



Praxia Piquillón

Wedding in nature – Ceremony in the forest with a river





Welcome

Benvinguts a casa!

Us donem la benvinguda en un espai impressionant on cada esdeveniment és únic i irrepetible. Vosaltres donareu la personalitat i l'actitud del vostre esdeveniment, serà com si estiguéssiu a casa.

Estem envoltats de naturalesa i tranquil·litat, a tan sols 1 hora de la capital.

Benvinguts a **Masia Piguillem**, una masia amb una essència molt especial.





Location

Masia Piguillem està situat en una ubicació privilegiada i de fàcil accés. Ens trobareu a l'autovia c-37, km 163, sortida Sant Andreu de la Vola. Per arribar a la C-37, hi podreu arribar des de la C-17 o C-25 a l'altura de Vic.

Estem a 50 minuts de Barcelona (C-17) i Girona (C-25).



LLEGENDA

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

- 1 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.
- 2 Llavors preneu la sortida cap a St. Andreu de la Vola, on trobareu Masia Piguillem a la vostra esquerra.



La Celebració

Masia Piguillem disposa de tres espais diferenciats; un d'ells, un espai adjacent a la masia on podràs celebrar esdeveniments de més de 300 invitats.

L'espai ha estat dissenyat per "*Wedding in nature*". En pocs minuts pots gaudir tant d'un espai exterior com d'un interior. Això és possible gràcies al fet que tots els tancaments i sostres s'obren completament. Amb la tranquil·litat de què està climatitzat per a qualsevol època de l'any.

Voleu compartir totes aquestes sensacions amb els vostres invitats i amb total tranquil·litat?









Wedding Coktail





Coktail Piguillem

COQUES

- _Coca de Folgueroles torrada amb mousse d'escalivada i escalivada.
- _Coca torrada amb carbassó, formatge i olivada.

TORRADES

- _Torradeta amb sobrassada i ou de guatlla.

CULLERES

- _Mini pebrotets del piquillo farcits de formatge fresc.
- _Milfulles de patata del bufet, botifarra negra i ceps.

CANAPÈ

- _Canapè de rocafort amb ceba caramel·litzada.
- _Canapè de salmó i formatge fresc.

XARRUP

- _Xarrup de crema de meló amb cruixents d'aglà.
- _Xarrup de crema de pinya amb cruixents d'aglà.
- _Xarrup de crema de gaspatxo.

CUCURUTXOS

- _Cucurutxo d'espuma de foie.
- _Cucurutxo d'espuma de rocafort.

LIONESES

- _Lioneses farcides de brandada de bacallà.

TEXTURES I CONTRASTOS

- _Bombó de foie.

BUFET

- _Taula de formatges del Collsacabra i Km0.
- _Taula d'espàtlla ibèrica acompanyada de coca torrada amb tomàquet.

LES TAPES

- _Fideuada acompanyada d'all i oli.
- _Assortiment de carns variades.

PLANXA EN DIRECTE

- _Brotxetes de peix i marisc.
- _Mini hamburgueses de vedella de Km0.

LA BARRA

- _Assortiment de vins.
- _Vermuts, cerveses, refrescos, sucs.
- _Foodtruck amb assortiment d'aigües de gustos i snacks.

LES POSTRES

- _Pastís bescurit cremat amb xocolata calenta.

Coktail Masia Piguillem

COQUES

- _Coca de Folgueroles torrada amb mousse d'escalivada i escalivada.
- _Coca torrada amb carbassó, formatge i olivada.

TORRADES

- _Torradeta amb sobrassada i ou de guatlla.

CULLERES

- _Mini pebrotets del piquillo farcits de formatge fresc.
- _Milfulles de patata del bufet, botifarra negra i ceps.

CANAPÈ

- _Canapè de rocafort amb ceba caramel·litzada.
- _Canapè de salmó i formatge fresc.

XARRUP

- _Xarrup de crema de meló amb cruixents d'aglà.
- _Xarrup de crema de pinya amb cruixents d'aglà.
- _Xarrup de crema de gaspatxo.

CUCURUTXOS

- _Cucurutxo d'espuma de foie.
- _Cucurutxo d'espuma de rocafort.

LIONESES

- _Lioneses farcides de brandada de bacallà.

TEXTURES I CONTRASTOS

- _Bombó de foie.
- _Olives verdes esferificades.

