



Praxia Piquilleu

Wedding in nature – Ceremony in the forest with a river





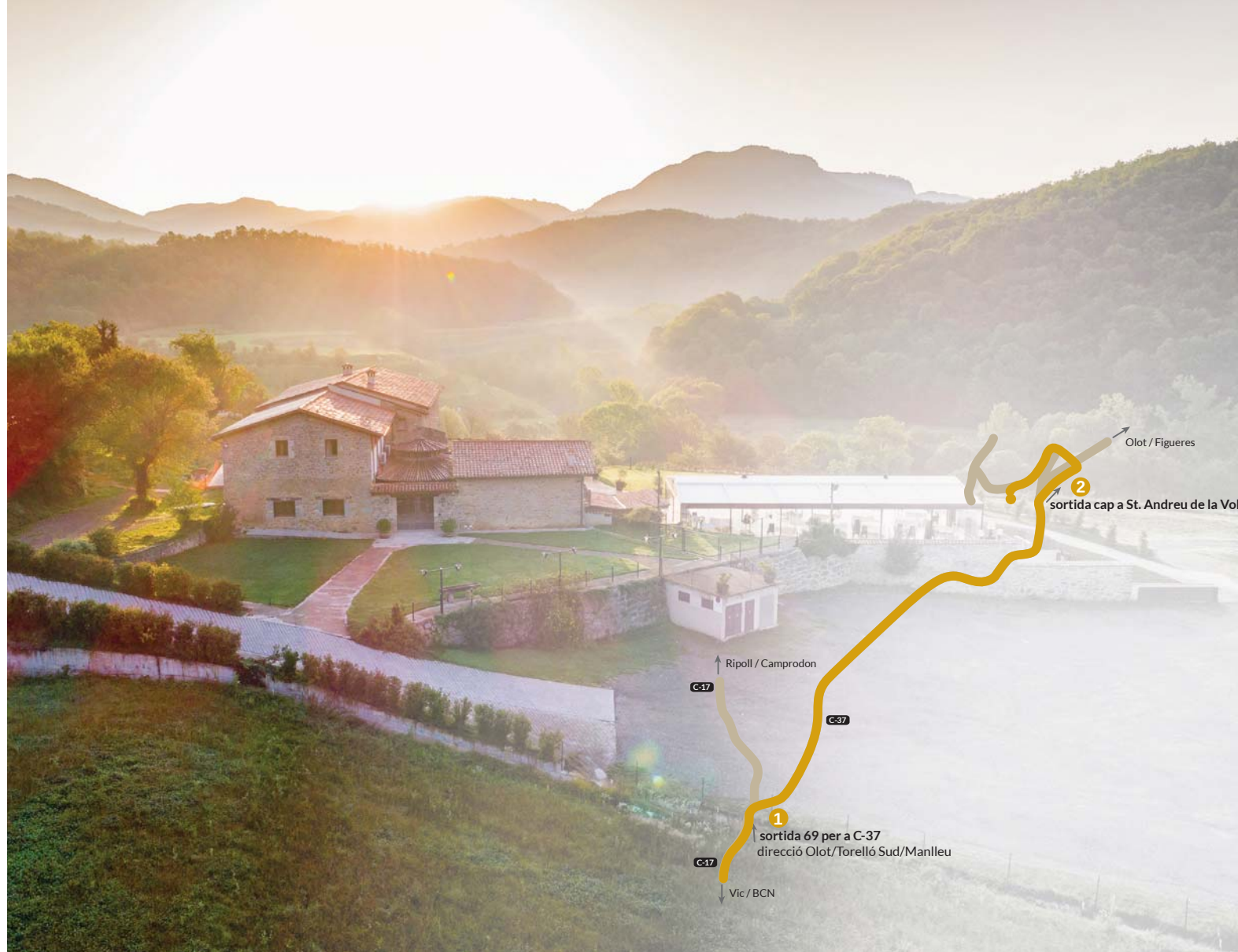
Welcome

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?





W
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 guatlà.

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, suc.
- _Foodtruck amb assortiment d'aigües de gustos i snacks.

LES POSTRES

- _Pastís bescurit cremat amb xocolata calenta.

P 95€

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 guatlà.

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.

P 110€





N
Night Wedding



Night Piguillem

— Benvinguda amb copa de moscato Delicate & Sweet i assortiment de snacks.

