



María Piquel

Celebracions





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!





Localització

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.





Aperitiu 1 a taula

FRED

- _ Cullera de mini pebrotet del piquillo farcit de formatge fresc.
- _ Canapè de marisc amb gambeta.

CALENT

- _ Coca de Folgueroles torada amb mousse d'escalivada i escalivada.
- _ Milfulles de patata del bufet, botifarra negra i ceps.
- _ Pasta de full amb rocafort i ceba caramel·litzada.
- _ Lioneses farcides de bacallà.

Aperitiu 2 a taula

FRED

- _ Cullera de mini pebrotet del piquillo farcit de formatge fresc.
- _ Coca de Folgueroles torrada amb tomàquet i pernil.
- _ Assortiment de formatges variats.
- _ Canapè de marisc amb gambeta.

CALENT

- _ Coca de Folgueroles torada amb mousse d'escalivada i escalivada.
- _ Milfulles de patata del bufet, botifarra negra i ceps.
- _ Pasta de full amb rocafort i ceba caramel·litzada.
- _ Lioneses farcides de bacallà.

Aperitiu 3 a taula

FRED

- _ Cullera de mini pebrotet del piquillo farcit de formatge fresc.
- _ Canapè de marisc amb gambeta.
- _ Assortiment de formatges variats.
- _ Canapè de tonyina.
- _ Xarrup de crema de gaspatxo.

CALENT

- _ Coca de Folgueroles torada amb mousse d'escalivada i escalivada.
- _ Pasta de full amb rocafort i ceba caramel·litzada.
- _ Milfulles de patata del bufet, botifarra negra i ceps.
- _ Lioneses farcides de bacallà.
- _ Brotxetes de peix i marisc.





M

Menús



Menú 1 _ 1 PLAT

APERITIU 1 A LA TAULA

PLAT PRINCIPAL

_ Llata de vedella casolana.

POSTRES

_ Bescuit cremat amb xocolata calenta.

CELLER

_ Blanc Xarel·lo / Negre Garnatxa – D.O. Penedès

_ Vintage brut Gran reserva – D.O. Cava

P 36€

Menú 2 _ 1 PLAT

APERITIU 1 A LA TAULA

PLAT PRINCIPAL

_ Dau de melós de vedella amb favetes baby saltejades.

POSTRES

_ Pastís Tiramisú.

CELLER

_ Blanc Xarel·lo / Negre Garnatxa – D.O. Penedès

_ Vintage brut Gran reserva – D.O. Cava

P 40€

Menú 3 _ 1 PLAT

APERITIU 1 A LA TAULA

PLAT PRINCIPAL

_ Cua de rap amb fons de crema de carbassa i bolets.

POSTRES

_ Bescuit cremat amb xocolata calenta.

CELLER

_ Blanc Xarel·lo / Negre Garnatxa – D.O. Penedès

_ Vintage brut Gran reserva – D.O. Cava

P 44€

Menú 4 _ 2 PLATS

APERITIU 1 A LA TAULA

ENTRANT

_ Crema suau de porro amb bola de mascarpone, cruixents de sèpia i llagostins.

PLAT PRINCIPAL

_ Dau de melós de vedella amb favetes baby saltejades.

POSTRES

_ Pastís Tiramisú.

CELLER

_ Blanc Xarel·lo / Negre Garnatxa – D.O. Penedès

_ Vintage brut Gran reserva – D.O. Cava

P 44€

Menú 5 _ 2 PLATS

APERITIU 1 A LA TAULA

ENTRANT

_ Caneló de pollastre de pagès rostit i foie amb beixamel trufada.

PLAT PRINCIPAL

_ Esfera d'ànec amb fons de poma i salsa de gerds.

POSTRES

_ Bescuit cremat amb xocolata calenta.

CELLER

_ Blanc Xarel·lo / Negre Garnatxa – D.O. Penedès

_ Vintage brut Gran reserva – D.O. Cava

P 52€

Menú 6 _ 2 PLATS

APERITIU 1 A LA TAULA

ENTRANT

_ Cua de rap amb fons de crema de carbassa i bolets.