BUFET

- _Taula de formatges del Collsacabra i Km0.

BARRA

- _Pernil ibèric tallat a mà en directe acompanyat de coca torrada amb tomàquet.

LES TAPES

- _Steak tàrtar de salmó amb alvocat.
- _Steak tàrtar de vedella amb maionesa Piguillem.
- _Fideuada acompanyada d'all i oli.
- _Assortiment de carns variades.

PLANXA EN DIRECTE

- _Brotxetes de peix i marisc.
- _Mini hamburgueses de vedella de Km0.

LA BARRA

- _Assortiment de vins.
- _Vermuts, cerveses, refrescos, suc.
- _Foodtruck amb assortiment d'aigües de gustos i snacks.

LES POSTRES

- _Assortiment de postres variats.







Night Wedding



Night Piguillem

COQUES

- _Coca de Folgueroles torrada amb mousse d'escalivada i escalivada.
- _Coca torrada amb carbassó, formatge i olivada.

TORRADES

- _Torrada amb sobrassada i ou de guatlla.

CULLERES

- _Mini pebrotets del piquillo farcits de formatge fresc.
- _Milfulles de patata del bufet, botifarra negra i ceps.

CANAPÈ

- _Canapè de rocafort amb ceba caramel·litzada.
- _Canapè de salmó i formatge fresc.

XARRUP

- _Xarrup de crema de meló amb cruixents d'aglà.
- _Xarrup de crema de gaspatxo.

LIONESES

- _Lioneses farcides de brandada de bacallà.

BUFET

- _Taula de formatges del Collsacabra i Km0.
- _Taula d'espàtlla ibèrica acompanyada de coca torrada amb tomàquet.

LES TAPES

- _Fideuada acompanyada d'all i oli.

LA BARRA

- _Assortiment de vins.
- _Vermuts, cerveses, refrescos, suc.
- _Foodtruck amb assortiment d'aigües de gustos i snacks.

PER FER PAIR

- _Sorbet de mandarina amb Grand Marnier.

PLAT PRINCIPAL

- _Melós de vedella.

LES POSTRES

- _Pastís bescurit cremat amb xocolata calenta.





Night Masia Piguillem

COQUES

- _ Coca de Folgueroles torrada amb mousse d'escalivada i escalivada.
- _ Coca torrada amb carbassó, formatge i olivada.

TORRADES

- _ Torradeta amb sobrassada i ou de guatlla.

CULLERES

- _ Mini pebrotets del piquillo farcits de formatge fresc.
- _ Milfulles de patata del bufet, botifarra negra i ceps.

CANAPÈ

- _ Canapè de rocafort amb ceba caramel·litzada.
- _ Canapè de salmó i formatge fresc.

XARRUP

- _ Xarrup de crema de meló amb cruixents d'aglà.
- _ Xarrup de crema de gaspatxo.

CUCURUTXOS

- _ Cucurutxo d'espuma de rocafort.

LIONESES

- _ Lioneses farcides de brandada de bacallà.

TEXTURES I CONTRASTOS

- _ Bombó de foie.

BUFET

- _ Taula de formatges del Collsacabra i Km0.

BARRA

- _ Pernil ibèric tallat a mà en directe acompanyat de coca torrada amb tomàquet.

LES TAPES

- _ Fideuada acompanyada d'all i oli.

PLANXA EN DIRECTE

- _ Brotxetes de peix i marisc.
- _ Mini hamburgueses de vedella de Km0.

LA BARRA

- _ Assortiment de vins.
- _ Vermuts, cerveses, refrescos, sucs.
- _ Foodtruck amb assortiment d'aigües de gustos i snacks.

