Grup
Matas Arnalot
www.matasarnalot.com

2026

PIC NIC
RESTAURANT · BAR · TAPAS · CHILL OUT
SITGES

Menus for groups | Menus pour groupes

COCKTAIL

PIC NIC RESTAURANT · BAR · TAPAS · CHILL OUT SITGES · plaque-nique · tapes PIC NIC · Sports Bar Sitges® · SOFIA BY PICNIC RESTAURANT & BAR · Cau del Vinyet RESTAURANT · Hotel Subur Maritim SITGES ★★★★ · Hotel Subur SITGES ★★★ · Masia Vilanoveta CATERING MATAS ARNALOT · Catering MATAS ARNALOT · LaSal Market

PIC NIC
RESTAURANT · BAR · TAPAS · CHILL OUT
S I T G E S

Pic Nic is located in an unbeatable spot: in the center of Sitges, on the Seafront Promenade, with the beach nearby and views of the Punta.

At Pic Nic, you will enjoy high-quality Mediterranean cuisine: salads, pasta, daily meats and fish, and fresh ingredients prepared with the meticulous care of our chefs.

Our facilities offer versatile spaces that, combined with excellence, location, the quality of our gastronomy, and our experience, will ensure the success of your events and celebrations.

Pic Nic se situe dans un emplacement inégalable: au centre de Sitges, sur le front de mer, avec la plage à proximité et une vue sur la Punta.

Au Pic Nic, vous dégusterez une gastronomie de qualité, cuisine méditerranéenne : salades, pâtes, viandes et poissons du jour, ainsi que des produits frais préparés avec le soin et l'attention de nos chefs.

Nos installations disposent d'espaces polyvalents qui, combinés à l'excellence, à l'emplacement, à la qualité de notre gastronomie et à notre expérience, assureront le succès de vos événements et célébrations.

COCKTAIL 1

53,00€ (VAT not included / TVA non incluse)

Welcome drink with wines and cava
Coupe de bienvenue avec vins et cava

Chips with star anise I Chips à l'anis étoilé

Marinated sardine spoon with Parmesan and strawberries
Cuillère de sardine marinée avec parmesan et fraises

Shavings of Iberian ham with coca bread and tomato
Copeaux de jambon ibérique avec pain de coca et tomate

Mediterranean focaccia with burrata stracciatella, semi-dried tomatoes and pistachios
Focaccia méditerranéenne avec stracciatella de burrata, tomates semi-séchées et pistaches

Crispy prawn salad with mango and avocado
Salade de langoustines croustillantes, mangue et avocat

Eggplant baba ganoush with crudités
Baba Ganoush d'aubergine avec crudités

Chorizo in cider I Chorizo à la cidre

Homemade fish and seafood croquettes
Croquettes maison de poisson et fruits de mer

Andalusian-style squid "Sevillanos" I Calmars à l'andalouse "Sevillanos"

50% Seafood fideuà tasting with its allioli
50 % Dégustation de fideuá de la mer avec son aïoli

and/or I et/ou

50% Parellada seafood paella "Senyoret" tasting
50 % Dégustation de paella de fruits de mer parellada « Senyoret »

WINERY | CAVEAU

WHITE WINE I VIN BLANC D.O. Penedès/Catalunya

RED WINE I VIN ROUGE D.O. Montsant

CAVA Brut Nature

Beer, soft drinks and mineral water
Bière, boissons non alcoolisées et eaux minérales

Winery subject to change *I Caveau sujet à changement*

DESSERT SUPPLEMENT *I SUPPLÉMENT DESSERT*

Passion fruit *I Fruit de la passion* ***+5,50 €*** */* ***Lemon sorbet with fresh mint*** *I Sorbet au citron à la menthe fraîche* ***+4,00 €*** */* ***Mandarin or mango sorbet*** *I Sorbet mandarine ou mangue* ***+4,50 €*** */* ***Pineapple compote with coconut ice cream*** *I Compote d'ananas avec glace à la noix de coco* ***+4,00 €*** */* ***Gourmet Sandro Desii cups (vanilla, chocolate, nougat)*** *I Verrines Gourmet Sandro Desii (vanille, chocolat, nougat)* ***+7,00 €***

