AlbaCasaments

L'espai perfecte...

Per sorprendre els vostres convidats i celebrar el vostre casament durant tot el cap de setmana, tal i com l'heu somiat.

Mas Gircós

Mas Gircós és una masia situada en una gran finca a 5km de la Vila Medieval de Besalú, La Garrotxa.
Des de qualsevol punt al voltant de l'antiga edificació es poden apreciar les vistes panoràmiques de prats i muntanyes plenes d'alzines i roures.

" Si busques un lloc on sentir-te com a casa, aquest lloc és Mas Gircós. Una casa de colònies que permetrà la unió dels convidats, ja que podran gaudir de tres dies de somni. Tenen espais magnífics a l'exterior rodejats de natura "

Núria & Carlos · 23/03/2019

El Clar del Bosc

L'imponent bosc en el que es troba El Clar del Bosc convida a escoltar les llegendes de les fades -aquí anomenades goges- que l'habiten.
Ens trobem en un ampli espai de gran bellesa, rodejat de vigorosa natura i misteri, proper a les tranquil·les aigües de l'estany de Banyoles.

" Vam escollir El Clar del Bosc per la seva varietat d'espais, tots ells preciosos, amb diferents boscos on celebrar la cerimònia i la possibilitat de celebrar el banquet i l'aperitiu a l'aire lliure, rodejat de moltíssimes llumetes "

Laura & Xavi · 15/09/2018

Mas Gircós (L'Esplanada)

Mas Gircós (Cerimònia al bosc)

Pla B

Mas Gircós (L'Alzina)

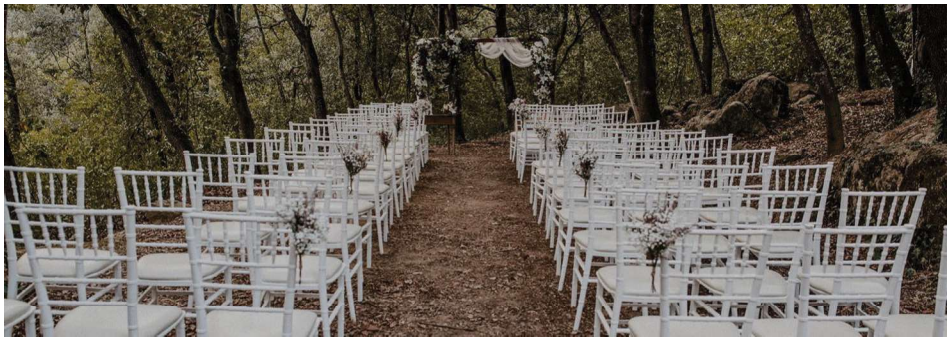
Mas Gircós (L'Esplanada)

Pla B

La cerimònia

Sota les branques d'una Alzina centenària, en un racó al bell mig del bosc, al Prat amb vistes a les muntanyes de La Garrotxa, en un màgic camí, en un Dolmen, a les portes d'un Torreò que ens transporta a èpoques passades.
Vosaltres decidiu a on i com, nosaltres ho fem possible.

El Clar del Bosc (L'Esplanada)



El Clar del Bosc (Cerimònia al bosc)

El Clar del Bosc (Cerimònia al camí)

El Clar del Bosc (Cerimònia al camí)

Benvinguts

Recepció i aperitius

La natura, escenari del teu casament.
Espais que sorprenen, embolcallats de la màgia de la natura i de paisatges de gran bellesa.
Un lloc exclusiu, íntim i acollidor.

Gastronomia Volcànica

L'equilibri entre la cuina tradicional i la gastronomia moderna i subtil amb presentacions sorprenents.

