



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 es únic i irrepetible. Vosaltres donareu la personalitat i l'acitud 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 espacial.





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'alçada 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 podaràs celebrar esdeveniments de mes 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 es possible gràcies a que tots els tancaments i sostres s'obren completament. Amb la tranquil·litat de que 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 i Vins.
- _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

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

LA BARRA

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

LES POSTRES

- _Pastís bescuit 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 i Vins.

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.
- _Food truck de còctels i cocteleria molecular.

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 i Vins.
- _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.
- _Food truck 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 i Vins.

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.
- _ Food truck de còctels i cocteleria molecular.

PER FER PAIR

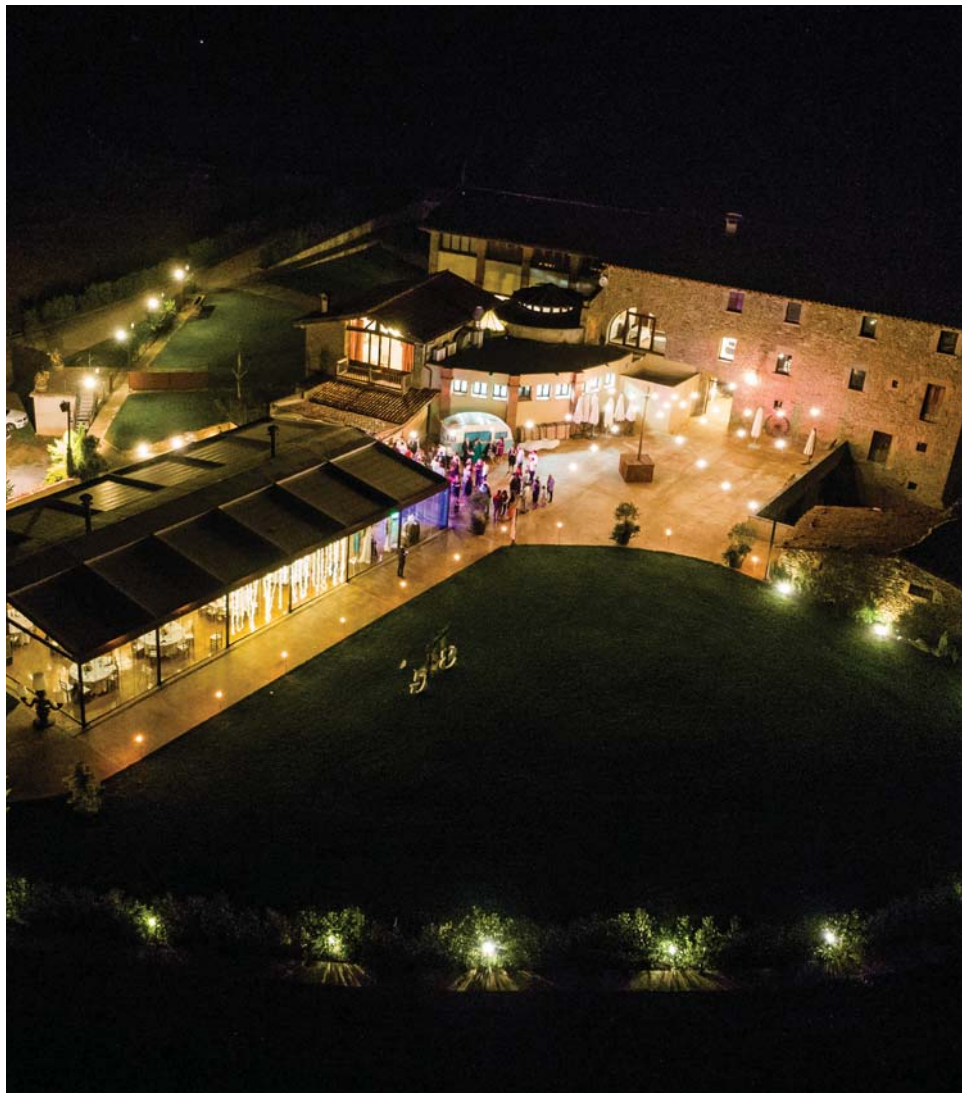
- _ Sorbet de mandarina amb Grand Marnier.

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

- _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 gaspatxo.

LIONESES

- _Lioneses farcides de brandada de bacallà.

BUFET

- _Taula de formatges i Vins.
- _Taula d'espàtlla ibèrica acompanyada de coca torrada amb tomàquet.

LA BARRA

- _Assortiment de vins.
- _Vermuts, cerveses, refrescos, sucs.
- _Food truck 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.

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 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 gaspatxo.

CUCURUTXOS

- _Cucurutxo d'espuma de rocafort.

LIONESES

- _Lioneses farcides de brandada de bacallà.

TEXTURES I CONTRASTOS

- _Bombó de foie.

BUFET

- _Taula de formatges i Vins.

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, suc.
- _Food truck de còctels i cocteleria molecular.

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.







La Carta



ELS ENTRANS

_ Crema suau de porro amb bola de mascarpone, llagostins i cruixents de sèpia.	
_ Canaló d'escalivada amb beixamel d'anxova.	
_ 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€



B

Bufets i Barres adicionals

_ Pernil enceboll de camp.	_____	480€ /u.
_ Pernil aglà.	_____	680€ /u.
_ Rebost.	_____	3€ /pers.
_ Planxa Mar.	_____	4,5€ /pers.
_ Planxa mini hamburguesa.	_____	4€ /pers.
_ Fumats.	_____	5€ /pers.
_ Japonès.	_____	5€ /pers.
_ Cocteleria molecular.	_____	4€ /pers.
_ Planxa enrotllat de bacó amb formatge de cabra.	_____	3,5€ /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.
Susana (Sempre...) Roble – Terra de Mallorca	2,5€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.

_____ **20€/pers.**

_____ **6€/hora extra/pers.**

GINEBRES

— Selecció de ginebres premium. _____ **9€/pers.**

RESSOPÓ

— Coca de Folgueroles amb
xocolata blanca, negre i amb llet. _____ **2€/pers.**

— Coca dolça i salada. _____ **3€/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 / 550€ El bosc*



* inclou espai, muntatge, desmuntatge, neteja i material.

I

Informació

TOTS ELS MENÚS INCLOUEN

- _ Propostes gastronòmiques segons menú escollit.
- _ El celler.
- _ Destil·lats.
- _ Petits fours.
- _ 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 diferencia).

- _ 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.

_ El menú infantil amb monitors. _____ 55€/pers.

_ 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 que 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 de 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 **20%** del total pressupostat. 15 dies abans s'haurà de liquidar el 60% del total pressupostat. 48 hores abans s'haurà d'haver pagat la totalitat del casament.

15 dies abans s'haurà de donar el número definitiu de convidats dels quals serà la seva ultima factura, si no s'afegeix res més d'última hora.





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 Pigüelles

www.masiapiguellem.com - comercial@masiapiguellem.com