SUPPLEMENT *I SUPPLÉMENT*

1 drink per person Long Drink non-premium *I 1 boisson par personne Long Drink non premium*
+9,00 €/pp (VAT included I TVA incluse)

Open bar Long Drink non-premium *I Open bar Long Drink non premium*
+17,00 €/pp (VAT included I TVA incluse)

COCKTAIL 2

58,00€ (VAT not included / TVA non incluse)

Welcome drink with wines and cava I Coupe de bienvenue avec vins et cava

Chips with star anise I Chips à l'anis étoilé

Quince canapé with creamy cheese, anchovy and mango
Canapé de coing, fromage crémeux, anchois et mangue

Seasonal cream I Crème de saison

Caesar salad I Salade César

Mediterranean focaccia with burrata stracciatella, semi-dried tomatoes and pistachios
Focaccia méditerranéenne avec stracciatella de burrata, tomates semi-séchées et pistaches

Oxtail with mashed potato
Queue de bœuf avec purée de pommes de terre

Shavings of Iberian ham with coca bread and tomato
Copeaux de jambon ibérique avec pain de coca et tomate

Marinated tuna cubes with ginger and lime
Dés de thon mariné au gingembre et citron vert

Homemade fish and seafood croquettes
Croquettes maison de poisson et fruits de mer

Galician-style octopus over creamy potato
Poulpe à la galicienne sur purée crémeuse de pommes de terre

Delta del Ebre mussels gratinated with seafood béchamel
Moules du delta de l'Èbre gratinées à la béchamel de fruits de mer

50% Baby octopus and artichoke rice tasting
50 % Dégustation de riz aux poulpes et artichauts

and/or I et/ou

50% Parellada seafood paella "Senyoret"
50 % Paella de fruits de mer parellada « Senyoret »

WINERY | CAVEAU

WHITE WINE I VIN BLANC D.O. Penedès/Catalunya

RED WINE I VIN ROUGE D.O. Montsant I **CAVA** Brut Nature

Beer, soft drinks and mineral water
Bière, boissons non alcoolisées et eaux minérales

Winery subject to change *I Caveau sujet à changement*

DESSERT SUPPLEMENT *I SUPPLÉMENT DESSERT*

Passion fruit *I Fruit de la passion* ***+5,50 €*** */* ***Lemon sorbet with fresh mint*** *I Sorbet au citron à la menthe fraîche* ***+4,00 €*** */* ***Mandarin or mango sorbet*** *I Sorbet mandarine ou mangue* ***+4,50 €*** */* ***Pineapple compote with coconut ice cream*** *I Compote d'ananas avec glace à la noix de coco* ***+4,00 €*** */* ***Gourmet Sandro Desii cups (vanilla, chocolate, nougat)*** *I Verrines Gourmet Sandro Desii (vanille, chocolat, nougat)* ***+7,00 €***

SUPPLEMENT *I SUPPLÉMENT*

1 drink per person Long Drink non-premium *I 1 boisson par personne Long Drink non premium*
+9,00 €/pp (VAT included I TVA incluse)

Open bar Long Drink non-premium *I Open bar Long Drink non premium*
+17,00 €/pp (VAT included I TVA incluse)

GENERAL INFORMATION | INFORMATIONS GÉNÉRALES

ADDITIONAL SERVICES NOT INCLUDED | SERVICES SUPPLÉMENTAIRES NON INCLUS

Below, you will find detailed the additional services we offer for your event
Ci-dessous, vous trouverez le détail des services supplémentaires que nous proposons pour votre événement :

Menu card design: €2.00/unit (VAT included) I Conception de menus : 2,00 €/unité (TVA incluse)

Custom menu cards with corporate logo: €3.00/unit (VAT included)
Menus personnalisés avec logo d'entreprise : 3,00 €/unité (TVA incluse)

Seating plan design to project on TV screen at the start of the event and signage with table numbers: €5.00 (VAT included)
Conception du plan de table à projeter sur écran TV au début de l'événement et signalétique avec numéro des tables: 5,00 € (TVA incluse)

Free entry management to external nightclub in Sitges after the event
Gestion de l'entrée gratuite à une discothèque externe à Sitges après l'événement