PER FER PAIR

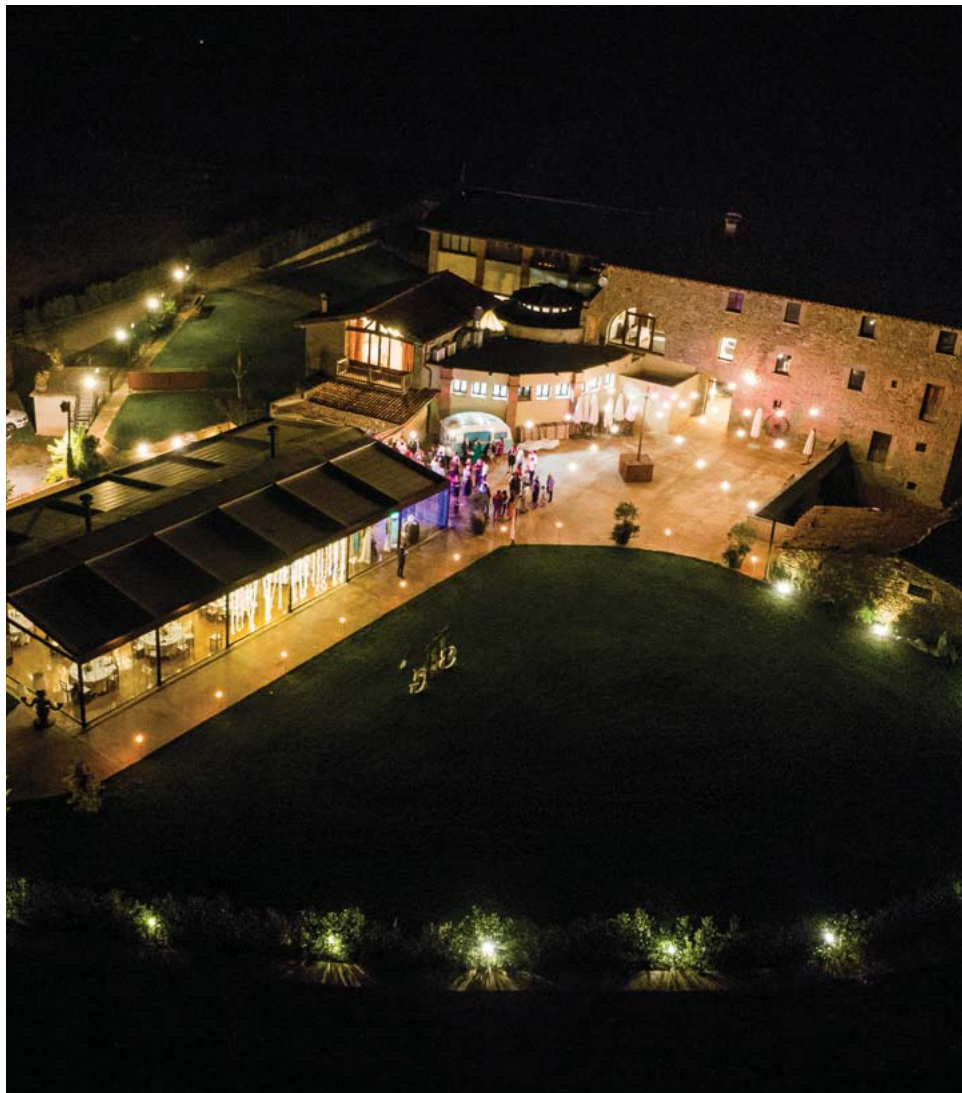
- _ Sorbet de mandarina amb Grand Marnier.

PLAT PRINCIPAL

- _ Melós de vedella.

LES POSTRES

- _ Pastís bescuit cremat amb xocolata calenta.



D

Day Wedding





Day Piguillem

COQUES

- _Coca de Folgueroles torrada amb mousse d'escalivada i escalivada.
- _Coca torrada amb carbassó, formatge i olivada.

TORRADES

- _Torrada amb sobrassada i ou de guatlla.

CULLERES

- _Mini pebrotets del piquillo farcits de formatge fresc.
- _Milfulles de patata del bufet, botifarra negra i ceps.

CANAPÈ

- _Canapè de rocafort amb ceba caramel·litzada.
- _Canapè de salmó i formatge fresc.

XARRUP

- _Xarrup de crema de meló amb cruixents d'aglà.
- _Xarrup de crema de gaspatxo.

LIONESSES

- _Lioneses farcides de brandada de bacallà.

BUFET

- _Taula de formatges del Collsacabra i Km0.
- _Taula d'espàtlla ibèrica acompanyada de coca torrada amb tomàquet.

LA BARRA

- _Assortiment de vins.
- _Vermuts, cerveses, refrescos, sucs.
- _Foodtruck amb assortiment d'aigües de gustos i snacks.

ENTRANT

- _Crema suau de porro amb bola de mascarpone, llagostins i cruixents de sèpia.