COQUES

— Coca de Folgueroles amb mousse d'escalivada i escalivada.

TORRADES

— Torrada amb sobrassada i ou de guatlla.

CANAPÈ

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

XARRUP

- Xarrup de crema de gaspatxo.
- Xarrup de crema de meló amb cruixents de pernil.

LIONESES

— Lioneses farcides de brandada de bacallà.

PINXOS

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

BUFETS

- Assortiment de formatges del Collsacabra i km0.
- Tapes de pernil ibèric acompanyat de coca torrada amb tomàquet.

LES TAPES

— Fideuada acompanyada d'allioli.

LA BARRA

- Assortiment de vins.
- Vermuts, cerveses, refrescos, suc.
- Aigües de gustos .

SORBET

— A escollir un de la carta...

PLAT PRINCIPAL

— A escollir un de la carta...

LES POSTRES

— A escollir un de la carta...

EL CELLER

- Poesia Negre – DO Tarragona.
- Poesia Blanc – DO Tarragona.
- Santacana Brut – DO Cava.



P Des de 91€

Night Masia Piguillem

— Benvinguda amb copa de moscato Delicate & Sweet i assortiment de snacks.

COQUES

— Coca de Folgueroles amb mousse d'escalivada i escalivada.

TORRADES

— Torrada amb sobrassada i ou de guatlla.

CANAPÈ

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

XARRUP

- Xarrup de crema de gaspatxo.
- Xarrup de crema de meló amb cruixents de pernil.

LIONESES

— Lioneses farcides de brandada de bacallà.

PINXOS

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

CUCURUTXOS

- Cucurutxo de steak tàrtar de vedella.
- Cucurutxo d'espuma de foie.

BUFETS I BARRES

- Assortiment de formatges del Collsacabra i km0.
- Pernil tallat a mà en directe acompanyat de coca torrada amb tomàquet.
- Planxa en directe de mini hamburgueses de vedella de proximitat.
- Planxa en directe de gambes i navalles .

LES TAPES

— Fideuada acompanyada d'allioli.

LA BARRA

- Assortiment de vins.
- Vermuts, cerveses, refrescos, suc.
- Aigües de gustos .

SORBET

— A escollir un de la carta...

PLAT PRINCIPAL

— A escollir un de la carta...

LES POSTRES

— A escollir un de la carta...

EL CELLER

- Poesia Negre – DO Tarragona.
- Poesia Blanc – DO Tarragona.
- Santacana Brut – DO Cava.

P Des de 105€

Night Piguillem Gourmet

— Benvinguda amb copa de moscato Delicate & Sweet i assortiment de snacks.

XARRUP

- Xarrup de crema de gaspatxo.
- Xarrup de crema de patata amb tòfona.

LIONESES

- Lioneses farcides de brandada de bacallà.

CROQUETES ARTESANES

- Croquetes de carn d’olla amb panses.

PINXOS

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

CUCURUTXOS

- Cucurutxo d’espuma de formatge de cabra.
- Cucurutxo de steak tàrtar de vedella.

BUFETS I BARRES

- Assortiment de formatges del Collsacabra i km0.
- Pernil ibèric tallat a mà en directe acompanyat de coca torrada amb tomàquet.
- Planxa en directe de mini hamburgueses de vedella.
- Planxa en directe de gambes i navalles.
- Bufet de sushi.
- Barra de cocteleria molecular.

TEXTURES I CONTRASTOS

- Bombo de foie.
- Tàrtar de salmó amb alvocat.
- Olives esferificades.

LES TAPES

- Fideuada acompanyada d’allioli.

LA BARRA

- Assortiment de vins.
- Vermuts, cerveses, refrescos, sucs.
- Aigües de gustos .

SORBET

- A escollir un de la carta...

PLAT PRINCIPAL

- A escollir un de la carta...

LES POSTRES

- A escollir un de la carta...

EL CELLER

- Poesia Negra – DO Tarragona.
- Poesia Blanc – DO Tarragona.
- Santacana Brut – DO Cava.

P Des de 119€



Night Masia Piguillem Gourmet

— Benvinguda amb copa de moscato Delicate & Sweet i assortiment de snacks.

XARRUP

- Xarrup de crema de gaspatxo.
- Xarrup de crema de patata amb tòfona.

LIONESES

- Lioneses farcides de brandada de bacallà.

CROQUETES ARTESANES

- Croquetes de carn d’olla amb panses.

