



MASIA PIGUILLEM

Celebracions



MOMENTS MOLT ESPECIALS

Al llarg de la vida hi ha moments que recordem de forma molt especial, el bateig o la comunió dels nostres fills, aquell aniversari... Són dies plens d'alegria on tot ha de sortir perfecte i on cada detall compte. Hi haurà moments plens de sentiments i emocions, per això nosaltres us oferim els millors ingredients per tal de que el vostre dia sigui especial.

L'equip de Masia Piguillem treballa perquè això sigui possible, tenint cura del més petit detall per tal que tot sigui i estigui perfecte i, així, el vostre dia sigui inoblidable.

Per aconseguir-ho disposem dels millors ingredients: natura, tranquil·litat, la Masia i bon menjar!





LA MASIA

Masia Piguillem és una masia catalana que fou construïda el segle XVI. En aquella època la família vivia de la ramaderia i, sobretot, de l'explotació dels seus boscos per la producció de carbó vegetal que es subministrava a diverses poblacions catalanes.

La Masia va anar passant de generació en generació de la família Piguillem fins al segle XIX, que no hi va haver hereu, però sí pubilla; Margarita Piguillem. Aquesta es va casar amb Josep Matavera, així unificaren Masia Piguillem i Masia Matavera.

Actualment continua sent de la mateixa família tot i que ja no es conserva el cognom Piguillem.





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.



SERVEIS DE LA MASIA

El més important perquè la seva celebració sigui al vostre gust és tenir una bona planificació.

A Masia Piguillem ens adaptem amb un ampli ventall de possibilitats i una atenció personalitzada.



Us ajudarem i assessorarem en la planificació de la vostra celebració.



Personalitzem i adaptem el menú gastronòmic segons gustos i necessitats.



Menjar de qualitat i preparat al mateix dia a la cuina de la Masia.



Si hi ha alguna persona amb al·lèrgies o intoleràncies se'ls prepararà un plat apte per la seva dieta.



Us oferim una àmplia recomanació de fotògrafs, floristes, animadors, monitors...



Disposem de diferents zones de jardí.



La masia disposa d'un gran aparcament privat, on els seus convidats podran aparcar els cotxes o, també, autobusos.

A Masia Piguillem ens agrada innovar, així que consulteu-nos i demaneu-nos allò que desitgeu.

Els desitjos a vegades també es fan realitat!



L'aperitiu consta de tot un pica-pica servit a la taula.

Seguidament se'ls servirà el plat principal que hauran escollit prèviament en el moment de la reserva.

I es finalitzarà amb una presentació de pastís i serà tallat amb una espasa per el/la protagonista de la celebració.

A més, podran acompanyar els cafès amb un assortiment de petits fours, "pastes de tè", ...



APERITIU BAULELLA 36€

Coca de Folgueroles amb escalivada.

Torrades amb salmó i caviar.

Cullera de pebrotets farcits de formatge fresc.

Canapè de marisc.

Cullera delícia de botifarra negra i ceps.

Lioneses d'emulsió de bacallà.

Plat principal

Llata de vedella.

Postres

Pastís bescuit cremat amb xocolata.

Celler

Vi negre / Vinya Heredad D.O. Penedès.

Cava / Vintage brut reserva.





APERITIU BRACONS 40€

Lioneses farcides d'emulsió de bacallà.

Torrades amb salmó i caviar.

Cullera de pebrotets farcits de formatge fresc.

Cullera de mil fulls de patata del bufet,
botifarra negra i ceps.

Canapè de marisc.

Assortit de formatges.

Xarrup de crema de gaspatxo.

Plat principal

Llom de bacallà amb samfaina.

Postres

Mouse de xocolata.

Celler

Vi negre / Vinya Heredad D.O. Penedès.

Cava / Vintage brut reserva.





APERITIU BANGUET 41€

Lioneses farcides d'emulsió de bacallà.

Torrades amb salmó i caviar.

Cullera de pebrotets farcits de formatge fresc.

Cullera de mil fulls de patata del bufet,
botifarra negra i ceps.

Enrotllat de tonyina Canapè de marisc.

Assortit de formatges.

Xarrup de crema de gaspatxo.

Per seguir
Tast de Fideuà.