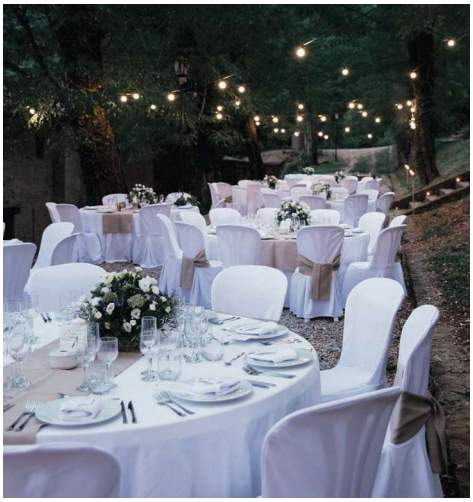
Mas Gircós

El Clar del Bosc

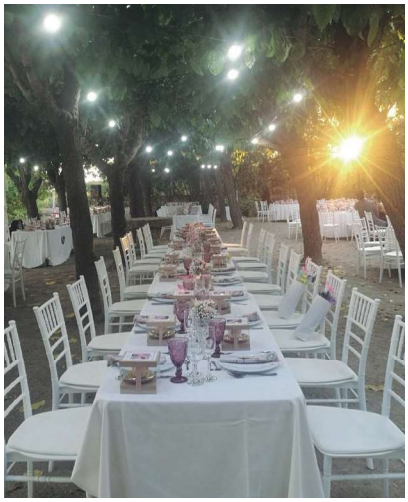
La nostra cuina

Mas Gircós (La Carpa)

Mas Gircós (L'Era)



El Clar del Bosc (El Camí)



Mas Gircós (Les Moreres)

Àpat de noces

Els nostres xefs escullen productes de primera qualitat, de proximitat i de temporada. Joc de sabors, textures, aromes, colors ... amb la flexibilitat que necessiteu pel vostre casament.

El Clar del Bosc (L'Esplanada)

El Clar del Bosc (La Carpa)

Mas Gircós

Ballar, gaudir, viure...

Perquè la nit es jove i no acaba fins que surt el sol. Sense límits, sense horaris.

El Clar del Bosc

Diferents ambients

Amb diferents ambients, per ballar, per prendre la fresca a la terrassa o per descansar al chill out.

Mas Gircós

El Clar del Bosc

Serveis que oferim

Únic

Únic és el que volem que sigui el vostre dia, i per això podeu personalitzar-ne tots els detalls. A més us oferim un ampli ventall de possibilitats per gaudir d'un cap de setmana complet.

Wedding Planner

Sense cap cost per vosaltres, tindreu l'assessorament del personal qualificat d'Alba Casaments que també coordinarà l'esdeveniment, guiant-vos i acompanyant-vos per tal de que tot surti perfecte.

Decoració

Els nostres professionals us ajudaran a dur a terme els vostres desitjos, el que teniu en ment, i us assessoraran a fi de portar-ho a la realitat.

Pastís

Ja sigui un bufet de pastissos o un pastís nupcial, una de les millors pastisseries de la comarca us el farà personalitzat.

Dj

Acompanyeu cada moment amb la música de la vostra història, fent un recull de les vostres cançons. Cerimònia, aperitius, àpat i ball.

Ressopó i Candy Bar

Perquè a certes hores ve de gust fer un mos per endolcir el moment. Nosaltres ens ocupem de tot, vosaltres només de gaudir.

Allotjament i dinar diumenge

Les instal·lacions permeten l'allotjament de tots els convidats i ofereixen la possibilitat de fer activitats i dinar el dia després del casament.

Monitors

El vostre serà un dia que tots voldran viure, grans i petits. Els nostres monitors tindran cura i entretindran els més petits mentre els pares gaudeixen de la celebració.

Sant Ferriol

Aperitius

Pernil serrà de Segòvia amb pa de coca

10 APERITIUS A ESCOLLIR
Guacamole amb blat cruixent
Brotxeta caprese (tomàquet, mozzarella i oli d'alfàbrega)
Tàrtar de salmó
Croquetes casolanes de pollastre rostit
Cullereta de daus de salmó marinat
Xarrup de gaspatxo (segons temporada)
Xampinyons farcits de pernil
Graellada de pintxos de carn
Torrades d'escalivada i anxoves de l'Escala
Taula de formatges amb melmelada de fruits del bosc i pics de pa
Cevitxe de gambes
Musclos gratinats al forn
Tastet de mongetes de Santa Pau (empedrat)
Cassoleta de patates braves a l'estil de la casa
Pintxos de "Morcilla" amb ceba caramel·litzada
Embotits de la Garrotxa amb pa amb tomàquet
Crema de meló amb encenalls de pernil
Hummus amb pics de pa amb cereals
Mini amanida amb cacauets i vinagreta de gingebre

Primers plats

Sopa freda de carbassa i taronja amb llagostins
Amanida amb brots verds, fruites, formatge de cabra i vinagreta
Salmorejo amb ous de guatlla i encenalls cruixents
Xató amb salsa d'olives negres, bacallà esqueixat i anxoves de l'Escala
Arròs amb calamars i musclos al perfum de fonoll
Fideuà amb marisc

