MASIA PIGUILLEM

Casaments

IL·LUSIONS COMPARTIDES

Al llarg de la vida hi ha moments que es recorden d'una forma molt especial, com pot ser el dia del vostre casament. Són dies en què tot ha de sortir perfecte i on cada detall compte.

A **Masia Piguillem** us oferim els millors ingredients per fer realitat el casament que sempre heu desitjat. És per això que us convidem a rodejar-vos dels millors paisatges gaudint d'un bon àpat amb la millor companyia.

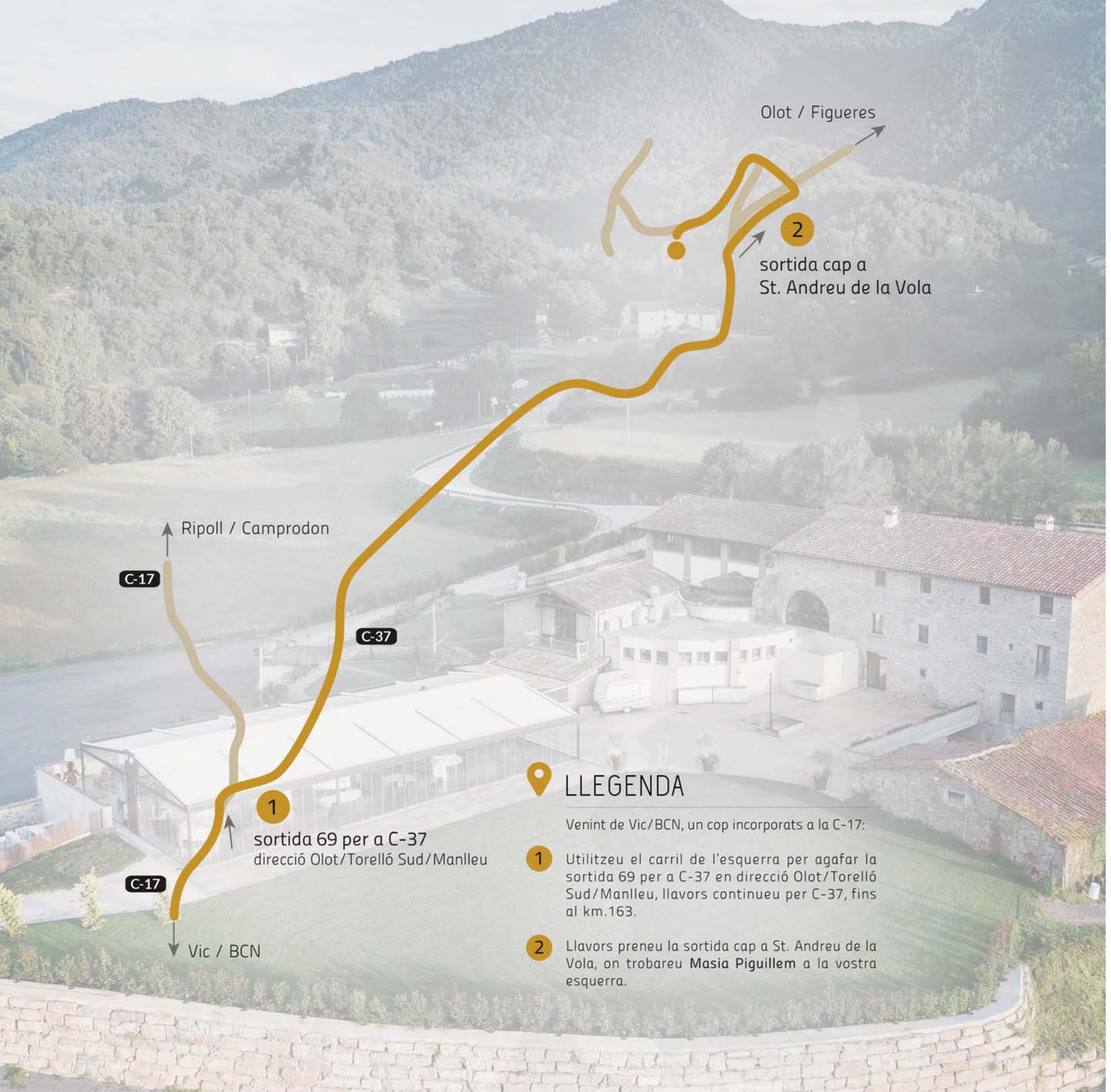
El dia del vostre casament hi haurà una persona que s'encarregarà de l'organització i el protocol. L'equip de la Masia treballarà, cuidant fins l'últim detall, perquè tot surti perfecte i sigui inoblidable.

