



MENÚ CELEBRACIÓ



Marcia Piquillón



OCASIONS ESPECIALS

LA SEVA CELEBRACIÓ

Al llarg de la vida hi ha ocasions que recordem de forma molt especial, el bateig o la comunió dels nostres fills, aquell aniversari, les bodes d'or...

Són dies on cada detall compte, i per això tot l'equip de Masia Piguillem us oferim els millors ingredients perquè el vostre dia sigui especial: natura, tranquil·litat, la Masia, tracta personalitzat i bon menjar!



COM ARRIBAR

La masia està situada entre la comarca d'Osona i la Garrotxa, al bell mig de la natura.

El costat mateix passa l'Autovia "C-37" que facilita l'accés a la masia sense necessitat d'haver d'agafar cap carretera convencional o de difícil accés.

Masia Piguillem està situada al terme municipal de Sant Pere de Torelló i es troba a tan sols 60 minuts de Barcelona.



LLEGENDA

Venint de Vic/BCN, un cop incorporats a la C-17:



Utilitzeu el carril de l'esquerra per agafar la sortida 69 per a C-37 en direcció Olot/Torelló Sud/Manlleu, llavors continueu per C-37, fins al km.163.



Llavors preneu la sortida cap a St. Andreu de la Vola, on trobareu Masia Piguillem a la vostra esquerra.



MENÚS GASTRONÒMICS

Els menús gastronòmics de **Masia Piguillem** consten d'un aperitiu servit a la taula, el plat principal i finalitzarà amb la presentació de pastís que serà tallat amb una espasa per el/la protagonista de la celebració. A més, podran acompanyar els cafès amb un assortiment de petits fours.

Totes les propostes es poden personalitzar segons els seus gustos o necessitats.

APERITIU 1

Canapè de marisc amb gambeta i caviar.
Bulevard de salmó i formatge fresc.
Cullera de pebrotet del piquillo farcit de formatge fresc.
Coca de Folgueroles torada amb mousse d'escalivada i escalivada el forn.
Lioneses farcides de brandada de bacallà.
Pasta de full amb ceba caramel·litzada i figa.

APERITIU 2

Canapè de marisc amb gambeta i caviar.
Xarrup de crema de gaspatxo.
Bulevard de formatge fresc i salmó.
Cullera de pebrotet del piquillo farcit de formatge fresc.
Coca torrada amb formatge, carbassó i olivada.
Coca de Folgueroles torrada amb mousse d'escalivada i escalivada el forn.
Lionesa de brandada de bacallà.
Mil fulles de patata del bufet botifarra negra i ceps.

APERITIU 3

Coca torrada amb tomàquet i espatlla ibèrica.
Assortiment de formatges variats.
Cullera de pebrotet del piquillo farcit de formatge fresc.
Steak tàrtar de vedella.
Bombó de foie.
Xarrup de gaspatxo.
Broqueta de peix i marisc.
Lioneses farcides de brandada de bacallà.
Pasta de full amb rocafort i nous.
Mil fulles de patata del bufet botifarra negra i ceps.

PLAT PRINCIPAL

CARNS

Filet Ibèric caramel·litzat amb oporto i salsa de ceps.
Magret d'ànec rostit amb salsa de formatge de cabra.
Confit d'ànec amb prunes i poma confitada.
Entrecot sense os de 250g acompanyat de pipirrana d'escalivada.
Espatlla de xai al forn amb espàrrecs verds.
Melós de vedella amb gerds.
Llata de vedella amb saltejat de bolets.
Pollastre de pagès amb escamarlans.

PEIXOS

Llenguado a la crema d'ametlles amb gambes.
Suquet de cua de rap amb closques.
Llom de bacallà amb fons de salsa de ceps.

POSTRES

Pastís bescuit cremat amb xocolata calenta.

Pastís massini de nata i trufa.

Mousse de mató amb gelatina de mel i nous.

Mousse de xocolata.

Mousse de gerds.

Pastisset de formatge amb fons de galeta maria.

Pastís tiramissú.