Segons plats

Vedella amb bolets
Cuixes d'ànec amb peres
Llom ibèric amb mango i gingebre

Postres

Sopa de crema anglesa amb maduixes
Crema de taronja amb canyella
Sopa de xocolata blanca i gelat amb fruites del bosc
Panacota de xocolata i taronja
Gelat de iogurt amb fruites (maduixa, kiwi, pinya i fruites del bosc)

Celler

Cigonyes Blanc - D.O. Empordà Perelada
Cigonyes Negre - D.O. Empordà Perelada
Privat Brut Nature Reserva (ecològic) - D.O. Cava - Privat
Aigua mineral Sant Aniol de deu volcànica
Cafès i licors

Pack Tot Inclòs 138 €

Pack Premium 148 €

(IVA inclòs)

La Masia

Aperitius

Pernil serrà de Segòvia amb pa de coca

12 APERITIUS A ESCOLLIR
Brandada de bacallà amb olivada i "piquillo"
Guacamole amb blat cruixent
Tàrtar de salmó
Brotxeta caprese (tomàquet, mozzarella i oli d'alfàbrega)
Croquetes casolanes de pollastre rostit
Cruixent de llagostí
Cullereta de daus de salmó marinat
Xarrup de gaspatxo (segons temporada)
Xampinyons farcits de pernil
Graellada de pintxos de carn
Torrades d'escalivada i anxoves de l'Escala
Taula de formatges amb melmelada de fruits del bosc i pics de pa
Tataki de tonyina amb sèsam i soja
Croquetes de ceps
Cevitxe de gambes
Musclos gratinats al forn
Tastet de mongetes de Santa Pau (Empedrat)
Tastet de mini mandonguilles amb ceps
Cassoleta de patates braves a l'estil de la casa
Pintxos de "Morcilla" amb ceba caramel·litzada
Embotits de la Garrotxa amb pa amb tomàquet
Crema de meló amb encenalls de pernil
Hummus amb pics de pa amb cereals
Mini amanida amb cacauets i vinagreta de gingebre

Primers plats

Gaspatxo cremós amb llagostins
Amanida de salmó fumat, gambes, alvocat i vinagreta de pinyons
Amanida asiàtica amb gambes, mango i salsa de cacauet
Suquet de lluç i marisc
Filet de salmó amb patates al forn i salsejat de formatge i salmó fumat
Arròs amb bacallà, suc de cloïsses i verduretes al perfum de safrà

Segons plats

Melós de vedella amb ceps
Ànec amb poma especiada i salsa agredolça
Jarret de bou amb patates de La Vall d'en Bas a l'aroma d'eucaliptus

Postres

Sopa de crema anglesa amb maduixes
Crema de taronja amb canyella
Sopa de xocolata blanca i gelat amb fruites del bosc
Panacota de xocolata i taronja
Gelat de iogurt amb fruites (maduixa, kiwi, pinya i fruites del bosc)

Celler

Cigonyes Blanc - D.O. Empordà Perelada
Cigonyes Negre - D.O. Empordà Perelada
Privat Brut Nature Reserva (ecològic) - D.O. Cava - Privat
Aigua mineral Sant Aniol de deu volcànica
Cafès i licors

Pack Tot Inclòs 148 €

Pack Premium 158 €

(IVA inclòs)

Els Volcans

Aperitius

Pernil ibèric amb pa de coca

15 APERITIUS A ESCOLLIR
Brandada de bacallà amb olivada i "piquillo"
Guacamole amb blat cruixent
Tàrtar de salmó
Brotxeta caprese (tomàquet, mozzarella i oli d'alfàbrega)
Croquetes casolanes de pollastre rostit
Cruixent de llagostí
Cullereta de daus de salmó marinat
Xarrup de gaspatxo (segons temporada)
Xampinyons farcits de pernil
Graellada de pintxos de carn
Torrades d'escalivada i anxoves de l'Escala
Taula de formatges amb melmelada de fruits del bosc i pics de pa
Tataki de tonyina amb sèsam i soja
Croquetes de ceps
Foie amb poma caramel·litzada i reducció de vermut
Cevitxe de gambes
Musclos gratinats al forn
Tastet de mongetes de Santa Pau (Empedrat)
Tastet de mini mandonguilles amb ceps
Cassoleta de patates braves a l'estil de la casa
Pintxos de "Morcilla" amb ceba caramel·litzada
Embotits de la Garrotxa amb pa amb tomàquet
Crema de meló amb encenalls de pernil
Hummus amb pics de pa amb cereals
Mini amanida amb cacauets i vinagreta de gingebre

