



## follia

Al Follia oferim celebracions exclusives a mida i personalitzades perquè gaudiu d'un dia inoblidable.

Si ho desitjeu us acompanyarem en tot el procés i programarem tots els aspectes essencials com el marc on succeirà l'esdeveniment, la proposta gastronòmica, la sensibilitat i el gust en l'ambientació i el clima que es vulgui crear.

## Còctels per a Celebracions

Aperitius per servir a la terrassa abans de l'àpat, si el temps ho permet.  
No serveixen com a dinar o sopar. *Durada aproximada de 1 hora.*

---

### CÒCTEL 01

40.00€/Persona

*Trieu-ne vuit:*

Truita de patates a la closca.  
Coca mallorquina, tonyina fresca.  
Banderilla gelada.  
Carpaccio de vedella, formatge manxec.  
Broqueta de llagostí, alvocat i mango.  
Pop a feira.  
Cebiche de llagostins i fruita.  
Polvorón de cacauets i wasabi.  
Parmesà i cansalada.  
Torró de foie i pistatxos.  
Crema de ceps i llagostí cruixent.  
Salmó fumat, wasabi i nori.  
Ostra, vermut i rave picant.  
Calamars a l'andalusa.  
Ast de cargol i pernil ibèric.  
Neula de rocafort.

### CÒCTEL 02

44.00€/Persona

Bufet de pernil i embotits ibèrics (llom, xoriço, llonganissa i pa amb tomàquet)

Bufet de fumats i marinats (Llom de salmó, bacallà fumat i anguila amb safrà acompanyats amb torradetes i mantega)

Bufet de conserves de vermut (navalles, escopinyes, musclos en escabetx, banderilles de seitó)

### BARRA DE BEGUDES

*(inclou en el preu)*

Cava, Vins, Vermuts i bítors, Cerveses, Most, Suc de taronja, Refrescs i Aigües minerals.

## Menús per a Celebracions

Tots aquests menús són orientatius, és a dir que es poden modificar i combinar entre ells. Igualment amb els vins, no tenim inconvenient en posar-ne d'altres.

Oferim la possibilitat, enlloc de fer un segon plat, de fer 1/2 plat de peix i 1/2 de carn per a tothom servits un darrera l'altre per si hi han dubtes a l'hora de triar (*suplement 2.50€*) Igualment donem l'opció de canviar les postres per pastís personalitzat. Tots els menús inclouen el vi, l'aigua, el pa i els cafès.

Oferim tots aquests menús per un número mínim de 20 comensals.

---

### MENÚ PICA-PICA

77.00€/Persona

Brandada de bacallà.  
Pa amb tomàquet i pernil ibèric.  
Croquetes.  
Calamarcets fregits a l'andalusa.  
Escalivada i anxova.  
Paté de campanya amb encurtits.

1/2 Lluç de palangre amb verdures.

1/2 Cua de bou amb vi negre.

Tatin de poma amb gelat de llet d'ovella.

### MENÚ CALDERETA

105.00€/Persona

Ostra Amélie.  
Ou, gambes i llima.  
Salmó fumat, algues i wasabi.

Caldereta de llamàntol.  
(servit sense closca)

Avant postres

Flam d'avellanes amb sorbet de Frangélico.

## Menús per a Celebracions

---

MENÚ 01

78.00€/Persona

Pop en escabetx de cacau, full  
d'algues.  
Sardina fumada, poma i foie micuit.  
Fals risotto de carbassó amb  
llagostins.

Filet de vedella amb ceps i ceba.

Avant postres

Tres vegades xocolata.

MENÚ 02

82.00€/Persona

Cruixent de codonyat i rocafort  
amb amanida.

Crema de ceps amb ou escalfat.  
Tàrtar de vedella amb gelat de  
mostassa.

Lletons de xai, provolone.

Feixina de llenguado i espàrrecs  
i vinagreta tèbia.

Avant postres

Mascarpone, maduixots, granissat  
de mandarina.

---

MENÚ 03

70.00€/Persona

Ravioli gegant de ceps amb ou  
escalfat i botifarra negra.

Llom de turbot a la planxa,  
pistatxos i soja.

Avant postres

Suflé de xocolata i gelat de tè  
verd.

MENÚ 04

76.00€/Persona

Llagostins, carbassó, pasta  
fresca, alfàbrega.

Porcell, ceba en escabetx, salsa  
de 'pibil'.

Avant postres

Pinya, xocolata blanca, pistatxos.

## Menús per a Celebracions

---

### LUNCH

90.00€/Persona

Ideal per a grups grans o quan es vol fer una celebració més informal en format còctel.  
El nostre personal de sala va servint cada elaboració en safates a tots els convidats.

