

CÒCTELS PER A
CELEBRACIONS



CÒCTELS PER A CELEBRACIONS

Aperitius servits a la terrassa abans de l'àpat (si el temps ho permet). No substitueixen un dinar o un sopar.
Durada aproximada: 1 hora.

BARRA DE BEGUDES (INCLOSA)

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

CÒCTEL 01 — 45€/PERSONA

Trieu-ne vuit:

- Espirals de full amb sobrassada
- Coca de recapte de ceba i anxova
- Truita de patates a la closca
- Bunyols de bacallà
- Pernil ibèric amb coca de vidre
- Coca mallorquina, tonyina fresca
- Gelat de formatge cabra i kikos
- Banderilla gelada
- Carpaccio de vedella, formatge
- Pop 'a feira'
- Cebiche de llagostí i fruita
- Ou, gambes i llima
- Torró de foie i pistatxos
- Crema de ceps i llagostí cruixent
- Salmó fumat amb wasabi i alga nori
- Calamars a l'andalusa
- Ast de cargol i pernil ibèric
- Neula de rocafort
- Llagostí amb bacó
- Ostra amb llimona (+2€)
- Xiitake i pebrot escalivat
- Gilda vegana
- Cebiche de mango i alvocat

CÒCTEL 02 — 50€/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, amb torradetes i mantega)
- Bufet de conserves de vermut (navalles, escopinyes, musclos en escabetx, banderilles de seitó)



MENÚS PER A
CELEBRACIONS



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 4€)

Oferim tots aquests menús per un número mínim de 25 comensals.

MENÚ PICA-PICA — 85€/PERSONA

- Brandada de bacallà
- Pa amb tomàquet i pernil ibèric
- Croquetes
- Calamarsets fregits a l'andalusa
- Escalivada i anxova
- Paté de campanya amb torradetes
- 1/2 Lluç de palangre amb verdures
- 1/2 Cua de bou amb vi negre
- Pastís fet nostre

MENÚ CALDERETA — 120€/PERSONA

- Ostra de la Bretanya
- Ou, gambes i llima
- Salmó fumat, algues i wasabi
- Caldereta de llamàntol (sense closca)
- Avant postres
- Pastís fet nostre



MENÚS PER A CELEBRACIONS

MENÚ 01 — 90€/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
- Pastís fet nostre

MENÚ 02 — 94€/PERSONA

- Full 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 amb vinagreta tèbia
- Avant postres
- Pastís fet nostre



MENÚS PER A CELEBRACIONS

MENÚ 03 — 85€/PERSONA

- Ravioli gegant de ceps amb ou escalfat i botifarra negra
- Llom de turbot a la planxa, pistatxos i soja
- Avant postres
- Pastís fet nostre

MENÚ 04 — 88€/PERSONA

- Llagostins, carbassó, pasta fresca, alfàbrega
- Porcell, ceba en escabetx, salsa de 'pibil'
- Avant postres
- Pastís fet nostre



MENÚ LUNCH

Ideal per a celebracions
informals en format còctel

El personal serveix totes
les elaboracions en safata.

LUNCH — 102€/PERSONA

Trieu-ne quinze:

- Espirals de full amb sobrassada
- Coca de recapte de ceba i anxova
- Truita de patates a la closca
- Bunyols de bacallà
- Pernil ibèric amb coca de vidre
- Coca mallorquina, tonyina fresca
- Gelat de formatge de cabra amb galeta de kikos
- Banderilla gelada
- Carpaccio de vedella, formatge
- 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 amb wasabi i alga nori
- Ostra, vermut i rave picant
- Calamars a l'andalusa
- Ast de cargol i pernil ibèric
- Neula de rocafort
- Barqueta de steak tartar
- Llagostí amb bacó
- Broqueta de salsitxa, xistorra i botifarró
- Broqueta de pollastre al curri
- Broqueta de filet de vedella amb romani
- Pastís fet nostre



MENÚS
A LA TAULA DE
L'HORT



MENÚS A LA TAULA DE L'HORT

(MÍNIM 12 PERSONES)

HORT 01 — 80€/PERSONA

- Amanida de temporada (enciam, tomàquets, olives, ceba tendra...)
- Asado: talls de vedella, botifarres i lletons amb escalivada i patates al caliu / Carn de xai, botifarres i botifarró, cansalada, mongetes del ganxet i allioli
- Pa amb tomàquet
- Pastís fet nostre

HORT 02 — 90€/PERSONA

- Torradetes amb paté de campanya, formatge de llet crua i embotit
- Amanida variada de temporada
- Entrecot de bou a la brasa amb verdures
- Pastís fet nostre



MENÚS A LA TAULA DE L'HORT

(MÍNIM 12 PERSONES)

HORT 03 — 110€/PERSONA

- Ostres
- Gambes a la brasa
- Amanida de temporada
- Asado (vedella + botifarres + lletons) amb escalivada i patates / Carn de xai + botifarres + botifarró + cansalada + mongetes del ganxet + allioli
- Pa amb tomàquet
- Pastís fet nostre

HORT 04 — 125€/PERSONA

- Assortiment de formatges artesans i embotits
- Ostres
- Amanida de temporada
- Gambes de Palamós, calamars i turbot a la brasa amb verdures
- Pastís fet nostre



MENÚS DEL POT



MENÚS DEL POT

CELEBRACIONS INFORMALS

El preu de tots els menús 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.