Entrants

Sopa freda de carbassa i taronja amb llagostins
Amanida de mango amb pernil d'ànec, oli de nous i saltejat de bolets
Sorbet de llimona entre el primer i el segon plat (en lloc de l'entrant)

Primers plats

Suquet de rap i marisc
Tronc de bacallà confitat amb crema d'espinacs i mel
Caneló de marisc amb beixamel de cloïsses al perfum de cítrics
Arròs de secret ibèric amb ceps

Segons plats

Xai al cava amb cebetes i patates al forn
Tall ibèric de gla salsejat amb barreja de bolets
Tournedó a l'Oporto

Postres

Sopa de crema anglesa amb maduixes
Crema de taronja amb canyella
Sopa de xocolata blanca i gelat amb fruites del bosc
Panacota de xocolata i taronja
Gelat de iogurt amb fruites (maduixa, kiwi, pinya i fruites del bosc)
Crema d'amor rosa (gelat de nata, maduixes i suc de llimona)

Celler

Cigonyes Blanc - D.O. Empordà Perelada
5 Fincas Negre - D.O. Empordà Perelada
Privat Brut Nature Reserva (ecològic) - D.O. Cava - Privat
Aigua mineral Sant Aniol de deu volcànica
Cafès i licors

Pack Tot Inclòs 158 €

Pack Premium 168 €

(IVA inclòs)

Besalú Show Cooking

Aperitius

Pernil serrà de Segòvia amb pa de coca

12 APERITIUS A ESCOLLIR
Brandada de bacallà amb olivada i "piquillo"
Guacamole amb blat cruixent
Tàrtar de salmó
Brotxeta caprese (tomàquet, mozzarella i oli d'alfàbrega)
Cruixent de llagostí
Cullereta de daus de salmó marinat
Xampinyons farcits de pernil
Torrades d'escalivada i anxoves de l'Escala
Taula de formatges amb melmelada de fruits del bosc i pics de pa
Tataki de tonyina amb sèsam i soja
Cevitxe de gambes
Musclos gratinats al forn
Endívies amb salmó i formatge
Tastet de mini mandonguilles amb ceps
Cassoleta de patates braves a l'estil de la casa
Pintxos de "Morcilla" amb ceba caramel·litzada
Crema de meló amb encenalls de pernil
Hummus amb pics de pa amb cereals
Mini amanida amb cacauets i vinagreta de gingebre

Paradetes

Paradeta d'Embotits de la Garrotxa amb pans variats
Paradeta de croquetes casolanes: de pollastre rostit, de bacallà, de pernil, de panses, espinacs i pinyons
Paradeta de verdures: Cassoleta de verdures, Empedrat, Escalivada, Crema de carbassa, Xarrup de gaspatxo

Paradetes a escollir-ne 1

Paradetes de pintxos: de pollastre marinat amb cherry,
pebrot verd i poma, de botifarra amb salsa de canyella, de botifarró amb ceba agredolça
Paradeta d'arròs o fideuà de mar

Postres a escollir-ne 2

Sopa de crema anglesa amb maduixes
Crema de taronja amb canyella
Sopa de xocolata blanca i gelat amb fruites del bosc
Panacota de xocolata i taronja
Gelat de iogurt amb fruites (maduixa, kiwi, pinya i fruites del bosc)

Celler

Cigonyes Blanc - D.O. Empordà Perelada
Cigonyes Negre - D.O. Empordà Perelada
Privat Brut Nature Reserva (ecològic) - D.O. Cava - Privat
Aigua mineral Sant Aniol de deu volcànica
Cafès i licors

Pack Tot Inclòs 138 €

Pack Premium 148 €

(IVA inclòs)

La Garrotxa Show Cooking

Aperitius

Pernil serrà de Segòvia amb pa de coca

15 APERITIUS A ESCOLLIR
Brandada de bacallà amb olivada i "piquillo"
Guacamole amb blat cruixent
Tàrtar de salmó
Brotxeta caprese (tomàquet, mozzarella i oli d'alfàbrega)
Cruixent de llagostí
Cullereta de daus de salmó marinat
Xampinyons farcits de pernil
Torrades d'escalivada i anxoves de l'Escala
Taula de formatges amb melmelada de fruits del bosc i pics de pa
Tataki de tonyina amb sèsam i soja
Cevitxe de gambes
Musclos gratinats al forn
Endívies amb salmó i formatge
Tastet de mini mandonguilles amb ceps
Cassoleta de patates braves a l'estil de la casa
Pintxos de "Morcilla" amb ceba caramel·litzada
Crema de meló amb encenalls de pernil
Hummus amb pics de pa amb cereals
Mini amanida amb cacauets i vinagreta de gingebre