*Trieu-ne quinze:*

Espirals de full amb sobrassada

Cacauets de wasabi

Truita de patates a la closca

Bunyols de bacallà

Pernil ibèric amb coca de vidre

Coca mallorquina, tonyina fresca

Corte gelat de sardines, olives

Banderilla gelada

Carpaccio de vedella, formatge manxec

Broqueta de llagostí, alvocat i mango

Pop 'a feira'

'Cebiche' de llagostins i fruita

'Polvorón' de cacauets i wasabi

Ou, gambes i llima

Torró de foie i pistatxos

Crema de ceps i llagostí cruixent

Salmó fumat i poma àcida

Ostra, vermut i rave picant

Calamars a l'andalusa

Ast de cargol i pernil ibèric

Neula de rocafort

Botifarra desfeta amb xurros

Llagostí amb bacó

Broqueta de salsitxa, txistorra i botifarró

Broqueta de pollastre al curri

Broqueta de filet de vedella amb romaní

Pasta de full i lioneses

Pastís de celebració

## Menús per a Celebracions a la taula de l'hort (mínim 12 persones)

---

MENÚ HORT 01  
66€/Persona

Amanida de temporada, enciams,  
tomàquets olives, ceba tendra...  
o el que broti del nostre hort.

*Asado* amb diferents talls de  
vedella, botifarres i lletons,  
acompanyat d'escalivada i patates  
al caliu,  
o  
carn de xai, botifarres i  
botifarró, cansalada, acompanyat  
amb mongetes del ganxet i allioli.

Pa amb tomàquet

Pinya amb sopa de xocolata blanca  
i pistatxos.

MENÚ HORT 02  
77€/Persona

Torradetes amb paté de campanya,  
un formatge de llet crua i un  
embotit selecció.

Amanida variada de temporada.

Entrecot de bou a la brasa amb  
verdures.

Pa amb tomàquet.

Milfulles de xocolata.

---

MENÚ HORT 03  
88€/Persona

Ostres

Gambes a la brasa  
o  
assortiment de formatges

Amanida de temporada, enciams,  
tomàquets olives, ceba tendra...  
o el que broti del nostre hort.

*Asado* amb diferents talls de  
vedella, botifarres i lletons,  
acompanyat d'escalivada i patates  
al caliu,  
o  
Carn de xai, botifarres i  
botifarró, cansalada, acompanyat  
amb mongetes del ganxet i allioli.

Pa amb tomàquet

Pastís de milfulles de xocolata

MENÚ HORT 04  
99€/Persona

Assortiment de formatges artesans  
i embotits

Ostres

Una mica d'amanida de temporada

Gambes de Palamós, calamars  
i turbot a la brasa amb  
acompanyament de verdures  
a la brasa.

Pastís de milfulles de xocolata

## Celebracions

El preu de tots els menús anteriors inclou: servei de pa, aigües, els vins escollits, cafès, infusions i el 10% IVA.

No inclou: Licors, decoració floral, impressió de minutes, barra lliure, DJ.

---

### VINS A ESCOLLIR

Vinyet, Penedés  
Fer Volar Coloms, Catalunya  
Gotim Blanc, Costers del Segre  
La Charla, Rueda

Ciutats, Terra Alta  
Trestocats, Priorat  
Gotim Bru, Costers del Segre  
La Vendimia, Rioja

---

### SERVEIS NO INCLOSOS EN EL PREU:

Minutes amb el nom de cada convidat ----- 1,10€/Persona

Lloguer d'altaveu ----- 60€

Lloguer de projector ----- 60€

Barra lliure de 2 hores ----- 25.00€/Persona  
(inclou espai discoteca).

Lloguer espai discoteca ----- 220€/hora  
(En el cas de que no es faci barra lliure)

Lloguer de l'espai al mig de l'hort per a fer cerimònies + cadires i altres --- 300€.

Pastís personalitzat ----- 8€/persona  
(Sacher, trufa amb encenalls de xocolata, llimona, maduixa i xocolata blanca, massini, full amb crema de llima i fruites vermelles; full amb merenga, crema i préssec)

Menú infantil----- 50% del menú adult  
(Aperitius, Espagueti bolonyesa, 1/2 filet amb patates, postres, aigua i refrescs)

No tenim exclusives de floristes, fotògraf ni DJs, però us podem posar en contacte amb els nostres col·laboradors habituals.

#### FLORS

Anna Llopart - +34 651 44 57 75 - @anna\_llopart\_flowerme

Floristeria Palmira (Montse) - +34 933 73 00 02 - @floristeriapalmira

#### MÚSICA

La catifa vermella (Jordi Gimeno) - +34 661 878 286

#### FOTÒGRAF

Guillem - +34 629 267 989

Joanna Grillo - +34 650 131 654 - +34 939 04 69 24 - @joannagrillo\_photography



~~follia~~

follia.com    follia@follia.com    +34 934 771 050