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.

SERVEIS DE LA MASIA

El més important perquè el casament surti al vostre gust és tenir una bona preparació.

A Masia Piguillem ens adaptem i complim els vostres desitjos: els nostres serveis son fets a mida amb un ampli ventall de possibilitats i una atenció personalitzada.

Des del primer dia us ajudarem a organitzar el vostre casament.

Us ajudarem a crear Photocall per immortalitzar instants del vostre dia.

Disposareu en exclusiva des del primer moment d'un servei de cambrers i coctelers.

Tenim diferents zones de jardí on podreu celebrar la cerimònia.

Diverses possibilitats de decoració i posem a la vostra disposició tot el material de la Masia.

Zones a l'exterior per prendre l'aperitiu i el banquet.

Personalitzem i adaptem el menú gastronòmic segons gustos i necessitats.

Possibilitat de disposar de tota la masia en exclusiva en el vostre gran dia.

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 preparará un plat apte per la seva dieta.

Una persona del nostre equip us assessorarà i ajudarà en tota l'organització i us acompanyarà el dia del casament perquè tot surti perfecte.

Us oferim una amplia recomanació de Djs, fotògrafs, floristes i perruquera.

Possibilitat de disposar de dues sales perquè els nuvis es puguin vestir, pentinar i maquillar a la mateixa masia i evitar desplaçaments.

A més, disposem d'espais interiors per dur a terme tota la celebració o per plans B en cas de pluja.

La Masia disposa d'un gran aparcament, on els seus convidats podran aparcar els cotxes, també Autobusos, etc.

Carpa única al món climatitzada, panoràmica de 360° de vidre i sostre retràctil per gaudir del cel estrallat i les vistes a la vall.

A Masia Piguillem ens agrada innovar, així que consulteu-nos i demaneu-nos allò que desitgeu.
Els desitjos a vegades també es fan realitat!

BENVINGUDA I RECEPCIÓ
ALS CONVIDATS

Els convidats podran aparcar a l'ampli aparcament privat de la masia que està situat just al costat.

Durant la recepció dels convidats, abans de la cerimònia, el nostre equip de coctelers els donaran la benvinguda amb uns exclusius còctels fets al moment i en directe, mentre es retroben amb tots els familiars i amics explicant les ultimes vivències viscudes.

LA CERIMÒNIA

Divertida i Emotiva

La cerimònia és la part més solemne i formal del casament.Pot consistir de diferents moments, alguns gairebé teatrals; compartint aquelles anècdotes viscudes amb els amics, i d'altres molt emotius. Aquelles paraules tan sentides d'un familiar o amic estimat.

La Masia disposa de diferents jardins on podrà celebrar la cerimònia. El més especial és el jardí del bosc, que està en exclusiva per celebrar la seva cerimònia, gràcies a la seva vegetació i el seu rierol, on podrà gaudir d'un microclima que de ben segur els seus convidats els ho agrairan.

Penseu quin tipus de cerimònia us agradaria pel vostre dia: divertida, emotiva, amb aquella decoració especial... i nosaltres us ajudarem a fer-la realitat.

MUNTATGES&DECORACIÓ

El muntatge de la cerimònia en els diferents espais que ofereix la masia. Es podrà adaptar tot segons les seves necessitats. El muntatge es pot dur a terme de diferents maneres: bales de palla, cadires de fusta plegables i envernissades, blanques o de colors pastels i també cadires "Chivari".