Paradetes

Paradeta d'Embotits de la Garrotxa amb pans variats
Paradeta de croquetes casolanes: de pollastre rostit, de bacallà, de pernil, de xoriç, de ceps, de panses, espinacs i pinyons
Paradeta de verdures: Cassoleta de verdures, Empedrat, Escalivada, Crema de carbassa, Xarrup de gaspatxo

Paradetes a escollir-ne 2

Paradeta Oriental: Tataki de Tonyina, amanida tailandesa, rotllet oriental vegetal, sushi de salmó
Paradeta de pintxos: de xai al curry, de magret d'ànec, de pollastre marinat amb cherry,
pebrot verd i poma, de calamars encebats, de botifarra amb salsa de canyella, de botifarró amb ceba agredolça
Paradeta d'arròs o fideuà de mar

Postres a escollir-ne 2

Sopa de crema anglesa amb maduixes
Crema de taronja amb canyella
Sopa de xocolata blanca i gelat amb fruites del bosc
Panacota de xocolata i taronja
Gelat de iogurt amb fruites (maduixa, kiwi, pinya i fruites del bosc)

Celler

Cigonyes Blanc - D.O. Empordà Perelada
Cigonyes Negre - D.O. Empordà Perelada
Privat Brut Nature Reserva (ecològic) - D.O. Cava - Privat
Aigua mineral Sant Aniol de deu volcànica
Cafès i licors

Pack Tot Inclòs 148 €

Pack Premium 158 €

(IVA inclòs)

Menú Infantil

Primers plats

Macarrons a la Bolonyesa

Segons plats

Pollastre al forn amb patates

Postres

Gelat

Celler

Aigua mineral Sant Aniol de deu volcànica

33€

(IVA inclòs)

Menú per a nens de 4 a 13 anys
Nens de 1 a 3 anys gratuït

Suplements

Aperitius

+4,5 eur/adult

Pernil serrà de Segòvia amb pa de coca (a banda del que ja inclou el menú)

Aperitius extres

+3,5 eur/adult per aperitiu

Brandada de bacallà amb olivada i "piquillo"
Guacamole amb blat cruixent
Tàrtar de salmó
Brotxeta caprese (tomàquet, mozzarella i oli d'alfàbrega)
Croquetes casolanes de pollastre rostit
Cruixent de llagostí
Cullereta de daus de salmó marinat
Xarrup de gaspatxo (segons temporada)
Xampinyons farcits de pernil
Graellada de pintxos de carn
Torrades d'escalivada i anxoves de l'Escala
Taula de formatges amb melmelada de fruits del bosc i pics de pa
Tataki de tonyina amb sèsam i soja
Croquetes de ceps
Cevitxe de gambes
Musclos gratinats al forn
Endívies amb salmó i formatge
Tastet de mongetes de Santa Pau (empedrat)
Tastet de mini mandonguilles amb ceps
Assortiment de botifarres catalanes de la Garrotxa
Cassoleta de patates braves a l'estil de la casa
Pintxos de "Morcilla" amb ceba caramel·litzada
Embotits de la Garrotxa amb pa amb tomàquet
Crema de meló amb encenalls de pernil
Hummus amb pics de pa amb cereals
Mini amanida amb cacauets i vinagreta de gingebre

Paradetes

+5,5 eur/adult per paradeta

Paradeta d'Embotits de la Garrotxa amb pans variats
Paradeta de croquetes casolanes: de pollastre rostit, de bacallà, de pernil, de xoriç, de ceps, de panses, espinacs i pinyons
Paradeta de verdures: Cassoleta de verdures, Empedrat, Escalivada, Crema de carbassa, Xarrup de gaspatxo

Entrants

+5,5 eur/adult per entrant

Sopa freda de carbassa i taronja amb llagostins
Amanida de mango amb pernil d'ànec, oli de nous i saltejat de bolets
Amanida asiàtica amb vinagre balsàmic de Módena, sèsam i gingebre
"Salmorejo" fred amb virutes de pernil i ou de guatlla amb fruites del bosc

Celler

+1,75 eur/adult

5 Fincas Negre - D.O. Empordà Perelada

Els nostres packs 2025

TOT INCLÒS

3h de barra lliure

3h de DJ*

PREMIUM

5h de barra lliure

5h de DJ*

Minutes

Menú escollit

Pastís

Muntatge de la cerimònia

Exclusivitat de la finca de divendres 17h a diumenge 17h

Nuvis: allotjament dissabte i esmorzar diumenge gratuït

PREU TOT INCLÒS:

Sant Ferriol: **138€**

Show Cooking Besalú: **138€**

Show Cooking Garrotxa: **148€**

La Masia: **148€**

Els Volcans: **158€**

PREU PREMIUM

Sant Ferriol: **148€**

Show Cooking Besalú: **148€**

Show Cooking Garrotxa: **158€**

La Masia: **158€**

Els Volcans: **168€**

Els nuvis han de contractar directament els serveis amb la floristeria, fotògraf/video i perruqueria.
Albacasaments no ofereix aquests serveis.

