



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.



Motius per escollir Masia Piguillem

1_ JOAN I LAURA

Amor, il·lusió, experiència, professionalitat i disciplina!

Aquesta és la raó més important per totes les nostres parelles. En Joan i la Laura són uns apassionats de la feina que fan i s'acaba transmetent en el resultat final. Us acompanyaran des de la primera visita i fins l'últim dia un cop finalitzat el casament.

En la primera presa de contacte us adonareu que en ells hi trobareu no només el lloc del vostre casament sinó també una gran amistat amb qui podreu compartir totes les vostres pors i inquietuds.

2_ OPTIMITZA EL TEU TEMPS

Si no disposeu de molt temps nosaltres us ajudarem!

Us estalviareu temps en la cerca dels proveïdors, en comparació de preus, us donarem idees, us aconsellarem i ens encarregarem de tota la coordinació del vostre gran dia.

3_ EXPERIÈNCIA AMB ELS MILLORS PROVEÏDORS

Coneixem els millors proveïdors pel vostre casament! Tots els proveïdors que us recomanarem son de confiança i treballen habitualment a la Masia. Són garantia! Saben molt bé el que necessiteu, coneixen molt bé la Masia i us faran un preu especial per a vosaltres.

4_ PAU, TRANQUIL·LITAT I CONFIANÇA

Des dels primer fins l'últim dia en Joan i la Laura estaran al vostre costat! Gaudireu de l'ingredient més especial i importat del vostre casament. La confiança i tranquil·litat de deixar en bones mans el dia més important de les vostres vides, amb total garantia.

5_ AJUSTAT AL TEU PRESSUPOST

Pressupost controlat! Us ajudarem a organitzar tota la boda optimitzant els costos innecessaris i recomenant-vos els millors proveïdors que s'adaptin a les vostres necessitats.

6_ CONTROL DEL TIMMING

La vostra boda serà perfecte! Tindrem sota control tots els moments. Tot tindrà un ordre, fent que sigui un casament fluït on cap moment sigui ni massa llarg ni massa curt. Aquest ordre farà que estigieu tranquils i pugueu gaudir del vostre meravellós dia. I si hi ha qualsevol imprevist nosaltres ens en encarregarem!

7_ COORDINACIÓ I SUPERVISIÓ

Un bon seguiment, una bona organització i coordinació són la clau perquè el vostre casament sigui únic! Podreu gaudir de tots els preparatius i del vostre casament amb total tranquil·litat. Escolliu el "Planning" que s'adapti millor a les vostres necessitats.



P

Planning

PLANNING USUAL

(Us assessorem en tot i sou vosaltres qui parleu i contracteu els proveïdors)

- _ Reunió d'assessorament, organització i guió amb prioritats, idees, assessorament proveïdors...
 - _ Contacte via WhatsApp durant tots els preparatius.
 - _ Dia abans check list i últims detalls.
 - _ 15 dies abans reunió d'organització i timming de tota la boda.
 - _ Coordinació i desenvolupament de tot el casament.
-

PLANNING OPTIMIZE TIME

(Us assessorem de tot i us ajudem en tot moment en la contractació i organització)

- _ Reunió d'assessorament, organització i guió amb prioritats, idees, assessorament proveïdors...
 - _ Contacte via WhatsApp durant tots els preparatius.
 - _ Seguiment de tota l'organització.
 - _ Visites presencials durant els preparatius.
 - _ Comparació de pressupostos amb proveïdors.
 - _ 15 dies abans reunió d'organització i timming de tota la boda.
 - _ Dia abans check list i últims detalls.
 - _ Coordinació i desenvolupament de tot el casament.
-

PLANNING INTERNATIONAL

(Ens encarreguem de totes les contractacions i organització)

- _ Reunió d'assessorament, organització i guió amb prioritats, idees, assessorament proveïdors...
- _ Contacte via WhatsApp durant tots els preparatius.
- _ Seguiment de tota l'organització.
- _ Visites presencials durant els preparatius.
- _ Comparació de pressupostos amb proveïdors.
- _ Seguiment dels proveïdors.
- _ 15 dies abans reunió d'organització i timming de tota la boda.
- _ Dia abans check list i últims detalls.
- _ Seting plan, detalls, photocall....
- _ Coordinació i desenvolupament de tot el casament.