PINXOS

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

CUCURUTXOS

- Cucurutxo d’espuma de formatge de cabra.
- Cucurutxo de steak tàrtar de vedella.

TEXTURES I CONTRASTOS

- Bombo de foie.
- Tàrtar de salmó amb alvocat.
- Olives esferificades.

LES TAPES

- Fideuada acompanyada d’allioli.

BUFETS I BARRES

- Assortiment de formatges del Collsacabra i km0.
- Pernil ibèric tallat a mà en directe acompanyat de coca torrada amb tomàquet.
- Planxa en directe de mini hamburgueses de vedella.
- Bufet de sushi.
- Barca 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.

SORBET

- A escollir un de la carta...

PLAT PRINCIPAL

- A escollir un de la carta...

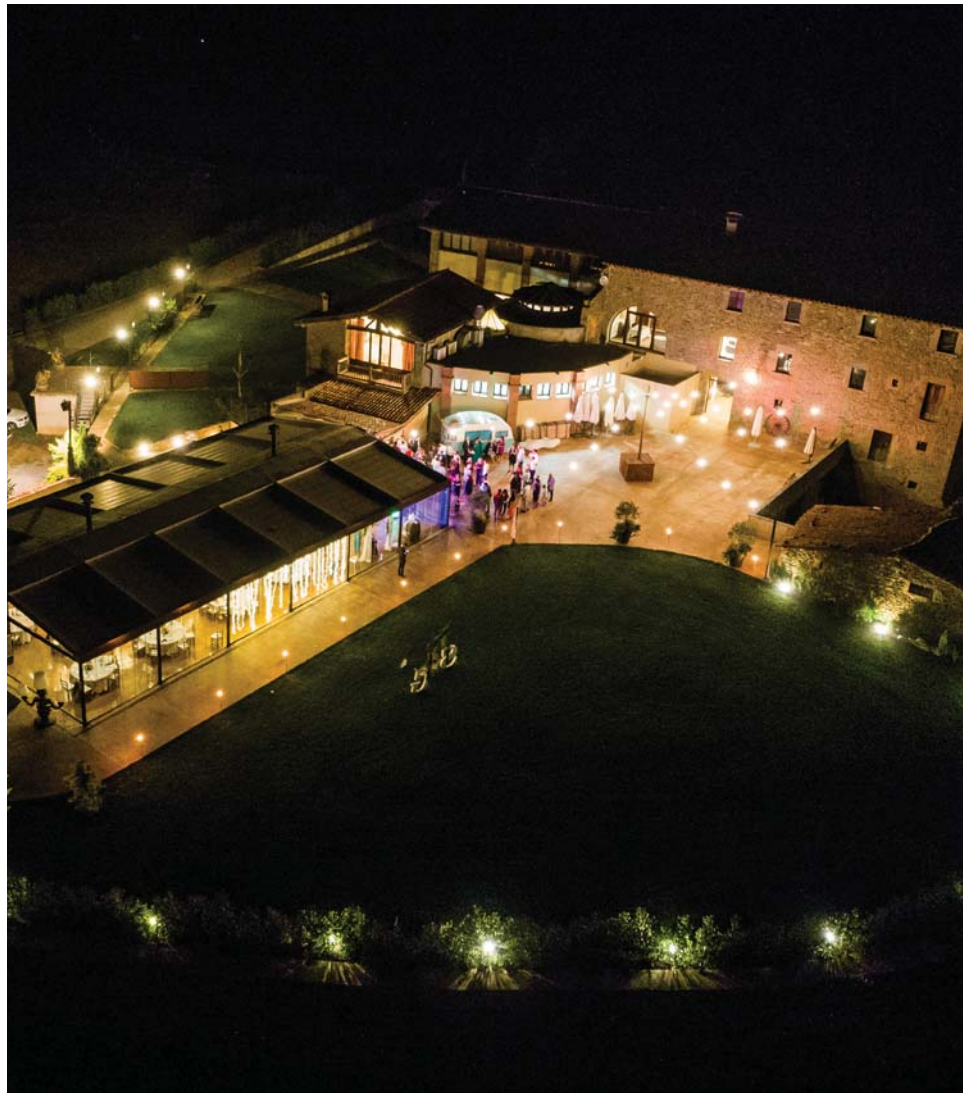
LES POSTRES

- A escollir un de la carta...