Customized floral decoration, please consult the commercial department for pricing
Décoration florale personnalisée, consulter le département commercial pour le prix

Customized LED lighting in the restaurant area, please consult the commercial department for pricing
Éclairage LED personnalisé dans la zone du restaurant, consulter le département commercial pour le prix

LED lighting and disco ball in the after-dinner party area, please consult the commercial department for pricing
Éclairage LED et boule disco dans la zone de l'after-dinner party, consulter le département commercial pour le prix

DJ service, please consult the commercial department for pricing
Service de DJ, consulter le département commercial pour le prix

Audiovisuals (screens, speaker, wireless microphone)
Audiovisuels (écrans, haut-parleur, micro sans fil)

Table linen, please consult the commercial department for pricing
Nappage, consulter le département commercial pour le prix

Live performances I Performances et spectacles en direct

Performance and shows during the event
Performances et spectacles pendant l'événement

Transfer management from accommodation to restaurant and from restaurant to accommodation
Gestion des transferts de l'hébergement au restaurant et du restaurant à l'hébergement

GENERAL INFORMATION | INFORMATIONS GÉNÉRALES

NUMBER OF GUESTS | NOMBRE DE CONVIVES

The minimum billing is for 50 diners from October to May. For smaller groups, please inquire about conditions. From June to september , please check about the billing conditions . The final number of diners must be confirmed 72 hours before the day of the service in order to update the pro forma invoice. Menu prices will be increased by 10% during weekday lunchtime hours (Monday to Thursday) all year round. On weekends (Friday, Saturday and Sunday) and holidays, the increase will apply to both lunchtime and evening hours year-round. From June to September ,inclusived , the increase will apply to all weekday evenings.

La facturation minimale est de 50 convives d'octobre à mai. Pour des quantités inférieures, veuillez consulter les conditions. De juin à septembre, veuillez vérifier les conditions de facturation. Le nombre définitif de convives devra être confirmé 72 heures avant la date du service pour mettre à jour le devis. Le prix des menus sera augmenté de 10 % pendant l'heure du déjeuner en semaine tout au long de l'année, du lundi au jeudi. Les week-ends (vendredi, samedi et dimanche) et les jours fériés, l'augmentation s'appliquera à la fois pendant l'heure du déjeuner et du dîner tout au long de l'année. De juin à septembre inclus l'augmentation s'appliquera toutes les nuits en semaine

SCHEDULES | HORAIRES

The duration of our banquets is a maximum of 1 hour and 30 minutes. If an extra hour is required, this service can be arranged upon request. The service will start promptly at the agreed time, so we recommend arriving in advance. Any variation that causes an extension beyond the planned duration, outside the control of Restaurant PicNic, will be billed separately. For more information about prices, please consult our commercial department.

La durée de nos banquets est de 1 h 30 maximum. Si une heure supplémentaire est nécessaire, ce service peut être demandé. Le service commencera ponctuellement à l'heure convenue, nous recommandons donc d'arriver à l'avance. Toute variation entraînant un dépassement de la durée prévue, indépendante du Restaurant PicNic, sera facturée séparément. Pour plus d'informations sur les tarifs, veuillez consulter notre département commercial.

EXTERNAL SERVICES | SERVICES EXTERNES

Our company reserves the right to accept any external services that the client may provide.
Notre entreprise se réserve le droit d'accepter les éventuels services externes que le client pourrait fournir.

PAYMENT METHOD | MODE DE PAIEMENT

50% of the initial proforma sent as a reservation deposit. Non-refundable in case of cancellation. The remaining balance of the proforma must be paid 5 days before the contracted service. Payment can be made via bank transfer or in cash.
50 % de l'acompte de la proforma initiale envoyé à titre de réservation. Non remboursable en cas d'annulation. Le solde restant de la proforma doit être réglé 5 jours avant la prestation contractée. Paiement par virement bancaire ou en espèces.

PIC NIC
RESTAURANT · BAR · TAPAS · CHILL OUT
SITGES

Passeig Marítim s/n. 08870 Sitges, Barcelona
www.restaurantpicnic.com
restaurantpicnic@matasarnalot.com
Tel. 93 811 00 40

@restaurantpicnic

Grup
Matas Arnalot
www.matasarnalot.com