Better Together



Cerimònia

— Recepció 30 minuts abans de tots els convidats al pàrquing i cerimònia acompanyat d'un petit refrigeri. — 3€/pers.

* La cerimònia al bosc inclou un vehicle per l'accés de les persones amb mobilitat reduïda.

P 450€ Jardí Cabrera



P 750€ El bosc*





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?









Wedding Menu





Coktail Piguillem

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

COQUES

- _ Coca de Folgueroles torrada amb mousse d'escalivada i escalivada.

CANAPÈS

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

XARRUPS

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

PINXOS

- _ Pebrotet del piquillo farcit de formatge fresc.
- _ Milfulles de patata del bufet, botifarra negra i ceps.

CROQUETES

- _ Croqueta artesana de rostit de vedella.

LIONESES

- _ Lionesa farcida de brandada de bacallà.

CUCURUTXOS

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

BUFETS I BARRES

- _ Bufet de pernil.

Tapes de pernil ibèric acompanyat de coca torrada amb tomàquet.

- _ Bufet de formatges.

Taula de formatges de km0.

- _ Barra de mini hamburgueses.

Planxa en directe de mini hamburgueses de vedella de km0.

- _ Planxa de mar.

Planxa en directe de gambes i navalles.

- _ Bufet de fideuada.

Tapes de fideuada acompanyada d'allioli.

- _ Bufet de muntanya.

Tapes de melós de vedella / Tapes de costellam duroc.

LA BARRA

- _ Vermuts, cerveses, refrescos, sucs...

- _ Assortiment de vins.

- _ Aigües de gustos.

POSTRES

- _ A escollir un de la carta.

Coktail Masia Piguillem

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

COQUES

- _Coca de Folgueroles torrada amb mousse d'escalivada i escalivada.

CANAPÈS

- _Canapè de rocafort amb ceba caramel·litzada.

XARRUPS

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

PINXOS

- _Pebrotet del piquillo farcit de formatge fresc.
- _Milfulles de patata del bufet, botifarra negra i ceps.

MOCHIS

- _Mochi de sobressada.

CROQUETES

- _Croqueta artesana de rostit de vedella.

PAN BAO

- _Pan bao de confit d'ànec amb poma.

LIONESES

- _Lionesa farcida de brandada de bacallà.

CUCURUTXOS

- _Cucurutxo d'espuma de formatge de cabra.

TEXTURES I CONTRASTOS

- _Bombó de foie.
- _Tàrtar de salmó amb alvocat.
- _Steak tàrtar de vedella madurada 60 dies.

BUFETS I BARRES

- _Barra de pernil.
Pernil ibèric tallat a mà en directe acompanyat de coca torrada amb tomàquet.

- _Bufet de formatges

Taula de formatges de km0.

- _Barra de mini hamburgueses

Planxa en directe de mini hamburgueses de vedella de km0.

- _Planxa de mar

Planxa de brotxetes de rap i gamba.

- _Planxa de mar i muntanya

Planxa de brotxetes de pop amb cansalada confitada.

- _Bufet de fideuada

Tapes de fideuada acompanyada d'allioli.

- _Bufet de muntanya

Tapes de melós de vedella / Tapes de costellam durroc.

LA BARRA

- _Vermuts, cerveses, refrescos, suc...

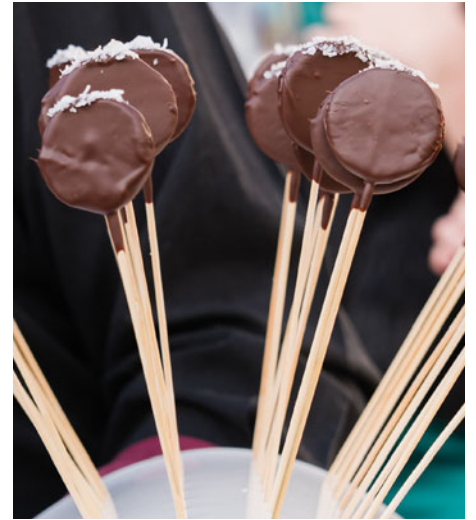
- _Assortiment de vins.