Tota la decoració es podrà personalitzar al vostre gust.

Digueu-nos com us agradaria i us ajudarem escollir la decoració mes adient.

MESTRE DE CERIMÒNIA

Les cerimònies es poden fer reals, si la persona corresponent de l'administració pot venir, o be com amb un mestre de cerimònia, si ja us heu casat prèviament.

Disposem de diferents mestres de cerimònia per tal de poder-nos ajustar a les vostres necessitats. Com us agradaria la vostra cerimònia, emotiva? divertida?...

Nosaltres us ajudarem.

MÚSICA

La Música d'una cerimònia la pot dur a terme el mateix tècnic de so que s'encarregarà de tot el casament. Si preferiu donar un toc més personalitzat i emotiu els recomanem la música en directe.

Disposem de diferents grups i diferents estils per tal de poder personalitzar mes la seva cerimònia.

CERIMÒNIA RELIGIOSA

Si voleu celebrar una cerimònia religiosa a una església us recomanem algunes de les esglésies més emblemàtiques del nostre voltant.

A 10 minuts amb cotxe...
La Gleva *Les Masies de Voltregà* T. 938 570 028
Rocaprevera *Torelló* T. 938 590 637

A 15 minuts amb cotxe...
Catedral de Vic *Vic* T. 938 864 449

A 20 minuts amb cotxe...
Bellmunt *Sant Pere de Torelló* T. 937 447 107

L'APERITIU

Gaudir i Disfrutar

L'aperitiu el podran gaudir en un dels nostres jardins amb magnífiques vistes als paisatges que ens rodegen, i en cas de mal temps també hi ha la possibilitat de fer-lo en una de les sales interiors.

Amb el nostre equip de coctelers, podran gaudir de dues barres: una amb gran varietat de còctels i la de tota la vida, on hi trobaran refrescos, assortiment de vins i caves, vermuts, cerveses, etc.

També disposem d'una gran varietat d'aperitius que podran modificar i adaptar segons els seus gustos i necessitats.

L'aperitiu està dividit en dues parts, un aperitiu preparat a cuina i servit el moment pels nostres cambrers i l'altra compost per barres i bufets temàtics de tapes fetes al moment a la mateixa zona on es celebrarà l'aperitiu.

EL BANQUET

La Gran Festa

Podran celebrar el banquet en el nostre espai únic al món, la sala panoràmica.

És un saló situat al mig del jardí, amb una panoràmica de 360° de vidre, climatitzat i amb un sostre reclinable on podran gaudir del banquet com si estiguessin al bell mig d'un prat i al vespre podran contemplar les estrelles mentre estiguin sopant, si és el cas.

El menú es fa el mateix dia pels nostres cuiners i pastissers. Si hi ha alguna persona amb algun tipus de problema alimentari, se li farà un altre plat.

MENÚ BANGET
85€

Per començar

Benvinguda dels nostres coctelers.
Assortiment Snacks.

Per seguir

Aperitius servit

Canapè
Canapè de marisc amb gamba i caviar.
Canapè de tonyina i ou de guatlla.

Culleres
Cullera de milfulles de patata del bufet botifarra negra i ceps.
Cullera pebrot del piquillo farcit de formatge fresc.

Xarrups
Xarrup de patata amb cruixents de pernil.
Xarrup de gaspatxo amb cruixents de ceba.
Xarrup de crema de verdura amb cruixents de parmesà.

Torrades
Torrades amb sobrassada i ou de guatlla.
Torrades amb carpaccio de bou i encenalls de parmesà.

Aperitiu en Bufets temàtics

Bufet de Formatges
Assortiment de formatges variats acompanyats de melmelades diverses.

Bufet de Fideuada
Tapes de fideuada acompanyada d'allioli.

***** *Tot l'aperitiu inclou assortiment de vins, caves, vermuts, refrescos, cerveses, sucs de fruita i una segona barra de còctels.*

Segon Plat
Llata de vedella.

Sorbet
Sorbet de Llimona.