Plat principal
Pollastre de Pagès amb escamarlans.

Postres
Mouse de xocolata.

Celler
Vi negre / Vinya Heredad D.O. Penedès.
Cava / Vintage brut reserva.





APERITIU PIGUILLEM 46€

Lioneses farcides d'emulsió de bacallà.

Torrada de foie grass de Canard
amb melmelades diverses.

Torrades amb salmó i caviar.

Cullera de pebrotets farcits de formatge fresc.

Cullera de mil fulls de patata del bufet,
botifarra negra i ceps.

Canapè de tonyina.

Canapè de marisc.

Assortit de formatges.

Brotxeta d'aromes mariners a la planxa.

Xarrup de crema de gaspatxo.

Plat principal

Sarsuela de peix i marisc
"rap, sèpia, gambes, musclos i petxines".

Postres

Pastis artesà de formatge amb codony.

Celler

Vi negre / Vinya Heredad D.O. Penedès.
Cava / Vintage brut reserva.





APERITIU

Adapta el teu
aperitiu / menjar
a mida

Canapès

Canapè de marisc.

Canapè de tonyina amb ou dur de guatlla.

Canapè de patata al allioli.

Canapè de formatge de cabra amb melmelada de tomàquet i anou.

Canapè de brandada de bacallà amb olivada.

Canapè de mouse d'escalivada amb anxova.

Coques

Coca de Folgueroles torrada amb escalivada.

Coca de Folgueroles amb tomàquet i pernil d'aglà.

Torrades

Torrades amb salmó i caviar.

Torrades de carpacció de bou amb encenalls de parmesà.

Torrades amb sobrassada i ou de guatlla.

Torrada de formatge de cabra amb ceba caramel·litzada.

Torrada amb rocafort mel i anous.

Torrada de figa amb ceba caramel·litzada i formatge de cabra.

Culleres

Cullera de mini pebrotets del piquillo farcits de formatge fresc.

Cullera de milfulles de patata del bufet de botifarra negra i ceps.

Cullera enrotllat de salmó.

Cullera enrotllat de carpacció de bou amb codony.

Cullera de formatge fresc de cabra amb tomaquets pomodoris.

Cullera d'escarxofa amb anxova i melmelada de tomàquet.

Cullera de pop a la gallega.

Xarrups

Xarrup de crema de meló amb cruixents de pernil.

Xarrup de crema de pinya amb cruixents de pernil.

Xarrup de crema de gaspatxo amb cruixents de ceba.

Xarrup de crema de verdures amb encenalls de parmesà.

Xarrup de crema de patata amb cruixents de pernil.

Xarrup de crema carbassa i poma amb encenalls de parmesà.

Xarrup de vichyssoie amb cruixents de ceba.

Xarrup de crema de carbassó amb ricota.

Brotxeta

Brotxeta de dàtils amb bacó.

Brotxeta de bolets amb reducció d'oporto.

Brotxeta de peix i marisc.

Brotxetes de carn artesanes.

Lioneses

Lioneses farcides de brandada de bacallà.

Lioneses farcides de crema de ceps.

Lioneses farcides de formatge.

Lioneses de sobrassada.

Lioneses de rocafort.



PLAT PRINCIPAL

Brasa

Secret de porc ibèric sobre fons de seva caramel·litzada amb reducció d'oporto.

Filet de porc amb fons de puré de patata del bufet, acompanyat de tires de verduretes de l'horta.

Magret d'ànec amb salsa agredolça de gerds, amb poma caramel·litzada. _ +2,00€

Entrecot de vedella acompanyat de patata al caliu amb escalivada. _ +5,00€

Carns amb salsa

½ Espatlla de xai al forn acompanyada de crema de patata del bufet amb ceps. _ +5,00€

Dau de melós de vedella amb gerds i reducció d'oporto. _ +2,00€

Llata de vedella amb bolets, cebetes perla i pastanaga baby.

Confit d'ànec amb fons de poma caramel·litzada. _ +2,00€

Ànec rostit a l'antiga amb peres.