- _Aigües de gustos

POSTRES

- _Bufet de postres.







One Piguillem

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

COCQUES

- _Coca de Folgueroles torrada amb mousse d'escalivada i escalivada.
- _Coca de Folgueroles torrada amb carbassó, formatge i olivada.

CANAPÈS

- _Canapè de rocafort amb ceba caramel·litzada.
- _Canapè de marisc.
- _Canapè de salmó amb formatge fresc.

XARRUPS

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

PINXOS

- _Milfulles de patata del bufet, botifarra negra i ceps.

LIONESES

- _Lionesa farcida de brandada de bacallà.

CUCURUTXOS

- _Cucurutxo d'espuma de formatge de cabra.

BUFETS I BARRES

- _Bufet de pernil.
Tapes de pernil ibèric acompanyat de coca torrada amb tomàquet.
- _Bufet de formatges.
Taula de formatges de km0.
- _Bufet de fideuada.
Tapes de fideuada acompanyada d'allioli.

LA BARRA

- _Vermuts, cerveses, refrescos, suc...
- _Assortiment de vins.
- _Aigües de gustos.

SORBET

- _A escollir un de la carta.

PLAT PRINCIPAL

- _A escollir un de la carta.

POSTRES

- _A escollir un de la carta.

CELLER

- _Vi blanc a escollir un del celler.
- _Vi negre a escollir un del celler.
- _Cava a escollir un del celler.

One Masia Piguillem

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

COQUES

- _Coca de Folgueroles torrada amb mousse d'escalivada i escalivada.

CANAPÈS

- _Canapè de rocafort amb ceba caramel·litzada.
- _Canapè de marisc.
- _Canapè de salmó amb formatge fresc.

XARRUPS

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

PINXOS

- _Pebrotet del piquillo farcit de formatge fresc.
- _Milfulles de patata del bufet, botifarra negra i ceps.

CROQUETES

- _Croqueta artesana de rostit de vedella.

LIONESES

- _Lionesa farcida de brandada de bacallà.

CUCURUTXOS

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

BUFETS I BARRES

- _Barra de pernil.
Pernil ibèric tallat a mà en directe acompanyat de coca torrada amb tomàquet.
- _Bufet de formatges.
Taula de formatges de km0.
- _Barra de mini hamburgueses.
Planxa en directe de mini hamburgueses de vedella de km0.
- _Planxa de mar.
Planxa en directe de gambes i navalles.
- _Bufet de fideuada.
Tapes de fideuada acompanyada d'allioli.

LA BARRA

- _Vermuts, cerveses, refrescos, suc...
- _Assortiment de vins.
- _Aigües de gustos.

SORBET

- _A escollir un de la carta.

PLAT PRINCIPAL

- _A escollir un de la carta.

POSTRES

- _A escollir un de la carta.

CELLER

- _Vi blanc a escollir un del celler.
- _Vi negre a escollir un del celler.
- _Cava a escollir un del celler.

P Des de 105€





One Piguillem Gourmet

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

COQUES

- _ Coca de Folgueroles torrada amb mousse d'escalivada i escalivada.

CANAPÈS

- _ Canapè de rocafort amb ceba caramel·litzada.

XARRUPS

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

PINXOS

- _ Pebrotet del piquillo farcit de formatge fresc.
- _ Milfulles de patata del bufet, botifarra negra i ceps.

MOCHIS

- _ Mochi de sobrassada.

CROQUETES

- _ Croqueta artesana de rostit de vedella.

PAN BAO

- _ Pan bao de confit d'ànec amb poma.

LIONESES

- _ Lionesa farcida de brandada de bacallà.

