava - Privat

Agua mineral Sant Aniol de fuente volcánica

Cafés y licores

Pack Todo Incluido 138 €

Pack Premium 148 €

(IVA incluido)

La Masia

Aperitivos

- Jamón serrano de Segovia con pan de coca
- 12 APERITIVOS A ELEGIR**
- Brandada de bacalao con olivada y piquillo
Guacamole con trigo crujiente
Tartar de salmón
- Brocheta caprese (tomate, mozzarella y aceite de albahaca)
Croquetas caseras de pollo
Crujiente de langostino
- Cucharita de dados de salmón marinado
Sorbete de gazpacho (según temporada)
Champiñones rellenos de jamón
Parrillada de pinchos de carne
- Tostadas de escalivada y anchoas de la Escala
- Tabla de quesos con mermelada de frutos del bosque y picos de pan
Tataki de atún con sésamo y soja
Croquetas de setas
Ceviche de gambas
- Mejillones gratinados al horno
- Degustación de judías de Santa Pau (Empedrado)
Degustación de mini albóndigas con setas
Cazuelita de patatas bravas al estilo de la casa
Pinchos de morcilla con cebolla caramelizada
Embutidos de la Garrotxa con pan con tomate
Crema de melón con virutas de jamón
Hummus con picos de pan con cereales
- Mini ensalada con cacahuets y vinagreta de jengibre

Primeros platos

- Gazpacho cremoso con langostinos
- Ensalada de salmón ahumado, gambas, aguacate y vinagreta de piñones
Ensalada asiática con gambas, mango y salsa de cacahuete
"Suquet" de merluza y marisco
- Filete de salmón con patatas al horno y salteado de queso y salmón ahumado
Arroz con bacalao, zumo de almejas y verduritas al perfume de azafrán

Segundos platos

- Meloso de ternera con setas
Pato con manzana especiada y salsa agritudice
Jarrete de buey con patatas de La Vall d'en Bas al aroma de eucalipto

Postres

- Sopa de crema inglesa con fresas
Crema de naranja con canela
Sopa de chocolate blanco y helado con frutas del bosque
Panacota de chocolate y naranja
Helado de yogur con frutas (fresa, kiwi, piña y frutas del bosque)

Bodega

- Cigonyes Blanco - D.O. Empordà Perelada
Cigonyes Tinto - D.O. Empordà Perelada
Privat Brut Nature Reserva (ecológico) - D.O. Cava - Privat
Agua mineral Sant Aniol de fuente volcánica
Cafés y licores

Pack Todo Incluido *148 €*

Pack Premium *158 €*

(IVA incluido)

Los Volcanes

Aperitivos

Jamón ibérico con pan de coca

15 APERITIVOS A ELEGIR

Brandada de bacalao con olivada y piquillo

Guacamole con trigo crujiente

Tartar de salmón

Brocheta caprese (tomate, mozzarella y aceite de albahaca)

Croquetas caseras de pollo

Crujiente de langostino

Cucharita de dados de salmón marinado

Sorbete de gazpacho (según temporada)

Champiñones rellenos de jamón

Parrillada de pinchos de carne

Tostadas de escalivada y anchoas de la Escala

Tabla de quesos con mermelada de frutos del bosque y picos de pan

Tataki de atún con sésamo y soja

Croquetas de setas

Foie con manzana caramelizada y reducción de vermut

Ceviche de gambas

Mejillones gratinados al horno

Degustación de judías de Santa Pau (empedrado)

Degustación de mini albóndigas con setas

Cazuelita de patatas bravas al estilo de la casa

Pinchos de morcilla con cebolla caramelizada

Embutidos de la Garrotxa con pan con tomate

Crema de melón con virutas de jamón

Hummus con picos de pan con cereales

Mini ensalada con cacahuets y vinagreta de jengibre

Entrantes

Sopa fría de calabaza y naranja con langostinos

Ensalada de mango con jamón de pato, aceite de nueces y salteado de setas

Sorbete de limón entre el primer y el segundo plato (en lugar del entrante)

