



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
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

73.00€/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

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

70€/Persona

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

Asado amb diferents tallcs 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

79€/Persona

Torrades 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

92€/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 tallcs 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

106€/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