Postres
Tarta Massini de nata i trufa amb gema cremada.

Celler
D.O. Penedès Mediterrani Negre.
Cava brut.

MENÚ MASIA PIGUILLEM

105€

Per començar

Benvinguda dels nostres coctelers.
Assortiment Snacks.

Per seguir

Aperitius servit

Canapè
Canapè de marisc amb gamba i caviar.
Canapè de tonyina i ou de guatlla.

Culleres
Cullera de milfulles de patata del bufet botifarra negra i ceps.
Cullera pebrot del piquillo farcit de formatge fresc.

Xarrups
Xarrup de pinya amb cruixents de pernil.
Xarrup de gaspatxo amb cruixents de ceba.
Xarrup de crema de verdura amb cruixents de parmesà.

Xups
Xups de foie gras amb xocolata i sal maldon.
Xups de foie gras amb xocolata i crocant.

Torrades
Torrades amb sobrassada i ou de guatlla.
Torrades amb carpaccio de bou i encenalls de parmesà.

Cucurutxos
Cucurutxo de crema de foie amb codony.
Cucurutxo de crema de formatge rocafort amb figa.

Aperitiu en Barres i Bufets temàtics

Barra de Mar
Planxa de brotxetes de peix i marisc fetes al moment en directe.

Barra de mini Hamburgueses
Planxa de mini hamburgueses de vedella de criança pròpia fetes al moment en directe.

Bufet de Formatges
Assortiment de formatges variats acompanyats de melmelades diverses.

* *Tot l'aperitiu inclou assortiment de vins, caves, vermuts, refrescos, cerveses, sucs de fruita i una segona barra de còctels.*

Segon Plat
Pastis d'aromes marines amb gambes i mèsclum.

Sorbet
Sorbet de Lima.

Segon Plat
Dau de melós de vedella.

Postres
Pastis bescuit cremat amb xocolata calenta.

Celler
Blanc Xarel·lo - Negre Garnatxa D.O. Penedès Segura Viudes.
Cava Segura viudes Vintage Brut Reserva.

MENÚ CÒCTEL
105€

Per començar
Benvinguda dels nostres coctelers.
Assortiment Snacks.

Per seguir
Aperitius servit

Canapè
Canapè de marisc amb gamba i caviar.
Canapè de tonyina i ou de guatlla.

Culleres
Cullera de milfulles de patata del bufet botifarra negra i ceps.
Cullera pebrot del piquillo farcit de formatge fresc.

Xarrups
Xarrup de pinya amb cruixents de pernil.
Xarrup de gaspatxo amb cruixents de ceba.
Xarrup de crema de verdura amb cruixents de parmesà.

Xups
Xups de foie gras amb xocolata i sal maldon.
Xups de foie gras amb xocolata i crocant.

Torrades
Torrades amb sobrassada i ou de guatlla.
Torrades amb carpaccio de bou i encenalls de parmesà.

Cucurutxos
Cucurutxo de crema de foie amb codony.
Cucurutxo de crema de formatge rocafort amb figa.

Lioneses
Lioneses farcides de brandada de bacallà.
Lioneses farcides de crema de ceps.

Aperitiu en Barres i Bufets temàtics

Barra de Pernil
Pernil ibèric tallat a mà acompanyat de coca de Folgueroles torrada amb tomàquet.

Barra de Mar
Planxa de brotxetes de peix i marisc fetes al moment en directe.

Barra de mini Hamburgueses
Planxa de mini hamburgueses de vedella de criança pròpia fetes al moment en directe.

Barra de Carns
Assortiment de tapes variades de carns diverses.

Bufet de Formatges
Assortiment de formatges variats acompanyats de melmelades diverses.

Bufet de mini Pizzes de Pagès
Assortiment de mini pizzes artesanes.

Bufet de Fideuada
Tapes de fideuada acompanyada d'allioli.

** Tot l'aperitiu inclou assortiment de vins, caves, vermuts, refrescos, cerveses, sucs de fruita i una segona barra de còctels.*

Postres
Assortiment variat de postres.