PLAT PRINCIPAL

_ Llata de vedella cuita a baixa temperatura amb foie i reducció de ratafia.

POSTRES

_ Bescuit cremat amb xocolata calenta.

CELLER

_ Blanc Xarel·lo / Negre Garnatxa – D.O. Penedès

_ Vintage brut Gran reserva – D.O. Cava

P 56€



Menú 7 _ MENÚ DEGUSTACIÓ

BENVINGUDA

_Copa de benvinguda acompanyada de Snacks.

PER COMENÇAR

_Cor d'escarxofes amb oli d'oliva verge extra flor de sal i encenalls de cecina.

_Steak tarter de vedella amb esferificació de mexicana i xapata d'oliva.

ENTRANT

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

PEIX

_Cua de rap amb fons de crema de carbassa i bolets.

CARN

_Llata de vedella cuïta a baixa temperatura amb foie i reducció de ratafia.

POSTRES

_Tatin de poma temperat a l'estil Piguillem amb canyella i bola de vainilla.

CELLER

_Blanc Xarel·lo / Negre Garnatxa – D.O. Penedès

_Vintage brut Gran reserva – D.O. Cava





Complements



APERITIUS

_Aperitiu 1 a taula.	_____ Supl. 4€
_Aperitiu 2 a taula.	_____ Supl. 6€
_Aperitiu 3 a taula.	_____ Supl. 6€

COMPLEMENTS APERITIU

_Xarrup de crema de patata amb cruixents de pernil.	_____ Supl. 1€
_Xarrup de crema de verdura amb encenalls de parmesà.	_____ Supl. 1€
_Torradeta amb sobrassada i ou de guatlla.	_____ Supl. 1,5€
_Croquetes artesanes.	_____ Supl. 2€
_Cor d'escarxofa amb encenalls de Cecina.	_____ Supl. 2€
_Bombó de foie amb xocolata.	_____ Supl. 2€
_Cucurutxo de sèsam amb steak tàrtar de vedella.	_____ Supl. 2€
_Enrotllat de béicon amb formatge de cabra.	_____ Supl. 3€

ENTRANTS

_Crema suau de porro amb bola de mascarpone, cruixents de sèpia i llagostins.	_____ Supl. 2€
_Fideuada dels pescadors.	_____ Supl. 4€
_Caneló de pollastre de pagès rostit i foie amb beixamel trufada.	_____ Supl. 5€
_Sopa bullabessa de peix i marisc.	_____ Supl. 5€





PEIXOS

- _ Llom de bacallà cuit a baixa temperatura amb salsa de ceps. _____ Supl. 3€
- _ Llenguado a la planxa amb picada d'all i julivert. _____ Supl. 6€
- _ Cua de rap amb fons de crema de carbassa i bolets. _____ Supl. 6€
- _ Variat de peix i marisc. _____ Supl. 8€

CARNS

- _ Llata de vedella casolana. _____
- _ Dau de melós de vedella amb favetes baby saltejades. _____ Supl. 2€
- _ Espatlla de xai sense feina amb espàrecs verds i reducció d'oporto. _____ Supl. 3€
- _ Llata de vedella cuita a baixa temperatura amb foie i reducció de ratafia. _____ Supl. 4€
- _ Esfera d'ànec amb fons de poma i salsa de gerds. _____ Supl. 4€

LES POSTRES

- _ Biscuit cremat amb xocolata calenta. _____
 - _ Massini de nata i trufa cremat amb crocant. _____
 - _ Mousse de Gerds. _____ Supl. 1€
 - _ Mousse de Xocolata. _____ Supl. 1€
 - _ Pastís Tiramisú. _____ Supl. 2€
-



PER TOTHOM

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 a 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'avisa amb una antelació mínima, se li adaptarà el menú apte per a la seva dieta.





DETALLS

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 complet 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 què 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

Demanem que es mantinguin els diferents espais nets i endreçats, si algú tira confeti, lligar objectes al sostre, aplics, etc. Es cobrarà el servei de neteja o reparació si és 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 - 659 80 15 33**

Mària Piguillem

www.masiapiguillem.com - comercial@masiapiguillem.com