MENÚ 1 — 60€/PERSONA (55€ VINS CASA)

- Pernil ibèric, pa amb tomàquet
- Formatge artesà
- Barqueta de sardineta
- Barqueta de tàrtar de vedella
- Barqueta de sobrassada
- Fideus rossos
- Mandonguilles amb bolets
- Pollastre al curri amb poma
- ‘Corte’ gelat de crema catalana

MENÚ 2 — 68€/PERSONA (63€ VINS CASA)

- Pernil ibèric, pa amb tomàquet
- Formatge artesà
- Barqueta de sardineta
- Barqueta de tàrtar de vedella
- Barqueta de sobrassada
- Fideus rossos
- Mandonguilles amb bolets
- Pollastre al curri amb poma
- ‘Corte’ gelat de crema catalana



MENÚS DEL POT

MENÚ POT BRASA (NITS D'ESTIU A
L'HORT) — 80€/PERSONA
(75€ VINS CASA)

- Pernil ibèric, pa amb tomàquet
- Formatges artesans
- Barqueta de sardineta
- Barqueta de salmó fumat i ensaladilla russa
- Barqueta de foie i musclos en escabetx
- 5 broquetes a la brasa: pop, llagostí amb bacó, verdures, salsitxes, filet de vedella
- Pastís



MENÚS DEL POT

VINS A ESCOLLIR

- Vincles, Penedès
- Gotim Blanc, Costers del Segre
- Trestocats Brisat, Priorat
- Nosso Verdejo Natural, Rueda
- Trestocats, Priorat
- Gotim Bru, Costers del Segre
- Luis Alegre, Rioja
- Cava Parxet Maria Cabané (+5€)

PASTISSOS

- Sacher
- Trufa amb encenalls de xocolata
- Llimona
- Caipirinha
- Maduixa i xocolata blanca
- Massini
- Full amb crema de llima i fruites vermelles
- Full amb merenga, crema i préssec



MENÚS DEL POT

MENÚ INFANTIL

- 50% del menú adult
- Aperitius (si hi ha còctel per adults)
- Espaguetis bolonyesa
- 1/2 filet amb patates
- Postres
- Aigua i refrescs

SERVEIS ADICIONALS

- Cava pel pastís: 5€/persona
- Minuts personalitzades: 1,50€/persona
- Lloguer altaveu: 64€
- Lloguer projecter: 64€
- Barra lliure 2 hores: 32€/persona (inclou espai discoteca)
- Sobretaula extra: 15€/persona/hora (inclou copa)
- Cerimònia a l'hort + cadires: 350€



CONDICIONS I EXTRES



ADAPTACIÓ DE MENÚS I FORMAT DE SERVEI

En els còctels, en ser un format a peu dret, resulta molt més complex garantir elaboracions específiques per a persones amb al·lèrgies, intoleràncies, embarassades o que segueixen dietes com la vegana. Per aquest motiu, recomanem escollir opcions d'snacks que siguin el més inclusives possible.

Si tot i això es volen oferir elaboracions específiques per a aquestes persones, caldria destinar-hi personal addicional, amb un cost extra de 90€.

Un cop asseguts, el control és molt més senzill i no hi ha cap inconvenient a servir plats adaptats. Cal tenir en compte, però, que malgrat les precaucions, pot existir un cert risc de contaminació creuada. Valorem molt la comprensió i flexibilitat d'aquelles persones amb requeriments especials que, de manera voluntària i puntualment, decideixen adaptar-se al menú general. Això facilita l'organització i permet oferir un servei més àgil i equilibrat per a tothom.

SOBRE EL FORMAT CÒCTEL + SEGON PLAT

En cas de triar el format amb còctel i només un segon plat, cal considerar que un cop els convidats s'asseuen, acostumen a esperar un àpat més complet. Per això, recomanem incloure, com a mínim, mitja ració de carn i mitja de peix abans del pastís.

Pel que fa a l'estalvi, aquest format no redueix significativament el cost, ja que les tasques de muntatge i preparació dels espais són les mateixes. De fet, el cost del menjar és una part menor dins del conjunt del servei.



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



FOTOGRAFÍA

Casaments:

Mónica Del Agua -
+34 639 44 11 62 - @monicadelaguaphoto
<https://monicadelagua.com/>

Esdeveniments:

Guillem - +34 629 26 79 89

Joanna Grillo – +34 650 13 16 54
- +34 939 04 69 24 –
@joannagrillo_photography

MÚSICA

La catifa vermella (Jordi Gimeno) –
+34 661 87 82 86

Xevi Festes -
+34 686 44 12 43





follia

CONTACTA'NS

www.follia.com

Telèfon: 934 77 10 50

Follia@follia.com