Primeros platos

“Suquet” de rape y marisco

Tronco de bacalao confitado con crema de espinacas y miel

Canelón de marisco con bechamel de almejas al perfume de cítricos

Arroz de secreto ibérico con boletus

Segundos platos

Cordero al cava con cebollitas y patatas al horno

Corte ibérico de bellota salseado con mezcla de setas

Tournedó al oporto

Postres

Sopa de crema inglesa con fresas

Crema de naranja con canela

Sopa de chocolate blanco y helado con frutas del bosque

Panacota de chocolate y naranja

Crema de amor Rosa (helado de nata, fresas y zumo de limón)

Helado de yogur con frutas (fresa, kiwi, piña y frutas del bosque)

Bodega

Cigonyes Blanco - D.O. Empordà Perelada

5 Fincas Tinto - D.O. Empordà Perelada

Privat Brut Nature Reserva (ecológico) - D.O. Cava - Privat

Agua mineral Sant Aniol de fuente volcánica

Cafés y licores

Pack Todo Incluido 158 €

Pack Premium 168 €

(IVA incluido)

Besalú Show Cooking

Aperitivos

Jamón serrano de Segovia con pan de coca

12 APERITIVOS A ELEGIR

Brandada de bacalao con olivada y piquillo

Guacamole con trigo crujiente

Tartar de salmón

Brocheta caprese (tomate, mozzarella y aceite de albahaca)

Crujiente de langostino

Cucharita de dados de salmón marinado

Champiñones rellenos de jamón

Tostadas de escalivada y anchoas de la Escala

Tabla de quesos con mermelada de frutos del bosque y picos de pan

Tataki de atún con sésamo y soja

Ceviche de gambas

Mejillones gratinados al horno

Endibias con salmón y queso

Degustación de mini albóndigas con setas

Cazuelita de patatas bravas al estilo de la casa

Pinchos de morcilla con cebolla caramelizada

Crema de melón con virutas de jamón

Hummus con picos de pan con cereales

Mini ensalada con cacahuetes y vinagreta de jengibre

Puestos de comida temática

Puesto de Embutidos de la Garrotxa con panes variados

Puesto de croquetas caseras: de pollo, de bacalao, de jamón, de pasas, espinacas y piñones

Puesto de verduras: Cazuelita de verduras, Empedrado, Escalivada, Crema de calabaza, Sorbete de gazpacho

Puestos a escoger

Puesto de pinchos: de pollo marinado con cherry, pimiento verde y manzana, de morcilla con salsa de canela,

de morcilla con cebolla agridulce

Puesto de arroz o fideuá de mar

Postres a elegir 2

Sopa de crema inglesa con fresas

Crema de naranja con canela

Sopa de chocolate blanco y helado con frutas del bosque

Panacota de chocolate y naranja

Helado de yogur con frutas (fresa, kiwi, piña y frutas del bosque)

Bodega

Cigonyes Blanco - D.O. Empordà Perelada

Cigonyes Tinto - D.O. Empordà Perelada

Privat Brut Nature Reserva (ecológico) - D.O. Cava - Privat

Agua mineral Sant Aniol de fuente volcánica

Cafés y licores

Pack Todo Incluido 138 €

Pack Premium 148 €

(IVA incluido)

La Garrotxa *Show Cooking*

Aperitivos

Jamón serrano de Segovia con pan de coca

15 APERITIVOS A ELEGIR

Brandada de bacalao con olivada y piquillo

Guacamole con trigo crujiente

Tartar de salmón

Brocheta caprese (tomate, mozzarella y aceite de albahaca)

Crujiente de langostino

Cucharita de dados de salmón marinado

Champiñones rellenos de jamón

Tostadas de escalivada y anchoas de la Escala

Tabla de quesos con mermelada de frutos del bosque y picos de pan

Tataki de atún con sésamo y soja

Ceviche de gambas

Mejillones gratinados al horno

Endibias con salmón y queso

Degustación de mini albóndigas con setas

Cazuelita de patatas bravas al estilo de la casa

Pinchos de morcilla con cebolla caramelizada

Crema de melón con virutas de jamón

Hummus con picos de pan con cereales

Mini ensalada con cacahuets y vinagreta de jengibre

Puestos de comida temática

Puesto de Embutidos de la Garrotxa con panes variados

Puesto de croquetas caseras: de pollo, de bacalao, de jamón, de chorizo, de cepas, de pasas, espinacas y piñones

Puesto de verduras: Cazuelita de verduras, Empedrado, Escalivada, Crema de calabaza, Sorbete de gazpacho

Puestos de comida temática a escoger 2

Puesto Oriental: Tataki de Atún, ensalada tailandesa, rollito oriental vegetal, sushi de salmón