APERITIU

Fes-te el menú a nida

BENVINGUDA A L'APERITIU

Font de formatge acompanyada de pans variats.

APERITIUS A PEU DRET

Aperitius

Xampinyons farcits de verdures.

Xampinyó farcit de pernil amb ou de guatlla.

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.

Canapè de foie amb codonyat.

Canapè de salmó amb formatge fresc i caviar.

Xups

Xup de foie gras amb xocolata i sal maldond.

Xup d'enrotllat de seitó amb formatge de búfala.

Piruleta de formatge de cabra.

Coques

Coca de Folgueroles torrada amb escalivada.

Coca de Folgueroles torrada amb escalivada i encenalls de formatge de cabra.

Coca de Folgueroles amb tomàquet i pernil d'aglà.

Coca de Folgueroles amb carbassó formatge i olivada.

Coca de Folgueres amb albergínia, espàrrecs verds i pernil d'ànec.

Coca de Folgueroles amb formatge i xistorra.

Torrades

Torradetes amb salmó i caviar.

Torradetes de carpacció de bou amb encenalls de parmesà.

Torrades amb sobrassada i ou de guatlla.

Torrada de foie i magret d'ànec.

Torrada de formatge de cabra amb ceba caramel·litzada.

Torradeta d'aguacate amb gambes.

Torrada amb rocafort mel i anous.

Torrada de pernil i anguiles.

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 bacó amb formatge de cabra.

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.

Brotxetes de fruita natural.

Brotxeta campestra de formatge fresc i tomàquet xerri amb vinagreta de mel.

Brotxeta de gamba.

Brotxeta de gamba pelada.

Cucurutxos

Cucurutxos de crema de formatge.

Cucurutxos de gelats de formatge.

Cucurutxo de crema de foie gras de canard.

Cucurutxo de crema de formatge de rocafort.

Cucurutxo de crema de formatge de cabra.

Cucurutxo de mouse d'escalivada.

Cucurutxo de brandada de bacallà.

Cucurutxo d'olivada.

Cucurutxo de crema de ceps.

Lioneses

Lioneses farcides de brandada de bacallà.

Lioneses farcides de crema de ceps.

Lioneses farcides de foie grass.

Lioneses farcides de formatge.

Lioneses de sobrassada.

Lioneses de rocafort.

Rotllets

Rotllet de sobrassada i mel.

Rotllet de ceba caramel·litzada amb formatge de cabra.

Rotllet d'espinacs amb pinyons i sal maldond.

Rotllet de pera amb pernil i ceba caramel·litzada.

APERITIU

Fes-te el menú a nida

L'aperitiu consta de dos apartats: un, l'aperitiu anterior que serà servit pels nostres cambrers, i el que li oferim a continuació, tant bufets variats com barres temàtiques fetes el moment i en directe a la mateixa zona on es celebrarà l'aperitiu.

BUFETS TEMÀTICS

Bufet de formatges.
Assortit de formatges acompanyat de melmelades diverses.

Bufet de rebost.
Assortit d'embotits artesans de la zona acompanyat de coca torrada.

Bufet de rebost ibèric.
Pernil ibèric acompanyat de coca torrada.

Bufet de patés.
Assortit de patés acompanyat de melmelades diverses.

Bufet de pop.
Tapes de pop a la gallega.

Bufet de fumats.
Assortit de diferents fumats a escollir, salmó, bacallà, tonyina, sardines...

Bufet oriental.
Assortit de sushi.

Bufet de la gallina.
Remenats d'ous variats a escollir.

Bufet de fideuada.
Tapes de fideuada servides al moment.

Bufet de rissoto.
Tapes de rissoto de ceps.

Bufet de fregit.
Assortit de croquetes variades i calamars a la romana artesans.

Bufet fresc.
Assortit de tapes d'amanides fresques, empedrat, pasta freda, arròs.

Bufet de pizza.
Assortit de minipizzes variades, escarxofa amb pernil, espàrrecs verds amb formatge de cabra, sobrassada amb ou de guatlla.