Promoció vàlida amb la contractació dels proveïdors d'Albacasaments (pastisseria, DJ, barra lliure)
* DJ: des de l'inici de la cerimònia fins acabar la barra lliure
Preus per adult amb IVA inclòs

Mínim comensals adults 2025

Casaments a Mas Gircós

Abril
Mínim a facturar al banquet 80 comensals adults

Maig i octubre
Mínim a facturar al banquet 100 comensals adults

Juny, juliol, agost i setembre
Mínim a facturar al banquet 120 comensals adults

Del 15 de novembre a març
Mínim a facturar al banquet 60 comensals adults

Casaments a El Clar del Bosc

Abril
Mínim a facturar al banquet 60 comensals adults

Maig i octubre
Mínim a facturar al banquet 80 comensals adults

Juny, juliol, agost i setembre
Mínim a facturar al banquet 120 comensals adults

Del 15 de novembre a març
Mínim a facturar al banquet 60 comensals adults

Alba Casaments

Tarifes i mínims 2025

ALLOTJAMENTS I ÀPATS DE L'ESTADA

El Clar del Bosc: 210 places repartides en tres sectors (Arcs, Ginestà i Rocacorba)

Mas Gircós: 174 places en tres sectors (Casa Gran, Vivenda i Baobabs)

Zones verdes, boscos, excursions, zona esportiva, parc infantil, piscina privada.

	PREU/PERSONA · IVA INCLÒS
Allotjament divendres adult	30€
Allotjament divendres infant (1-13 anys)	23€
Sopar divendres adult -mínim 20 persones-	18€
Sopar divendres infant (1-13 anys) -mínim 20 persones-	13€
Esmorzar dissabte adult -mínim 20 persones-	8€
Esmorzar dissabte infant (1-13 anys) -mínim 20 persones-	5€
Allotjament dissabte adult	30€ (esmorzar diumenge gratuït)
Allotjament dissabte infant (1-13 anys)	23€ (esmorzar diumenge gratuït)
Dinar diumenge adult allotjat a la casa	15€
Dinar infant (1-13 anys) allotjat a la casa	13€
Dinar diumenge adult no allotjat a la casa	20€
Dinar infant (1-13 anys) no allotjat a la casa	15€
Infants de 0-11 mesos els pares porten menjar i llit de viatge	Gratuït

SERVEIS

Tast menú nupcial	Gratuït per nuvis
Tast menú nupcial persona extra	50% menú tot inclòs
Menú per Professionals (Fotògraf, Videògraf,...) (ubicació a la taula de professionals)	40% del preu del pack tot inclòs
1 Hora extra Barra Lliure - un cop acabades les hores del pack (es compta el número total d'adults assistents al casament)	6€
Ressopó mixte dolç/salat (coca farcida d'embotits i formatge, croisants dolços i salats)	8€
Minutes	275€ (servei complet)
Monitoratge (1 monitor - 3 hores - màxim 10 infants a partir de 4 anys)	175€ (servei complet)
Socorrista Piscina El Clar del Bosc (servei gratuït diumenge de 10:30 a 13:30h)	50€/hora (mínim 1,5 hores)

MÍNIM COMENSALS ADULTS EL CLAR DEL BOSC

Abril: Mínim a facturar al banquet 60 comensals adults
Maig i octubre: Mínim a facturar al banquet 80 comensals adults
Juny a setembre: Mínim a facturar al banquet 120 comensals adults
Del 15 de novembre a març: Mínim a facturar al banquet 60 comensals adults

MÍNIM COMENSALS ADULTS MAS GIRCÓS

Abril: Mínim a facturar al banquet 80 comensals adults
Maig i octubre: Mínim a facturar al banquet 100 comensals adults
Juny a setembre: Mínim a facturar al banquet 120 comensals adults
Del 15 de novembre a març: Mínim a facturar al banquet 60 comensals adults