EL CELLER

- Poesia Negra – DO Tarragona.
- Poesia Blanc – DO Tarragona.
- Santacana Brut – DO Cava.

P Des de 164€



D

Day Wedding





Day Piguillem

— Benvinguda amb copa de moscato Delicate & Sweet i assortiment de snacks.

COQUES

— Coca de Folgueroles amb mousse d'escalivada i escalivada.

TORRADES

— Torrada de sobrassada i ou de guatl·la.

CANAPÈS

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

XARRUP

- Xarrup de crema de meló amb cruixents de pernil.
- Xarrup de crema de gaspatxo.

LIONESES

— Lioneses farcides de brandada de bacallà.

CULLERES PINXOS

- Mini pebrotets del piquillo farcits de formatge fresc.
- Mil·fulles de patata del bufet, botifarra negra i ceps.

BUFETS

- 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, suc.
- Aigües de gustos .

ENTRANT

— A escollir un de la carta...

SORBET

— A escollir un de la carta...

PLAT PRINCIPAL

— A escollir un de la carta...

LES POSTRES

— A escollir un de la carta...

EL CELLER

- Poesia Negre – DO Tarragona.
- Poesia Blanc – DO Tarragona.
- Santacana Brut – DO Cava.

Day Masia Piguillem

— Benvinguda amb copa de moscato Delicate & Sweet i assortiment de snacks.

COQUES

— Coca de Folgueroles amb mousse d'escalivada i escalivada.

TORRADES

— Torrada de sobrassada i ou de guatl·la.

CANAPÈS

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

XARRUP

- Xarrup de crema de meló amb cruixents de pernil.
- Xarrup de crema de gaspatxo.

LIONESES

— Lioneses farcides de brandada de bacallà.

CULLERES PINXOS

- Mini pebrotets del piquillo farcits de formatge fresc.
- Mil·fulles de patata del bufet, botifarra negra i ceps.

CUCURUTXOS

- Cucurutxo de steak tàrtar de vedella.
- Cucurutxo d'espuma de foie.

BUFETS I BARRES

- Assortiment de formatges del Collsacabra i km0.
- Pernil tallat a mà en directe acompanyat de coca torrada amb tomàquet .
- Planxa en directe de mini hamburgueses de vedella de proximitat.
- Planxa en directe de gambes i navalles fetes al moment.

LA BARRA

- Assortiment de vins.
- Vermuts, cerveses, refrescos, suc.
- Aigües de gustos .

ENTRANT

— A escollir un de la carta...

SORBET

— A escollir un de la carta...

PLAT PRINCIPAL

— A escollir un de la carta...

LES POSTRES

— A escollir un de la carta...

EL CELLER

- Poesia Negre – DO Tarragona.
- Poesia Blanc – DO Tarragona.
- Santacana Brut – DO Cava.



P Des de 99€

P Des de 113€



Day Piguillem Gourmet

— Benvinguda amb copa de moscato Delicate & Sweet i assortiment de snacks.

XARRUP

- Xarrup de crema de gaspatxo.
- Xarrup de crema de patata amb tòfona.

LIONESES

- Lioneses farcides de brandada de bacallà.

CROQUETES ARTESANES

- Croquetes de carn d'olla amb panses.

CULLERES PINXOS

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

CUCURUTXOS

- Cucurutxo d'espuma de formatge de cabra.
- Cucurutxo de steak tàrtar de vedella.

BUFETS I BARRES

- Assortiment de formatges del Collsacabra i km0.
- Pernil ibèric tallat a mà en directe acompanyat de coca torrada amb tomàquet.
- Planxa en directe de mini hamburgueses de vedella.
- Planxa en directe de gambes i navalles.
- Bufet de sushi.
- Barra de cocteleria molecular.

TEXTURES I CONTRASTOS

- Bombo de foie.
- Tàrtar de salmó amb alvocat.
- Olives esferificades.

ENTRANT

- A escollir un de la carta...

SORBET

- A escollir un de la carta...

PLAT PRINCIPAL

- A escollir un de la carta...

LES POSTRES

- A escollir un de la carta...

EL CELLER

- Poesia Negra – DO Tarragona.
- Poesia Blanc – DO Tarragona.
- Santacana Brut – DO Cava.

P Des de 127€

Day Masia Piguillem Gourmet

— Benvinguda amb copa de moscato Delicate & Sweet i assortiment de snacks.