Carrillera ibèrica amb fons de patata al caliu i poma confitada. _ +2,00€

Pollastre de pagès amb escamarlans. _ +4,00€

Pollastre de pagès amb prunes. _ +3,00€

Peix

Llenguado a la crema d'ametlla amb gambes. _ +6,00€

Cua de rap sobre fons de verduretes de l'horta amb alls tendres i gambetes. _ +7,00€

Llom de bacallà gratinat amb salsa de formatge i ceps. _ +3,00€

Tronc de lluç al forn amb crema suau de ceps. _ +5,00€

Sarsuela de peix i marisc. _ +8,00€



POSTRES

Postres

Pastís massini de nata i trufa.

Biscuit cremat amb xocolata.

Pastis de maduixes amb nata. _ **+1,00€**

Mousse de llimona. _ **+1,00€**

Mousse de maduixa. _ **+1,00€**

Mousse de coco. _ **+1,00€**

Pasta de full amb crema i fruita. _ **+1,50€**

Pastis de formatge amb fons de galeta maria. _ **+1,50€**

Pastis tiramisú . _ **+1,50€**

Sacher. _ **+2,00€**

Mousse de 3 xocolates. _ **+2,00€**

INFORMACIÓ DELS MENÚS

Està inclòs amb el menú

Refrescos, vermouths, suc.

Aigües / Pa xapat / Cafè.

Assortit de petits fours (*pastes de tè*).

Presentació de pastís.

Climatització.

Fil musical a tota la masia.

Ampli aparcament.

Servei de cambrers.

Servei de protocol.

MENÚ INFANTIL

A la Masia també pensem en els més petits i els coneixem molt bé els gustos, és per això que normalment els oferim un petit aperitiu de croquetes, calamars a la romana artesans, patates, olives, daus de formatge i pernil. Seguit d'un plat principal de macarrons, canelons, pollastre arrebossat o carns a la brasa amb patates. I per postres un gelat.

Aperitiu

Patates.

Olives.

Daus de formatge.

Daus de pernil.

Croquetes.

Calamars a la romana artesans.

Plat principal

Macarrons.

Canelons de carn.

Escalopa amb patates.

Botifarra a la brasa amb patates.

Llom amb patates.

Postres

Gelats variats.

Es considerarà menú infantil fins l'edat de 12 anys.

El menú infantil, com tots els altres, es pot adaptar al gustos i les necessitats dels infants.

També hi ha la possibilitat de fer un plat combinat.

El menú també inclou servei de monitors durant 2h, amb un mínim de 5 nens.

*El preu del menú infantil serà de **35 euros**.*



PROPOSTES

COMPLEMENTAR CELEBRACIÓ

Si volen millorar les propostes que els em presentat a continuació els oferim diferents opcions per tal de poder adequar millor els menús a les seves necessitats.

Complementar l'aparitiu amb una tapa de fideuada

Si volen complementar la proposta amb una tapa de fideua després de l'aparitiu i abans del plat principal els donem aquesta opció, i tindrà un cost de **4,00 euros**.

Complementar la proposta gastronòmica amb un sorbet

Oferim la possibilitat de servir un sorbet per fer pair, després de la fideuada i abans del plat principal. Podran escollir entre una gran varietat i tindrà un cost de **3,50 euros**.

Carro de licors

En els cafès, els oferim un carro amb un assortiment de licors variats, on podran fer xarrups, copes, tubs... el seu cost serà de **4,50 euros**.

Servei Audiovisual

Oferim al servei de projecció en una pantalla o televisió. Tindrà un cost de **60 euros**.

Exclusivitat d'espai

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

Sobretaula

Un cop servit els cafès i copes es donarà per acabat el servei. Si volen allargar la seva estada per el motiu que sigui es cobrarà una quantitat extra per hora.



INFORMACIÓ, RESERVA I CONDICIONS

- Abans de venir a visitar la Masia cal que truqueu i concerteu hora de visita.
- Els menús es podran modificar el seu gust amb les variacions corresponents.
- El banquet quedarà confirmat en el moment en que s'hagi abonat una paga i senyal de 200€ i la resta es pagarà amb targeta o efectiu al mateix dia.
- Es cobrarà la quantitat reservada de convidats si no s'avisava de cap canvi o modificació amb una antelació mínima d'una setmana.
- Demanem 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 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 - 636 46 72 37

www.masiapiguillem.com
comercial@masiapiguillem.com