Bufet raviolis.
Tapes de raviolis variats amb salses a escollir.

Bufet de musclos.
Plates de musclos de roca amb la seva vinagreta.

Bufet de tartar.
Assortit de tartars a escollir, de salmó amb aguacate, de bacallà i salmó, de tonyina, de filet...

Bufet de minisandvixos.
Assotit de sandvitxos clalents i freds des del més clàssic, vegetal, pollastre o salmó, fins als més innovdors, rocafort amb codony o dàtils amb codony; entre d'altres.

BARRES TEMÀTIQUES

Barra de pernil.
Pernil tallat a màen directe acompanyat de coca torrada amb tomàquet. Poden escollir entre un pernil Joselito, pernil aglà o pernil enceball.

Barra maridatge de formatges.
Assortit de formatges gourmets acompanyats del seu maridatge.

Barra de mini hamburgueses.
Mini hamburgueses ala planxa fetes al moment amb l'acompanyament escollit.

Barra de brotxetes de mar.
Brotxetes fetes a la planxa en directe. Podrà escollir entre brotxeta de rap i gamba, brotxeta de sèpia i gamba, brotxeta de gambes i brotxeta de gamba pelada.

Barra de mar i muntanya.
Brotxetes de pop i cansalada a la planxa fetes al moment.

Barra d'ostres.
Ostres fresques obertes al moment.

Barra de tapes de peix.
Assortit de tapes de peix fetes al moment.

Barra de tapes de carn.
Assortit de tapes de carn fetes al moment.

BANQUET

Fes-le el menú a nida

PRIMER PLAT

Aqui us proposem diferents especialitats pel primer plat.

Entrant

Amanida de gambes amb aguacate.

Amanida de llamàntol.

Amanida de bacallà amb pebrots escalivats a casa amb la seva vinagreta.

Amanida de aguacate salmó fumat i cua de gambes.

Amanida tèbia de mouse d'escalivada amb encenalls de cabra.

Pastís d'aromes mariners amb gambes i mèsclum.

Pastís d'aromes de muntanya.

Milfulls de patata del bufet amb botifarra negra i ceps.

Caneló de rap amb pensaments i escamarlans.

Caneló de peu de porc amb reducció de ratafia.

Cassoleta de fideuada.

Cassoleta de rissoto de ceps amb permesà.

Còctel de gambes.

Farcell de formatge amb porro i llagostins.

Crema de verdures amb farcell de formatge de cabra.

Peix

Rodanxa de rap sobre puré de carbassa amb bolets.

Llenguado a la crema d'ametlla amb gambes.

Cua de rap sobre fons de verduretes de l'horta amb alls tendres i gambetes.

Llom de bacallà gratinat amb salsa de formatge i ceps.

Tronc de lluç al forn amb crema suau de ceps.

Cassoleta de peix i marisc (*rap, sèpia, cloïsses, músculs, escamarlans i gambes*).

Turbot al forn amb fons de patata i taronja caramel·litzada.

Salmó al forn amb fons de patata i ceba caramel·litzada.

Tonyina amb fons de patata, ceba caramel·litzada i salsa de soja.

Llagosta gratinada amb crema d'allioli.

Llamàntol "bogavante".

Els sorbets

Per fer l'àpat una mica més lleuger us proposem els nostres sorbets, podeu escollir des del més clàssic com el de llimona o el de mandarina fins els mes innovadors com el de maduixa amb pètals de rosa o el de cítrics i verdures. Si voleu algun gust en especial demaneu-nos-el i el farem.

Llimona.

Mandarina.

Mango.

Préssec.

Llima.

Gintònic.

Mojito.

Caipirinha.

Maduixa amb pètals de rosa.

Mandarina amb vodka.

Taronja amb Grand Mariner.

Pinya.

Pinya colada.

San Francisco.

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.

Entrecot de vedella acompanyat de patata al caliu amb escalivada.

Filet de vedella amb medalló de foie gras amb sal Maldon, acompanyat de bolets campestres.