CUCURUTXOS

- _ Cucurutxo d'espuma de formatge de cabra.

TEXTURES I CONTRASTOS

- _ Bombó de foie.
- _ Tàrtar de salmó amb alvocat.
- _ Steak tàrtar de vedella madurada 60 dies.

BUFETS I BARRES

- _ Barra de pernil.
Pernil ibèric tallat a mà en directe acompanyat de coca torrada amb tomàquet.
- _ Bufet de formatges
Taula de formatges de km0.
- _ Barra de mini hamburgueses
Planxa en directe de mini hamburgueses de vedella de km0.
- _ Planxa de mar
Planxa de brotxetes de rap i gamba.
- _ Planxa de mar i muntanya
Planxa de brotxetes de pop amb cansalada confitada.
- _ Bufet de fideuada
Tapes de fideuada acompanyada d'allioli.

LA BARRA

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

SORBET

- _ A escollir un de la carta.

PLAT PRINCIPAL

- _ A escollir un de la carta.

POSTRES

- _ A escollir un de la carta.

CELLER

- _ Vi blanc a escollir un del celler.
- _ Vi negre a escollir un del celler.
- _ Cava a escollir un del celler.

One Masia Piguillem Gourmet

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

COQUES

- _Coca de Folgueroles torrada amb mousse d'escalivada i escalivada.

XARRUPS

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

PINXOS

- _Pebrotet del piquillo farcit de formatge fresc.
- _Milfulles de patata del bufet, botifarra negra i ceps.
- _Broqueta de llagostí.

MOCHIS

- _Mochi de sobrassada.

MACARONS

- _Macaró de formatge idiazabal.

CROQUETES

- _Croqueta artesana de rostit de vedella.
- _Croqueta de carn d'olla amb panses.

PAN BAO

- _Pan bao de confit d'ànec amb poma.

LIONESES

- _Lionesa farcida de brandada de bacallà.

CUCURUTXOS

- _Cucurutxo d'espuma de formatge de cabra.

TEXTURES I CONTRASTOS

- _Bombó de foie.
- _Steak tàrtar de vedella madurada 60 dies.
- _Tàrtar de salmó amb alvocat.
- _Olives esferificades.

BUFETS I BARRES

- _Barra de pernil.
Pernil ibèric tallat a mà en directe acompanyat de coca torrada amb tomàquet.
- _Bufet de formatges.
Taula de formatges de km0.
- _Barra de mini hamburgueses.
Planxa en directe de mini hamburgueses de vedella de km0.
- _Planxa de mar.
Planxa de brotxetes de rap i gamba.
- _Planxa de mar i muntanya.
Planxa de brotxetes de pop amb cansalada confitada.
- _Bufet de fideuada.
Tapes de fideuada acompanyada d'allioli.
- _Bufet oriental.
Assortiment de peces de sushi amb salsa de soja.
- _Cocteleria molecular.
Perles de còctel esferificades (mojito, gintònic i sex on the beach).

LA BARRA

- _Vermuts, cerveses, refrescos, sucs...
- _Assortiment de vins.
- _Aigües de gustos.

SORBET

- _A escollir un de la carta.

PLAT PRINCIPAL

- _A escollir un de la carta.

POSTRES

- _A escollir un de la carta.

CELLER

- _Vi blanc a escollir un del celler.
- _Vi negre a escollir un del celler.
- _Cava a escollir un del celler.

P Des de 133€







Two Piguillem

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

COQUES

- _Coca de Folgueroles torrada amb mousse d'escalivada i escalivada.
- _Coca de Folgueroles torrada amb carbassó, formatge i olivada.

CANAPÈS

- _Canapè de rocafort amb ceba caramel·litzada.
- _Canapè de marisc.
- _Canapè de salmó amb formatge fresc.

XARRUPS

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

PINXOS

- _Milfulles de patata del bufet, botifarra negra i ceps.

LIONESES

- _Lionesa farcida de brandada de bacallà.

CUCURUTXOS

- _Cucurutxo d'espuma de formatge de cabra.