Puesto de pinchos: de cordero al curry, de magret de pato, de pollo marinado con cherry, pimiento verde y manzana,

de calamares cebados, de morcilla con salsa de canela, de morcilla con cebolla agridulce

Puesto de arroz o fideuá de mar

Postres a elegir 2

Sopa de crema inglesa con fresas

Crema de naranja con canela

Sopa de chocolate blanco y helado con frutas del bosque

Panacota de chocolate y naranja

Helado de yogur con frutas (fresa, kiwi, piña y frutas del bosque)

Bodega

Cigonyes Blanco - D.O. Empordà Perelada

Cigonyes Tinto - D.O. Empordà Perelada

Privat Brut Nature Reserva (ecológico) - D.O. Cava - Privat

Agua mineral Sant Aniol de fuente volcánica

Cafés y licores

Pack Todo Incluido *148 €*

Pack Premium *158 €*

(IVA incluido)

Menú Infantil

Primeros platos

Macarrones a la Boloñesa

Segundos Platos

Pollo al horno con patatas

Postres

Helado

Bodega

Agua mineral Sant Aniol de fuente volcánica

33€
(IVA incluido)

Menú para niños de 4 a 13 años
Niños de 1 a 3 años gratuito

Suplementos

Aperitivos

+4,5 eur/adulto

Jamón serrano de Segovia con pan de coca (además del que ya incluye el menú)

Aperitivos extras

+3,5 eur/adulto para aperitivo

Brandada de bacalao con olivada y piquillo
Guacamole con trigo crujiente
Tartar de salmón
Brocheta caprese (tomate, mozzarella y aceite de albahaca)
Croquetas caseras de pollo
Crujiente de langostino
Cucharita de dados de salmón marinado
Sorbete de gazpacho (según temporada)
Champiñones rellenos de jamón
Parrillada de pinchos de carne
Tostadas de escalivada y anchoas de la Escala
Tabla de quesos con mermelada de frutos del bosque y picos de pan
Tataki de atún con sésamo y soja
Croquetas de setas
Ceviche de gambas
Mejillones gratinados al horno
Endibias con salmón y queso
Degustación de judías de Santa Pau (empedrado)
Degustación de mini albóndigas con setas
Surtido de butifarras catalanas de la Garrotxa
Cazuelita de patatas bravas al estilo de la casa
Pinchos de morcilla con cebolla caramelizada
Embutidos de la Garrotxa con pan con tomate
Crema de melón con virutas de jamón
Hummus con picos de pan con cereales
Mini ensalada con cacahuets y vinagreta de jengibre

Puestos de comida temática

+5,5 eur/adulto por puesto

Puesto de Embutidos de la Garrotxa con panes variados
Puesto de croquetas caseras: de pollo, de bacalao, de jamón, de chorizo, de cepas, de pasas, espinacas y piñones
Puesto de verduras: Cazuelita de verduras, Empedrado, Escalivada, Crema de calabaza, Sorbete de gazpacho

Entrantes

+5,5 eur/adulto por entrante

Sopa fría de calabaza y naranja con langostinos
Ensalada de mango con jamón de pato, aceite de nueces y salteado de setas
Ensalada asiática con vinagre balsámico de Módena, sésamo y jengibre
Salmorejo frío con virutas de jamón y huevo de codorniz con frutas del bosque

Celler

+1,75 eur/adulto

Vi negre:

5 Fincas Tinto - D.O. Empordà Perelada
Cuando el Río Suená - D.O. Ribera del Duero

Vi blanc:

Collection Blanc - D.O. Empordà Perelada
Vora la Mar - D.O. Alella
Luna Blanca - Rueda Verdejo 2018 (sense suplement)
Bernaví Xalera Blanc - D.O. Terra Alta (sense suplement)

sujetos a la disponibilidad estacional

Nuestros Packs 2025

TODO INCLUIDO

3h de barra libre

3h de DJ*

PREMIUM

5h de barra libre

5h de DJ*

Minutas

Menú elegido

Pastel

Montaje de la ceremonia

Exclusividad de la finca de viernes 17h a domingo 17h

Novios: alojamiento sábado y desayuno domingo gratuito

PRECIO TODO INCLUIDO

Sant Ferriol: **138€**

Show Cooking Besalú: **138€**

Show Cooking Garrotxa: **148€**

La Masia: **148€**

Els Volcans: **158€**

PRECIO PREMIUM

Sant Ferriol: **148€**

Show Cooking Besalú: **148€**

Show Cooking Garrotxa: **158€**

La Masia: **158€**

Els Volcans: **168€**

Los novios tienen que contratar directamente los servicios con la floristería, fotógrafo/video y peluquería.
Albacasaments no ofrece estos servicios.

