



Maria 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.

M

Menú



Menú Alfàbrega

APERITIU A TAULA

- _ Pernil ibèric acompanyat de coca de Folgueroles torrada amb tomàquet.
- _ Assortiment de formatges artesans d'Osona.
- _ Mini pebrotet del piquillo farcit de formatge fresc.
- _ Coca torrada amb escalivada i mousse d'escalivada.
- _ Milfulles de patata del bufet, botifarra negra i ceps.
- _ Calamars a la romana artesans.

PLAT PRINCIPAL

- _ “Escollir un segons carta”.

POSTRES

- _ “Escollir un segons carta”.

INCLOU

- _ Vermuts, cerveses o refrescos durant l'aperitiu.
- _ Vi blanc, negre o rosat.
- _ Cava.
- _ Aigües, pa i Cafè.
- _ Presentació de pastis.
- _ Sala en exclusiva a partir de 30 persones o espai reservat.
- _ Parament de taules elegant.

P 42€





Menú Llorer

APERITIU A TAULA

- _ Pernil ibèric acompanyat de coca de Folgueroles torrada amb tomàquet.
- _ Assortiment de formatges artesans d'Osona.
- _ Mini pebrotet del piquillo farcit de formatge fresc.
- _ Coca torrada amb escalivada i mousse d'escalivada.
- _ Xarrup de crema de patata amb tòfona.
- _ Milfulles de patata del bufet amb botifarra negra i ceps.
- _ Croquetes artesanes de rostit de vedella.
- _ Calamars a la romana artesans.
- _ Canapè de crema de rocafort amb ceba caramel·litzada.

PLAT PRINCIPAL

- _ “Escollir un segons carta”.

POSTRES

- _ “Escollir un segons carta”.

INCLOU

- _ Vermuts, cerveses o refrescos durant l'aperitiu.
- _ Vi blanc, negre o rosat.
- _ Cava.
- _ Aigües, pa i Cafè.
- _ Presentació de pastis.
- _ Sala en exclusiva a partir de 30 persones o espai reservat.
- _ Parament de taules elegant.

Menú Romani

APERITIU A TAULA

- _ Pernil ibèric acompanyat de coca de Folgueroles torrada amb tomàquet.
- _ Assortiment de formatges artesans d'Osona.
- _ Coca torrada amb escalivada i mousse d'escalivada.
- _ Xarrup de crema de patata amb tòfona.
- _ Mochi de sobrassada.
- _ Cucurutxo d'espuma de formatge de cabra.
- _ Lioneses farcides de brandada de bacallà.
- _ Croquetes artesanes de rostit de vedella.
- _ Steak tàrtar de vedella madurat 60 dies amb oli d'oliva i for de sal.
- _ Bombo de foie amb xocolata.

PLAT PRINCIPAL

- _ "Escollir un segons carta".

POSTRES

- _ "Escollir un segons carta".

INCLOU

- _ Vermuts, cerveses o refrescos durant l'aperitiu.
- _ Vi blanc, negre o rosat.
- _ Cava.
- _ Aigües, pa i Cafè.
- _ Presentació de pastis.
- _ Sala en exclusiva a partir de 30 persones o espai reservat.
- _ Parament de taules elegant.

P 51€





Menú Farigola

APERITIU A TAULA

- _ Pernil ibèric acompanyat de coca de Folgueroles torrada amb tomàquet.
- _ Assortiment de formatges artesans d'Osona.
- _ Mochi de sobrassada.
- _ Milfulles de patata del bufet, botifarra negra i ceps.
- _ Lioneses farcides de brandada de bacallà.
- _ Croquetes artesanes de carn d'olla amb panses.
- _ Steak tartar de vedella madurat 60 dies amb oli d'oliva i flor de sal.
- _ Bombo de foie amb xocolata.
- _ Brotxeta de pop i cansalada confitada.
- _ Gambes a la planxa.

PLAT PRINCIPAL

- _ “Escollir un segons carta”.

POSTRES

- _ “Escollir un segons carta”.

INCLOU

- _ Vermuts, cerveses o refrescos durant l'aperitiu.
- _ Vi blanc, negre o rosat.
- _ Cava.
- _ Aigües, pa i Cafè.
- _ Presentació de pastis.
- _ Sala en exclusiva a partir de 30 persones o espai reservat.
- _ Parament de taules elegant.

P

Plats principals i postres



Carta de segons a escollir un igual per tot el grup:

CARNS

- _ Costellam duroc cuit a baixa temperatura amb la seva salsa. _____ Supl. 2€
- _ Dau de melós de vedella. _____ Supl. 3€
- _ Espatlla de xai sense feina amb reducció d'oporto. _____ Supl. 5€
- _ Confit d'ànec amb poma. _____ Supl. 6€
- _ Llata de vedella cuita a baixa temperatura amb reducció de ratafia i foie caramel·litzat. _____ Supl. 6€
- _ Pollastre de pagès rostit amb gambes. _____ Supl. 7€
- _ Txuleton de vedella de 500 grams madurat 60 dies. _____ Supl. 6€
- _ Filet de vedella a la brasa amb escalopí de foie. _____ Supl. 7€

PEIXOS

- _ Llom de bacallà cuit a baixa temperatura amb fons de salsa de ceps. _____ Supl. 2€
- _ Sèpia a la planxa amb picada d'all i julivert i gambes. _____ Supl. 3€
- _ Sarsuela de peix i marisc. _____ Supl. 6€

LES POSTRES

- _ Bescuit cremat amb xocolata calenta. _____ Supl. 1€
- _ Massini de nata i trufa cremat amb yema cremada i crocant. _____ Supl. 2€
- _ Pastisset de crema amb poma a l'anís i canyella. _____ Supl. 3€
- _ Mousse de pinja. _____ Supl. 2€
- _ Mousse de 3 xocolates. _____ Supl. 3€

P

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





INFORMACIÓ

- _ Menús disponibles amb reserva prèvia i segons disponibilitat. Antelació mínima de 15 dies.
- _ Els menús es podran modificar amb les variacions corresponents.
- _ En cas que hi hagi alguna persona amb al·lèrgies, intoleràncies o dietes especials caldrà comunicar-ho uns dies abans per tal de poder adaptar el menú si és necessari.
- _ Demanem que es mantinguin els diferents espais nets i endreçats. Si tiren confeti, lliguen adornaments a les parets, sostre, làmpades, etc. Es cobrarà el servei de neteja corresponent.
- _ Si s'espantla o es trenca alguna cosa, s'hauran de fer càrrec de la reparació.
- _ Els nens podran sortir a jugar als jardins sempre i quant hi hagi un adult responsable acompanyant-los.

FORMA DE PAGAMENT

- _ Per confirmar la reserva s'haurà d'abonar una paga i senyal de **200** euros. Aquesta no es retornarà en cap cas. La resta es pagarà tot en efectiu o targeta el mateix dia un cop finalitzat el servei.
- _ Es cobrarà la quantitat reservada de convidats si no s'avisava de cap canvi o modificació amb una antelació mínima de una setmana.



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 Piquillem

www.masiapiguillem.com - comercial@masiapiguillem.com