BUFETS I BARRES

- _Bufet de pernil.
Tapes de pernil ibèric acompanyat de coca torrada amb tomàquet.
- _Bufet de formatges.
Taula de formatges de km0.

LA BARRA

- _Vermuts, cerveses, refrescos, suc...
- _Assortiment de vins.
- _Aigües de gustos.

ENTRANT

- _A escollir un segons carta.

SORBET

- _A escollir un de la carta.

PLAT PRINCIPAL

- _A escollir un de la carta.

POSTRES

- _A escollir un de la carta.

CELLER

- _Vi blanc a escollir un del celler.
- _Vi negre a escollir un del celler.
- _Cava a escollir un del celler.

Two Masia Piguillem

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

COQUES

- _Coca de Folgueroles torrada amb mousse d'escalivada i escalivada.

CANAPÈS

- _Canapè de rocafort amb ceba caramel·litzada.
- _Canapè de marisc.
- _Canapè de salmó amb formatge fresc.

XARRUPS

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

PINXOS

- _Pebrotet del piquillo farcit de formatge fresc.
- _Milfulles de patata del bufet, botifarra negra i ceps.

CROQUETES

- _Croqueta artesana de rostit de vedella.

LIONESES

- _Lionesa farcida de brandada de bacallà.

CUCURUTXOS

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

BUFETS I BARRES

- _Barra de pernil.
Pernil ibèric tallat a mà en directe acompanyat de coca torrada amb tomàquet.
- _Bufet de formatges.
Taula de formatges de km0.
- _Barra de mini hamburgueses.
Planxa en directe de mini hamburgueses de vedella de km0.
- _Planxa de mar.
Planxa en directe de gambes i navalles.

LA BARRA

- _Vermuts, cerveses, refrescos, suc...
- _Assortiment de vins.
- _Aigües de gustos.

ENTRANT

- _A escollir un segons carta.

SORBET

- _A escollir un de la carta.

PLAT PRINCIPAL

- _A escollir un de la carta.

POSTRES

- _A escollir un de la carta.

CELLER

- _Vi blanc a escollir un del celler.
- _Vi negre a escollir un del celler.
- _Cava a escollir un del celler.





Two Piguillem Gourmet

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

COQUES

- Coca de Folgueroles torrada amb mousse d'escalivada i escalivada.

CANAPÈS

- Canapè de rocafort amb ceba caramel·litzada.

XARRUPS

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

PINXOS

- Pebrotet del piquillo farcit de formatge fresc.
- Milfulles de patata del bufet, botifarra negra i ceps.

MOCHIS

- Mochi de sobrassada.

CROQUETES

- Croqueta artesana de rostit de vedella.

PAN BAO

- Pan bao de confit d'ànec amb poma.

LIONESES

- Lionesa farcida de brandada de bacallà.

CUCURUTXOS

- Cucurutxo d'espuma de formatge de cabra.

TEXTURES I CONTRASTOS

- Bombó de foie.
- Tàrtar de salmó amb alvocat.
- Steak tàrtar de vedella madurada 60 dies.

BUFETS I BARRES

- Barra de pernil.
Pernil ibèric tallat a mà en directe acompanyat de coca torrada amb tomàquet.
- Bufet de formatges
Taula de formatges de km0.
- Barra de mini hamburgueses
Planxa en directe de mini hamburgueses de vedella de km0.
- Planxa de mar
Planxa de brotxetes de rap i gamba.
- Planxa de mar i muntanya
Planxa de brotxetes de pop amb cansalada confitada.

LA BARRA

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

POSTRES

- A escollir un de la carta.

CELLER

- Vi blanc a escollir un del celler.
- Vi negre a escollir un del celler.
- Cava a escollir un del celler.

Two Masia Piguillem Gourmet

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

COQUES

- _Coca de Folgueroles torrada amb mousse d'escalivada i escalivada.

XARRUPS

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

PINXOS

- _Pebrotet del piquillo farcit de formatge fresc.
- _Milfulles de patata del bufet, botifarra negra i ceps.
- _Broqueta de llagostí.