PER FER PAIR

- _Sorbet de mandarina amb Grand Marnier.

PLAT PRINCIPAL

- _Melós de vedella.

LES POSTRES

- _Pastís bescurit cremat amb xocolata calenta.

Day Masia Piguillem

COQUES

- _Coca de Folgueroles torrada amb mousse d'escalivada i escalivada.
- _Coca torrada amb carbassó, formatge i olivada.

TORRADES

- _Torrada amb sobrassada i ou de guatlla.

CULLERES

- _Mini pebrotets del piquillo farcits de formatge fresc.
- _Milfulles de patata del bufet, botifarra negra i ceps.

CANAPÈ

- _Canapè de rocafort amb ceba caramel·litzada.
- _Canapè de salmó i formatge fresc.

XARRUP

- _Xarrup de crema de meló amb cruixents d'aglà.
- _Xarrup de crema de gaspatxo.

CUCURUTXOS

- _Cucurutxo d'espuma de rocafort.

LIONESES

- _Lioneses farcides de brandada de bacallà.

TEXTURES I CONTRASTOS

- _Bombó de foie.

BUFET

- _Taula de formatges del Collsacabra i Km0.

BARRA

- _Pernil ibèric tallat a mà en directe acompanyat de coca torrada amb tomàquet.

PLANXA EN DIRECTE

- _Brotxetes de peix i marisc.
- _Mini hamburgueses de vedella de Km0.

LA BARRA

- _Assortiment de vins.
- _Vermuts, cerveses, refrescos, sucs.
- _Foodtruck amb assortiment d'aigües de gustos i snacks.

ENTRANT

- _Crema suau de porro amb bola de mascarpone, llagostins i cruixents de sèpia.

PER FER PAIR

- _Sorbet de mandarina amb Grand Marnier.

PLAT PRINCIPAL

- _Melós de vedella.

LES POSTRES

- _Pastís bescuit cremat amb xocolata calenta.







Joan & Laura Wedding



El nostre menú

APERITIU SERVIT

FRED

- _ Canapè de marisc.
- _ Canapè de tonyina.
- _ Pebrotet del piquillo farcit de formatge fresc.
- _ Cucurutxo Steak tartàr de vedella.
- _ Olives esferificades.
- _ Piruleta de foie amb xocolata.

CALENT

- _ Canapè de rocafort amb ceba caramel·litzada.
- _ Coca torrada de Folgueroles amb mousse d'escalivada i escalivada.
- _ Lioneses farcides de brandada de bacallà.
- _ Milfulles de patata del bufet, botifarra negra i ceps.
- _ Torradeta de sobrassada i ou de guatlla.

BARRES I BUFETS

- _ Pernil ibèric tallat a mà en directe acompanyat de coca de Folgueroles torrada amb tomàquet.
- _ Assortiment de Formatges del Collsacabra i de Km0.
- _ Planxa de mini hamburgueses de vedella.
- _ Barca de fred i calent.
(Ostres, percebe, navalles, cargol, cloïsses, zambullidas).
- _ Cocteleria molecular.
- _ Bufet de Sushi.
(Variat de makis, nigiris i uramakís).

ENTRANT

- _ Crema suau de porro amb mascarpones, cruixents de sèpia, llagostins i olivada.

PER FER PAIR

- _ Sorbet de llimona amb mojito.

PLAT PRINCIPAL

- _ Dau de melós de vedella.

LES POSTRES

- _ Biscuit Caramel·litzat amb xocolata calent.

EL CELLER

- _ Vi blanc Or Penedès D.O Penedès.
- _ Vi negre Gran Civet D.O Penedès.
- _ Cava Segura Viudas Vintage Brut Gran Reserva.





El nostre gran menú

APERITIU SERVIT

FRED

- Canapè de marisc.
- Canapè de tonyina.
- Pebrotet del piquillo farcit de formatge fresc.
- Cucurutxo Steak tartàr de vedella.
- Olives esferificades.
- Piruleta de foie amb xocolata.

CALENT

- Canapè de rocafort amb ceba caramel·litzada.
- Coca torrada de Folgueroles amb mousse d'escalivada i escalivada.
- Lioneses farcides de brandada de bacallà.
- Milfulles de patata del bufet, botifarra negra i ceps.
- Torradeta de sobrassada i ou de guatlà.