Carpacció de filet de vedella amb oli d'oliva verge.

Entrecot d'angus acompanyat de saltejat de verduretes.

Es poden fer diferents acompanyaments i totes les carns es poden acompanyar d'un assortit de salses diverses.

Carns amb salsa

Caneló de confit d'ànec amb milfulls de graellada de verdures amb reducció de ratafia.

Cabrit saltejat amb alls tendres i acompanyat de verduretes.

½ Espatlla de xai al forn acompanyada de crema de patata del bufè amb ceps.

Dau de melós de vedella amb gerds i reducció d'oporto.

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

Confit d'ànec amb fons de poma caramel·litzada.

Espatlla de cabrit el forn amb bolets campestres.

Ànec rostit a l'antiga amb peres.

Carrillera ibèrica amb fons de patata al caliu i poma confitada.

Costellam de xai rostit amb puré de patata i verduretes de l'horta.

Pollastre de pagès amb escamarlans.

Pollastre de pagès amb prunes.

BANQUET

Fes-te el menú a mida

POSTRES

Prepostres

Gelat bescuit cremat amb xocolata calenta.

Sopa de pinya amb gelat de coco.

Sorbet. "a escollir".

Mini couland de xocolata.

Lioneses.

Crep bescuit amb xocolata calenta.

Postres

Pastís massini de nata i trufa amb yema cremada.

Pastís bescuit cremat amb xocolata calenta.

Pastis bescuit de torró.

Pastís massini recobert de roses blanques.

Mousse de llimona.

Mousse de pinya.

Mousse de Gerds.

Mousse de coco.

Mousse de xocolata.

Mousse de 3 xocolates.

Pasta de full amb crema i fruita.

Bufet de postres

Crema, tiramisú, mató, mousse de llimona, pastís bescuit i sorbets.

Crema, tiramisú, mató, mousse de llimona, pastís massini, pastis bescuit, coulant de xocolata, sorbets.

INFORMACIÓ DELS MENÚS

Tots els menús inclouen

Lloguer de la masia en exclusiva.*

Assessorament en tot moment.

Servei d'organització.

Servei de Protocol.

Servei de Cambrers.

Servei de Coctelers.

Material de la Masia.*

Servei de Neteja.

Tast del menú per a 6 persones.*

Ampli aparcament.

Climatització interior.

** El lloguer de la masia serà gratuït sempre i quan el nombre de convidats adults sigui igual o superior a 120 persones, i es compleixin uns imports mínims.*

** El material bàsic estarà inclòs, complements i millores s'haurà de pagar un lloguer.*

** El tastet per 6 persones esta inclòs si el numero de convidats adults és igual o superior a 80 persones.*

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.

Primer plat

Macarrons.

Canelons de carn.

Segon plat

Escalopa amb patates.

Botifarra a la brasa amb patates.

Llom amb patates.

Postres

Gelats variats.

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 3h, amb un mínim de 5 nens.

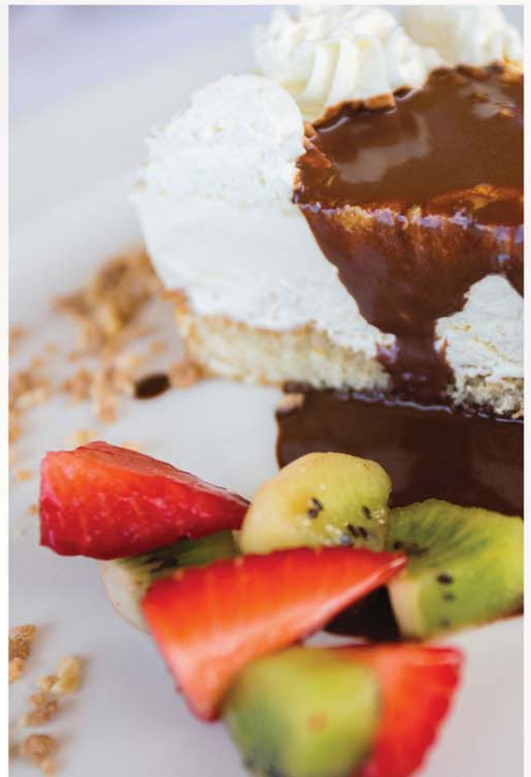
El preu del menú infantil serà de ***55 euros****.*

MENÙ AL·LÈRGIA I INTOLÀRANCIA

Per totes aquelles persones que tinguin una al·lèrgia, intolerància o simplement siguin vegetarianes o veganes, si es sol·licita amb antelació, oferim la possibilitat d'adaptar el seu menú.