MOCHIS

- _Mochi de sobressada.

MACARONS

- _Macaró de formatge idiazabal.

CROQUETES

- _Croqueta artesana de rostit de vedella.
- _Croqueta de carn d'olla amb panses.

PAN BAO

- _Pan bao de confit d'ànec amb poma.

LIONESES

- _Lionesa farcida de brandada de bacallà.

CUCURUTXOS

- _Cucurutxo d'espuma de formatge de cabra.

TEXTURES I CONTRASTOS

- _Bombó de foie.
- _Steak tàrtar de vedella madurada 60 dies.
- _Tàrtar de salmó amb alvocat.
- _Olives esferificades.

BUFETS I BARRES

- _Barra de pernil.
Pernil ibèric tallat a mà en directe acompanyat de coca torrada amb tomàquet.

- _Bufet de formatges.

Taula de formatges de km0.

- _Barra de mini hamburgueses.

Planxa en directe de mini hamburgueses de vedella de km0.

- _Planxa de mar.

Planxa de brotxetes de rap i gamba.

- _Planxa de mar i muntanya.

Planxa de brotxetes de pop amb cansalada confitada.

- _Bufet oriental.

Assortiment de peces de sushi amb salsa de soja.

- _Cocteleria molecular.

Perles de còctel esferificades (mojito, gintònic i sex on the beach).

LA BARRA

- _Vermuts, cerveses, refrescos, suc...
- _Assortiment de vins.
- _Aigües de gustos.

ENTRANT

- _A escollir un segons carta.

SORBET

- _A escollir un de la carta.

PLAT PRINCIPAL

- _A escollir un de la carta.

POSTRES

- _A escollir un de la carta.

CELLER

- _Vi blanc a escollir un del celler.
- _Vi negre a escollir un del celler.
- _Cava a escollir un del celler.

P Des de 141€









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€

SORBETS

- _ Sorbet de llimona amb mojito.
- _ Sorbet de mandarina amb grand marnier.
- _ Sorbet de maracujà amb sidra.

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 xaï 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€
_ Mousse de pinya.	Supl. 2€
_ Mousse de 3 xocolates.	Supl. 3€
_ Bufet de Postres.	Supl. 5€



B

Bufets i Barres adicionals

- Pernil enceboll de camp. ————— 480€/u.
- Pernil aglà. ————— 780€/u.
- Rebost. ————— 3€/pers.
- Planxa de gambes i navalles. ————— 4,5€/pers.
- Planxa mini hamburguesa. ————— 4€/pers.
- Fumats. ————— 5€/pers.
- Japonès. ————— 5,5€/pers.
- Cocteleria molecular. ————— 4€/pers.
- Planxa de broquetes pop
amb cansalada confitada. ————— 5,5€/pers.
- Planxa de broquetes de
rap i gamba marinat. ————— 5,5€/pers.
- Barca de fred i calent. ————— 32/40€/pers.
(Ostres, percebe, navalles,
cargol, cloïsses, zambullidas).
- Barca Gran Montelle. ————— 25€/pers.
(Llagostí, gamba vermella,
escamarlà, "Cigala". Tot cuit
amb aigua de mar).



Celler Piguillem

VI NEGRE

_ 3 setmanes - D.O. Costers del Segre	— 1€p/p.
_ Serè Criança - D.O. Catalunya	— 1€p/p.
_ Cop de vent - D.O. Empordà	— 2€p/p.
_ Monólogo criança 12 mesos - D.O. Rioja	— 4€p/p.
_ Monólogo Roble - D.O. Ribera del Duero	
_ Formiga de vellut - D.O. Priorat	

VI BLANC

_ 3 setmanes Blanc - D.O. Costers del Segre	
_ Serè Blanc - D.O. Catalunya	
_ Cop de vent Blanc - D.O. Empordà	— 1€p/p.
_ Monólogo verdejo - D.O. Rueda	— 1€p/p.
_ Vionta Albariño - D.O. Rías Baixas	— 3€p/p.
_ DR Loosen Riesling	— 3€p/p.

