

Hola!!!

***Us proposem compartir una jornada de
NATURA, COHESIÓ I BENESTAR
amb els companys/es de feina.***

ESPAI: Celler de Can Roda

www.cellercanroda.cat

Can Roda és una masia modernista dedicada principalment a la producció de vins DO Alella situada a **Santa Maria de Martorelles** (Barcelona) i que ofereix les seves instal·lacions per organitzar esdeveniments de tot tipus, així com menjar per a empreses, presentacions de productes, celebracions i jornades amb visites guiades i activitats d'animació de Cohesió i Benestar de l'equip.

Situada en un paratge privilegiat, aquesta masia amb tanta història segueix envoltada de vinyes i boscos. Can Roda s'ha convertit en un oasi natural a tocar de Barcelona ubicat al Parc Natural de la Serralada de Marina.

És singular ja que s'alça abruptament entre la costa marina i la plana del Vallès, costat on queda situada la finca. Al estar a la banda continental, les condicions de temperatura i humitat de la zona són més extremes, a diferència de la resta de cellers de la DO Alella que estan en la vessant mar, i això acaba per conferir als seus vins un toc diferent.



Us proposem una jornada...

Podeu escollir les activitats i serveis que desitgeu. Adaptem l'horari.

PROGRAMA ORIENTATIU I COMPLERT:

Vora les 9.45 h - Benvinguts/des

A les 10 h - Esmorzar vora la vinya

Pastes dolces, entrepans petits, fruita, cafè, llet i suc.

A les 11 h – Visita guiada al celler.
Per conèixer les vinyes, els vins i la història del mas.

Visitar un celler de vins i caves és divertit, tradicional i diferent, una mostra de la nostra cultura vinícola que no t'has de perdre.

**A les 12 h – Activitat lúdica de
Cohesió i Benestar emocional**

Activitats a càrrec d'animadors /
facilitadors de l'equip de l'Esquirol.

*Equip avalat amb més de 25 anys
d'experiència.*

Us proposem dues activitats. A escollir una.

i/o

DINAR amb maridatge al Celler

El dinar pot ser un pica-pica o un dinar complert.

Menú dinar complert

Entrants – Amanida de tomàquet i mozzarella, coca escalivada i taula d'embotits i formatges amb pa amb tomàquet i brioix

Plat principal - Pollastre al forn amb patata

Postres - Cheesecake cassolà



Opcions vegetarianes i vegades.

Menú pica- pica

Taula d'embotits i formatges amb pa amb tomàquet, coca escalivada, truita de patates i croquetes.

Postres - Cheesecake cassolà

Vi (4 vins) i aigua als menús.

Vora les 16 h – Final de la jornada. Fins un altre!



PREUS **Podeu escollir les activitats i serveis que desitgeu.

Esmorzar: 9 € / pax

Menú dinar pica-pica + visita guiada al celler: 52 € / pax.

Menú dinar complet + visita guiada al celler: 72 € / pax.

Tast de maridatge: 20 € / pax.

1 Activitat lúdica: 15 € / pax.

***Cal pagar un mínim de 8 pax. en tots els serveis de restauració (esmorzar, tast i dinar).*

***Cal pagar o ser un grup mínim de 15 pax. en l'activitat.*

*** Si el grup solament escolleix esmorzar i activitat, ha de pagar el lloguer de l'espai: 270 €*

***Si el grup no desitja la visita guiada, no s'aplica cap descompta al preu.*

Cal afegir el 21 % IVA

OBSERVACIONS GENERALS:

- . Grup màxim 35 pax. (capacitat màxima del menjador interior). A concretar grups majors amb l'opció de lloguer de carpa gran (ja instal·lada a la finca).
- . En cas de pluja o mal temps, l'activitat s'adaptarà a un espai interior (sala). En aquest cas es realitzarà El concurs Salut, equip i cohesió.
- . Els serveis de lloguer, restauració i visita guiada són a càrrec del Celler de Can Roda. A formalitzar amb el Celler.
- . Activitats a càrrec de l'Esquirol Natura i Lleure.