Expliqui'ns quines dietes espacials necessites per el dia del teu casament i nosaltres et farem un menú a mida per l'ocasió.

Aquest tindrà el mateix cost que el menú adult.



EL BALL

Gresca i Xerinola

El ball nupcial és l'ultima fase del casament, també, la que aporta més gresca i xerinola. Es pot dur a terme a la carpa, sota la llum de les estrelles o, si ho preferiu, en alguna de les nostres sales interiors que poden ser el pla B en cas de pluja o fred.

Per acompanyar la festa podreu escollir entre diferents opcions, ressopó, llaminadures, fulltracks, etc.

En aquesta part oferim 3 hores de ball amb barra lliure composta de 2 barres; una de còctels fets al moment i l'altra de combinats i gintònics, al preu és de 20 euros per persona les 3 hores. En cas de voler 1 hora extra de ball el cost serà de 6 euros per persona adulta convidada.

BARRA LLIURE DE MASIA PIGUILLEM _ 20,00€ 3 HORES

RON
Ron Barceló añejo
Ron Malibú

VODKA
Vodka premium VL

BOURBON
Jack Daniel's

WHISKY
Ballantine's
Whisky Peche

GINEBRA
Ginebra premium 1880
Ginebra Rives Pink

BARRA DE CÓCTEL
Pinya colada
Margarita
Mojito
Mojito Maduixa
Daiquiri al gusto
Tropical Mango

ALLOTJAMENT

Actualment la Masia no disposa d'allotjament, és per això que us recomanem diferents espais pròxims. Disposem d'una casa de turisme rural que està al costat mateix i es pot anar a peu, la resta amb mes o menys temps però s'ha d'agafar el cotxe.

A 5 minuts a peu...
La Pradella *www.lapradella.com* T.938 584 636

A 10 minuts amb cotxe...
Casa de Colònies El Moli de la Riera
www.molidelariera.com T.938 584 500

A 15 minuts amb cotxe...
Hotel Torres *www.torrespetit.com* T.938 506 188
Hotel Can Pamplona *www.canpamplona.com* T.938 833 112
Hotel Vall den Bas *www.hotelvalldebas.cat* T.902 69 01 01

A 20 minuts amb cotxe...
Parador de Vic-Sau
www.parador.es/es/paradores/parador-de-vic-sau T.938 122 323

INFORMACIÓ,
RESERVA I CONDICIONS

- Abans de venir a visitar la Masia cal que truqueu i concerteu hora de visita.
- Els menús no inclouen **10%** iva
- Els professionals Fotògraf, Vídeo i Dj el seu menú tindrà un cost de **50** euros.
- El banquet quedarà confirmat en el moment en que s'hagi abonat una paga i senyal de **1.000€** i s'hagi firmat el contracte corresponent.
- La forma de pagament serà la següent:

- Entre els mesos de octubre i març en dimecres o dijous es farà la prova del menú on s'haurà de fer el pagament corresponent el **20%** del total pressupostat.

- 15 dies abans s'haurà de liquidar el **60%** del total del pressupost.

- 48h abans s'haurà d'haver pagat la totalitat del casament.

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

- La masia posa a la seva disposició tot de material, si s'espatlla o es trenca per un mal us, els nuvis es faran càrrec dels danys.
- La masia no te estipulada una hora límit però en cas de que quedi poca gent o els seu comportament no sigui adequat, es podrà donar per acabada la festa.

Troba
Teu
lloc
A.M.B.

Masia Piguillem

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