BARRES I BUFETS

- Pernil Bellota tallat a mà en directe acompanyat de coca de Folgueroles torrada amb tomàquet.
- Assortiment de Formatges del Collsacabra i de Km0.
- Planxa de mini hamburgueses de vedella.
- Barca de fred i calent.
(Ostres, percebe, navalles, cargol, cloïsses, zambullidas).
- Barca Gran Montelle.
(Llagostí, gamba vermella, escamarlà "Cigala" Tot cuit amb aigua de mar).
- Cocteleria molecular.
- Bufet de Sushi.
(Variat de makis, nigiris i uramakis).

ENTRANT

- Crema suau de porro amb mascarpones, cruixents de sèpia, llagostins i olivada.

PER FER PAIR

- Sorbet de llimona amb mojito.

PLAT PRINCIPAL

- Llata de vedella cuita a baixa temperatura amb reducció de ratafia i medalló de foie caramel·litzat.

LES POSTRES

- Textures de xocolata.

EL CELLER

- Vi blanc Or Penedès D.O Penedès.
- Vi negre Gran Civet D.O Penedès.
- Cava Segura Viudas Vintage Brut Gran Reserva.





La Carta



ELS ENTRANS

_ Crema suau de porro amb bola de mascarpone, llagostins i cruixents de sèpia.	
_ Canaló d'escalivada amb beixamel d'anxova.	
_ Sopa freda de verdures amb poma verda i salmó	
_ Pastís d'aromes mariners amb gambes i mèsclum.	_____ Supl. 2€
_ Llom de bacallà cuit a baixa temperatura amb fons de salsa de ceps.	_____ Supl. 2€
_ Sarsuela de peix i marisc.	_____ Supl. 8€
_ Llagosta a la mussolina d'all.	_____ Supl. 18€

PLATS PRINCIPALS

_ Llata de vedella de Km0, recepta tradicional.	
_ El nostre Melós de vedella de sempre.	
_ Dau d'espàtlla de xai amb reducció d'oporto.	_____ Supl. 2€
_ Medalló de Llata de vedella cuita a baixa temperatura amb ratafia i foie.	_____ Supl. 4€
_ Garrí sense feina.	_____ Supl. 5€
_ Cercle d'ànec amb poma confitada.	_____ Supl. 5€
_ Filet de vedella de Km 0.	_____ Supl. 18€
_ Turbot amb fons de patates i alls tendres.	_____ Supl. 15€

LES POSTRES

_ Pastís bescuit cremat amb xocolata calenta.	
_ Pastís massini de nata i trufa.	
_ Bescuit de Xixona amb galeta lupon.	_____ Supl. 2€
_ Mouse de pinya.	_____ Supl. 2€
_ Mouse d'avallana.	_____ Supl. 2€
_ Mouse de 3 xocolates.	_____ Supl. 3€
_ Taula de Postres.	_____ Supl. 5€
_ Textures de xocolata.	_____ Supl. 4€



B

Bufets i Barres adicionals

— Pernil enceboll de camp.	— 480€/u.
— Pernil aglà.	— 780€/u.
— Rebost.	— 3€/pers.
— Planxa Mar.	— 4,5€/pers.
— Planxa mini hamburguesa.	— 4€/pers.
— Fumats.	— 5€/pers.
— Japonès.	— 5,5€/pers.
— Cocteleria molecular.	— 4€/pers.
— Planxa enrotllat de bacó amb formatge de cabra.	— 3,5€/pers.
— Barca de fred i calent. (Ostres, percebe, navalles, cargol, cloïsses, zambullidas).	— 32/40€/pers.
— Barca Gran Montelle. (Llagostí, gamba vermella, escamarlà, "Cigala". Tot cuit amb aigua de mar).	— 25€/pers.



Celler Piguillem

VI NEGRE

Segura Viudas Garnacha – D.O. Catalunya	
Gran Civet – D.O. Penedès	
Cop de Vent Cabarnet Savignon Garnacha – D.O. Empordà	1€p/p.
Valdubón Roble – D.O. Rivera del Duero	2€p/p.
Orube Crianza – D.O.C. Rioja	2€p/p.
Morlanda Criança – D.O.Q. Priorat	5€p/p.