(Disposem d'una gran varietat de pastissos però si tenen una idea diferent pel moment més dolç del dia ens ho poden comentar i els ho proposarem)

INFORMACIÓ DELS MENÚS

Dins el menú està inclòs:

- _ Taules parades de celebració.
- _ Servei de cambrers de celebració.
- _ Sala reservada (Segons número de convidats)
- _ Celler vi blanc, negre i cava segons carta.
- _ Durant l'aperitiu refrescos, vermut, sucs...
- _ Aigua / pa xapata / cafè.
- _ Assortiment de petits fours (pastes de te) .
- _ Presentació del pastís.
- _ Climatització.
- _ Ampli aparcament.

El preu dels menús per a celebracions és des de **36** euros.





PER TOT HOM

MENÚ INFANTIL

A Masia Piguillem també pensem en els més petits i els coneixem molt bé els gustos. És per això que hem dissenyat un menú especial per a ells.

APERITIU

Patates.
Olives.
Formatge.
Llonganissa.
Croquetes.
Calamars a la romana artesans.

PLAT COMBINAT

Macarrons i escalopa de pollastre amb patates fregides naturals.

POSTRES

Gelat.

El menú també inclou servei de monitors per un mínim de 5 nens durant 2 hores que els prepararan tota mena de jocs i activitats i portaran un inflable.

Es considerarà menú infantil fins l'edat de 12 anys i el seu cost serà de **35** euros.

MENÚS ESPECIALS

En cas que hi hagi una persona amb alguna al·lèrgia o intolerància si s'avisava amb una antelació mínima, se li adaptarà el menú apte per a la seva dieta.



ENS ADAPTEM

Ens adaptem

COMPLEMENTA L'APERITIU AMB UNA TAPA DE FIDEUADA

Després de l'aperitiu i abans del plat principal els oferim l'opció de degustar una tapa de fideuada amb allioli. Tindrà un cost de 4 euros.

COMPLEMENTA LA PROPOSTA GASTRONÒMICA AMB UN SORBET

Oferim la possibilitat de servir un sorbet artesà després de la fideuada i abans del plat principal. Podran escollir entre una gran varietat de sabors. Tindrà un cost de 3,5 euros.

CARRO DE LICORS

Els oferim un assortiment de licors variats durant els cafès on podran degustar copes, tubs, xarrups... Tindrà un cost de 4,5 euros.

EXCLUSIVITAT DE L'ESPAI

Si volen estar en un espai reservat exclusivament per a vosaltres disposem de diferents sales depenent de la quantitat de persones que siguin. Preu a concretar segons sala i disponibilitat

SOBRETAULA

Un cop servits els cafès i les copes es donarà per acabat el servei. Si volen allargar la seva estada s'haurà de comunicar prèviament

SERVEI AUDIOVISUAL

Oferim projecció en una pantalla o televisió. Caldrà comunicar-ho abans per fer les proves necessàries i evitar imprevistos. Tindrà un cost de 60 euros.

També els facilitarem florista, fotògrafs o tota mena de proveïdors per fer que encara sigui un dia més complert de detalls i animació. Si tenen algun suggeriment per personalitzar la seva celebració o el seu menú els ajudarem a fer-ho realitat.





INFORMACIÓ

VISITA

Abans de venir a visitar la Masia cal que truqueu i concerteu hora de visita.

MENÚS

Els menús es podran modificar al seu gust amb les variacions corresponents.

PAGAMENT

El banquet quedarà confirmat en el moment en que s'hagi abonat una paga i senyal de 200 euros i la resta es pagarà amb targeta o efectiu el mateix dia.

RESERVA

Es cobrarà la quantitat reservada de convidats si no s'avisava de cap canvi o modificació amb una antelació mínima d'una setmana.

ESPAIS

Demaneu que es mantinguin els diferents espais nets i endreçats, si algú tira confeti, lliga objectes al sostre, aplics, etc. Es cobrarà el servei de neteja o reparació si es el cas.





Carretera C-37 Sortida (Sant Andreu de la Vola)
Sant Andreu de la Vola - Sant Pere de Torelló

Tel: 93 858 43 80 - 636 46 72 37

www.masiapiguillem.com
comercial@masiapiguillem.com