Promoción válida con la contratación de los proveedores de Albacasaments (pastelería, DJ, barra libre)

* DJ: desde el inicio de la ceremonia hasta acabar la barra libre

Precios por adulto con IVA incluido

Minimo comensales adultos 2025

Bodas en Mas Giricós



Abril

Mínimo a facturar al banquete 80 comensales adultos

Mayo y Octubre

Mínimo a facturar al banquete 100 comensales adultos

Junio, Julio, Agosto y Septiembre

Mínimo a facturar al banquete 120 comensales adultos

Del 15 de Noviembre hasta Marzo

Mínimo a facturar al banquete 60 comensales adultos

Bodas en El Clar del Bosc



Abril

Mínimo a facturar al banquete 60 comensales adultos

Mayo y Octubre

Mínimo a facturar al banquete 80 comensales adultos

Junio, Julio, Agosto y Septiembre

Mínimo a facturar al banquete 120 comensales adultos

Del 15 de Noviembre hasta Marzo

Mínimo a facturar al banquete 60 comensales adultos

Tarifas y mínimos 2025

ALOJAMIENTOS Y COMIDAS DE LA ESTANCIA

El Clar del Bosc: 210 plazas repartidas en tres sectores (Arcs, Ginestà y Rocacorba)

Mas Gircós: 174 plazas en tres sectores (Casa Gran, Vivenda y Baobabs)

Zonas verdes, bosques, excursiones, zona deportiva, parque infantil, piscina privada

PRECIO/PERSONA · IVA INCLUIDO

Alojamiento viernes adultos	30€
Alojamiento viernes infantil (1-13 años)	23€
Cena viernes adulto -mínimo 20 personas-	18€
Cena viernes infantil (1-13 años) -mínimo 20 personas-	13€
Desayuno sábado adulto -mínimo 20 personas-	8€
Desayuno sábado infantil (1-13 años) -mínimo 20 personas-	5€
Alojamiento sábado adulto	30€ (desayuno domingo gratuito)
Alojamiento sábado infantil (1-13 años)	23€ (desayuno domingo gratuito)
Comida domingo adulto alojado en la casa	15€
Comida infantil (1-13 años) alojado en la casa	13€
Comida domingo adulto no alojado en la casa	20€
Comida infantil (1-13 años) no alojado en la casa	15€
Criaturas de 0-11 meses los padres llevan comida y cama de viaje	Gratuito
Menú para Profesionales (Fotógrafo, videógrafo ...) (ubicación en la mesa de profesionales)	50% del precio del pack todo incluido
1 Horas Barra libre - una vez finalizadas las horas del pack (se cuenta número total adultos asistentes a la boda)	6€
Resopón mixto dulce/salado (Torta rellena de embutidos y queso, cruasanes dulces y salados)	8€
Minutas	275€ (servicio completo)
Servicio de monitores (1 monitor- 3 horas - máximo 10 criaturas a partir de 4 años)	175€ (servicio completo)
Socorrista Piscina El Clar del Bosc (Servicio gratuito domingo de 10:30h a 13:30h)	50€/hora (mínimo 1,5 horas)

MÍNIMO COMENSALES ADULTO EL CLAR DE BOSC

Abril: Mínimo a facturar al banquete 60 comensales adultos.

Mayo y octubre: Mínimo a facturar al banquete 80 comensales adultos.

Junio a septiembre: Mínimo a facturar al banquete 120 comensales adultos

Noviembre a marzo: Mínimo a facturar al banquete 60 comensales adultos

MÍNIMO COMENSALES ADULTO MAS GIRCÓS

Abril: Mínimo a facturar al banquete 80 comensales adultos.

Mayo y octubre: Mínimo a facturar al banquete 100 comensales adultos

Junio a septiembre: Mínimo a facturar al banquete 120 comensales adultos

Noviembre a marzo: Mínimo a facturar al banquete 60 comensales adultos