CAVA

_ Segura Viudas brut nature Vintage Gran Reserva	
_ Grau i Grau brut Nature Reserva	
_ Nit de lluna plena Brut Reserva	— 1€p/p.
_ Segura Viudas Reserva Herdad	— 2€p/p.





Wedding Party

BARRA LLIURE _____ **3 HORES**

- Selecció de Gin & Tonics.
- Combinats.
- Còctels.
- Fusta de donuts i lllaminadures. _____ **25€/pers.**

BARRA LLIURE _____ **3 HORES**

- Selecció de Gin & Tonics.
- Combinats.
- Còctels.
- Fusta de donuts, lllaminadures i pizza. _____ **26€/pers.**

BARRA LLIURE _____ **3 HORES**

- Selecció de Gin & Tonics.
- Combinats.
- Còctels.
- Fusta de donuts, lllaminadures, pizza i hot dogs. _____ **28€/pers.**

— 1h extra de barra lliure + local amb personal. _____ **8€/pers.**



Sweet Dreams

Comoditat i Tranquil·litat, els millors ingredients!

La Masia disposa d'una suit nupcial amb sala privada per maquillar-se, i dues suits complementaries on podreu accedir 4 hores abans del casament per preparar-vos còmodament.

Un cop finalitzada la boda podreu quedar-vos a dormir vosaltres i si voleu les persones que hagueu escollit. El dia següent a les 10:00h tindreu un esmorzar de pagès.





P

Per a tothom

PELS MÉS PETITS

MENÚ

- Durant l'aperitiu, aperitiu 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. (Mínim 5 nens.)

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.



Informació

TOTS ELS MENÚS INCLOUEN

- _ Propostes gastronòmiques segons menú escollit.
- _ El celler.
- _ Destil·lats.
- _ Prova de menú per 6 persones.
- _ Minutets.
- _ Material de la masia.
- _ Pàrquing privat
- _ Protocol del dia.
- _ 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.
- _ Planning.
- _ Mestre de cerimònia.

_ Menú staff.

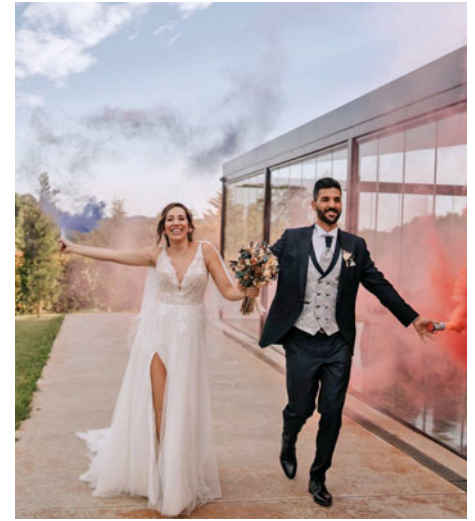
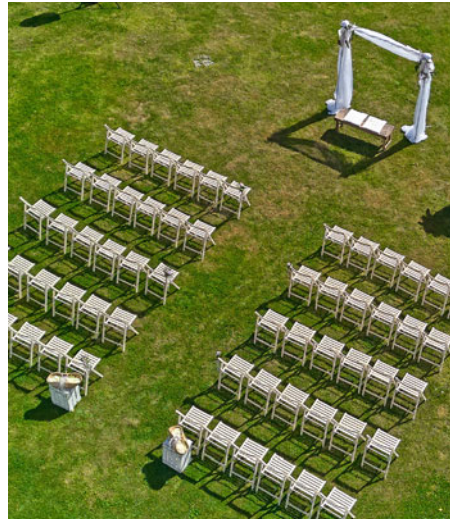
55€/pers.

Abans de venir a visitar la Masia cal que truqueu i concerteu hora de visita.

El banquet quedarà confirmat en el moment en que s'hagi abonat una paga i senyal de **2.000** euros i s'hagi firmat el contracte 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.







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**

Maria Piguillem

www.masiapiguillem.com - comercial@masiapiguillem.com