XARRUP

- Xarrup de crema de gaspatxo.
- Xarrup de crema de patata amb tòfona.

LIONESES

- Lioneses farcides de brandada de bacallà.

CROQUETES ARTESANES

- Croquetes de carn d'olla amb panses.

CULLERES PINXOS

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

CUCURUTXOS

- Cucurutxo d'espuma de formatge de cabra.
- Cucurutxo de steak tàrtar de vedella.

BUFETS I BARRES

- Assortiment de formatges del Collsacabra i km0.
- Pernil ibèric tallat a mà en directe acompanyat de coca torrada amb tomàquet.
- Planxa en directe de mini hamburgueses de vedella.
- Bufet de sushi.
- Barca 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.

P Des de 170€






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	
_ El nostre ou escaldat, amb cansalada d'uroc confitada, salsa de ceps, parmentier de patata, bolets i tòfona.	Supl. 1€
_ Pastís d'aromes mariners amb gambes i mèsclum.	Supl. 2€
_ Llom de bacallà cuit a baixa temperatura amb fons de salsa de ceps i picada d'ametlles .	Supl. 2€
_ Sarsuela de peix i marisc.	Supl. 8€
_ Llagosta a la mussolina d'all.	Supl. 18€

SORBETS

_ Sorbet de llimona amb mojito.	
_ Sorbet de mandarina amb grand marnier.	

PLATS PRINCIPALS

_ El nostre melós de vedella de sempre.	
_ Costella d'uroc confitada parmentier de patata amb tòfona.	
_ El nostre carpaccio de vedella cuit a baixa temperatura.	Supl. 1€
_ 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. 5€
_ Garrí sense feina.	Supl. 5€
_ Cercle d'ànec amb poma confitada.	Supl. 5€
_ Txuleton de vedella de 500g madurat 60 dies.	Supl. 12€
_ Filet de vedella de Km 0.	Supl. 15€
_ Turbot amb fons de patates i alls tendres.	Supl. 15€

LES POSTRES

_ Pastís bescuit cremat amb xocolata calenta.	
_ Massini de nata i trufa amb yema cremada i crocant.	
_ Pastisset de crema amb poma a l'anís i canyella .	Supl. 1€
_ Mouse de pinya.	Supl. 2€
_ Mouse de 3 xocolates.	Supl. 3€
_ Bufet de Postres.	Supl. 5€



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

_ Poesia Negra – D.O. Tarragona	
_ Segura Viudas Garnatxa – D.O. Penedès	
_ Cop de Vent Cabarnet Savignon Garnacha – D.O. Empordà	1€ p/p.
_ Olbieta Negra Garnatxa Nega, Carinyera i Syrah – 3 mesos criança	2€ 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

_ Poesia Negra – D.O. Tarragona	
_ Segura Viudas Xarel·lo – D.O. Penedès	
_ Cop de Vent Blanc – D.O. Empordà	1€ p/p.
_ Ariabal Verdejo – D.O. Rueda	1€ p/p.
_ Orube Blanc – D.O.C. Rioja	1,5€ p/p.
_ Olbieta Blanc Garnatxa Blanca, Macabeu – D.O. Terra Alta	2€ p/p.
_ Morlanda Blanc – D.O.Q. Priorat	2,5€ p/p.

CAVA

_ Santacana Brut – D.O. Cava	
_ Segura Viudas Brut Natura Vintage Gran Reserva – 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.
	6€/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 150/180/210€
_ Carro de Candybar. _____	des de 150€
_ Pizza. _____	3€/pers.
_ Minientrepans variats. _____	5€/pers.
_ Hot dogs. _____	6€/pers.

_ Pack 3h barra lliure amb ressopó de pizza, candy bar i dònuts.	26€
_ Pack 3 hores barra lliure ressopo de candy bar, dònuts, pizza i hotdogs.	28€



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.
- _ Minutets.
- _ Organització.
- _ Protocol.
- _ Material de la masia.
- _ Pàrquin privat
- _ Lloguer de l'espai.*
- _ Habitació Nupcial.*
- _ Espai on la núvia es podrà maquillar i pentinar.*
- _ 2 habitacions dobles.*
- _ Esmorzar bufet del dia següent.*

* (Tot inclòs a partir de 100 comensals, en cas de ser menys preu a consultar).

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. _____ 55€/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 65€*

**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