VI BLANC

Segura Viudas Xarel·lo – D.O. Penedès	
Or Penedès – D.O. Penedès	
Cop de Vent Blanc – D.O. Empordà	1€p/p.
Sepo Pansa Blanca – D.O. Alella	1€p/p.
Valdubón Verdejo Barrica – D.O. Rueda	1,5€p/p.
Orube Blanc – D.O.C. Rioja	1,5€p/p.
Morlanda Blanc – D.O.Q. Priorat	2,5€p/p.

CAVA

Segura Viudes Brut Vintage Gran reserva – D.O. Cava	
Segura Viudas Aria Brut Nature – D.O. Cava	
Parxet Brut Reserva Vintage – D.O. Cava	1,5€p/p.
Segura Viudas Reserva Heredad – D.O. Cava	3€p/p.
Recaredo Terrers Brut Nature Gran Reserva – D.O. Cava	4€p/p.
Henri Abalé Brut Traditionnel – D.O. Cava	6€p/p.





Wedding Party

BARRA LLIURE _____ **3 HORES**

— Selecció de Gin & Tonics.

— Combinats.

— Còctels.

_____ **22€/pers.**

_____ **8€/hora extra/pers.**

BARRA LLIURE PREMIUM _____ **3 HORES**

— Selecció de Gin & Tonics.

— Combinats.

— Còctels.

_____ **6€/3 hores/pers**

_____ **2€/hora extra/pers**

RESSOPÓ

— Fusta de Donuts. _____ **des de 150€**

— Carro de Candybar. _____ **des de 150€**

— Pizza. _____ **3€/pers.**

— Minientrepans variats. _____ **5€/pers.**





Ceremony

Masia Piguillem disposa de dos espais on celebrar la cerimònia. El bosc, un espai exclusiu al costat d'un rierol que no et deixarà indiferent. El jardí Cabrera amb meravelloses vistes a la vall.

P 450€ Jardí Cabrera / **750€** El bosc*



— Recepció dels convidats amb begudes refrescants. — **3€**/pers.

* La cerimònia al bosc inclou dos cotxes, un per baixar les persones amb mobilitat reduïda i un altre per l'entrada de la núvia.

Informació

TOTS ELS MENÚS INCLOUEN

- _ Propostes gastronòmiques segons menú escollit.
 - _ El celler.
 - _ Destil·lats.
 - _ Prova de menú per 6 persones.*
 - _ Minutes.
 - _ Organització.
 - _ Protocol.
 - _ Material de la masia.*
- * (la masia disposa del seu material, les estovalles, cristalleria, etc. Si es volen canviar s'haurà d'abonar la diferència).*
- _ Lloguer Espai.*
- * (inclòs segons n° de convidats i temporada).*

FALTA INCLOURE EN EL MENÚ

- _ Muntatge de la cerimònia.
 - _ Barra lliure i ressopó.
 - _ 10% IVA.
 - _ Djokey.
 - _ Fotografia i Vídeo.
 - _ Decoració floral.
 - _ Seating Plan.
-
- _ Menú Staff.
- _____ **45€**/pers.

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

El banquet quedarà confirmat en el moment en què s'hagi abonat una paga i senyal de **2.000** euros i s'hagi firmat el contacte corresponent.

La masia posa a la seva disposició l'espai i el material. Es cobrarà una fiança de **2.000** euros en concepte d'espai i material que es retornarà un cop acabat el casament.

La forma de pagament serà la següent: en la prova de menú s'haurà de fer el pagament corresponent al **30%** del total pressupostat. **15** dies abans es farà la factura final i s'haurà de liquidar en la seva totalitat.







P

Per a tothom

PELS MÉS PETITS

MENÚ

- Durant l'apèritiu, apèritiu per nens.
- Durant el banquet plat combinat de macarrons a la bolonyesa i escalopa de pollastre amb patates.
- De postres gelat.

P 55€*

*El menú inclou 3 hores de monitors i begudes il·limitades durant el dia.

AL·LÈRGIES I DIETES ESPECIALS

A totes les persones amb al·lèrgies o dietes especials se'ls adaptarà el menú segons les seves necessitats. En cada casament es dissenyarà un sol menú apte per a totes les persones que tinguin algun problema alimentari. El preu es pot veure incrementat segons modificacions.



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

Tel: 93 858 43 80 - 659 80 15 33

Mària Piguillem

www.masiapiguillem.com - comercial@masiapiguillem.com