

# SOMOS TU MEJOR OPCIÓN

MICE 2025

# FOSH

*catering*

Con más de 20 años de experiencia, Fosh Catering & Eventos es un referente en eventos en **Mallorca e Ibiza.**

Atendemos eventos desde 15 hasta 2000 invitados, destacando nuestra cocina mediterránea de vanguardia y un servicio orientado al detalle.

Nuestra gastronomía está elaborada con materias primas de alta calidad por un equipo de más de 100 profesionales y servida por nuestro equipo altamente cualificado, que garantiza el éxito de cada evento.

Trabajamos con una amplia gama de espacios para elegir, junto con una gran variedad de menús originales, lo que hará que su evento sea excepcional.

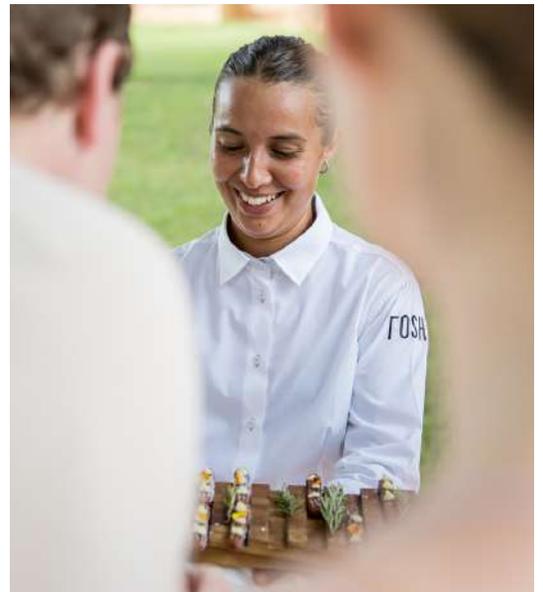
# SOBRE NOSOTROS

## Cercanos, Honestos y Auténticos

Nuestro servicio refleja nuestra obsesión por hacer que el día de su evento sea perfecto.

Fosh Catering & Events, liderada por el chef Kevin Becker y el maitre Fabrizio Giunta, junto con el prestigioso chef Marc Fosh, galardonado con una estrella Michelin, nos hace una de las empresas de catering con más éxito de las Islas Baleares. Destacamos por nuestra excelencia y calidad, ofreciendo un asesoramiento personalizado para que cada evento sea único.

Comprometidos también con el medio ambiente, practicamos una gestión responsable, minimizando el impacto medioambiental. Utilizamos productos locales y de temporada, reciclamos y reducimos residuos, y optimizamos el uso de energía y agua. Nuestra coherencia en estos valores nos define, trabajando con productores locales. Promovemos el consumo responsable, utilizando materiales reciclados en nuestras oficinas y eventos.



# ÍNDICE



EL APERITIVO .....	4
NUESTRO MENÚ DE GALA .....	6
NUESTRO CONCEPTO DE BUFFET BOWL .....	9
LA EXPERIENCIA MALLORQUINA .....	12
EL CÓCTEL FINGERFOOD .....	14
ENTRE VIÑEDOS .....	16
EL BUFFET DE NETWORKING .....	19
ESTACIONES EXTRA .....	21
NUESTROS PAQUETES DE BEBIDAS .....	22
NUESTROS CÓCTELES Y BARRA LIBRE .....	23
MENAJE .....	25
INFORMACIÓN ADICIONAL IMPORTANTE .....	26

# EL APERITIVO

Prepárese para una experiencia culinaria inolvidable con nuestro toque creativo elegante. Comience con nuestro aperitivo de bienvenida que incluye 8 deliciosos canapés y un cóctel de su elección, que también puede ser un «mocktail». Disfrute de bebidas durante los 45 minutos del servicio de bienvenida. En mesas bistro ofrecemos aceitunas marinadas y almendras tostadas.



## INCLUYE:

- 45 minutos de servicio de bebidas y 30 minutos con una selección de 8 canapés
- Bebidas durante el aperitivo: Una selección de cóctel, cava, vino blanco y tinto, agua, refrescos y cerveza
- Mesas altas (1 por cada 15-20 invitados), vajilla estándar, cubertería y cristalería. Incluye montaje y desmontaje. Servicio de cocina y comedor

## PRECIOS

**ENTRE 20 - 49 PAX**  
**25,00€ P.P**

**ENTRE 50 - 79 PAX**  
**22,00€ P.P**

**MÁS DE 80 PAX**  
**20,00€ P.P**

**NOTA: LOS PRECIOS DE ESTE APERITIVO SE APLICAN COMO COMPLEMENTO A OTRO MENÚ RESERVADO**

## CANAPES | A ELEGIR 8

- Kombucha de frutas
- Refresco casero de frutas de temporada
- Churros con crema de hibisco y aceituna mallorquina
- Tartaleta de remolacha asada a la sal con frambuesa y estragón
- Tartar de tomate con crema de burrata en cucurucho de albahaca salada
- Nube de romero con cremoso de queso Idiazabal y limón confitado
- Canele con queso fresco y menta
- "Galleta de Regaña" con jamón ibérico
- Bomba de langostinos con algas
- Nuestra ensalada César en un bocado
- Ceviche con ají y shiso
- Pulpo con patata nueva y pimentón ahumado
- Mini hamburguesa Bao con «cerdo negro» y anís verde
- Croquetas de jamón Joselito con emulsión de pimientos ahumados
- Canelón de pollo con jugo de trufa
- Fosh patata bravas
- Crujiente de paella negra con ajo negro en un bocado

## CÓCTEL DE BIENVENIDA | A ELEGIR 1

- Sangría roja
- Sangría blanca
- Spritz rosa (+ 2€ sup)
- Hugo Mallorquín (+ 2€ sup)

\*Disponible un cóctel sin alcohol



# NUESTRO MENÚ DE GALA

Nuestro «menú de gala» le ofrece una variedad de opciones para satisfacer hasta el paladar más exigente. Cada plato está meticulosamente elaborado para proporcionar una experiencia gastronómica exquisita, asegurando que su comida sea el "highlight" del evento. Desde elegantes aperitivos hasta succulentos postres, cada plato está diseñado para impresionar y deleitar a los invitados, haciendo que el evento sea verdaderamente inolvidable.



## INCLUYE:

- Menú de 3 platos con paquete de bebidas incluido (cava, vinos tintos y blancos, agua, refrescos y cerveza), con servicio de café y té
- Se incluyen 3 horas de servicio: 30 min de bienvenida y 2 horas de comida o cena (con media hora de cortesía para discursos o momentos especiales)
- Servicio de cocina y comedor con el montaje y desmontaje de la vajilla, mesas y sillas

NOTA IMPORTANTE: Si desea elegir 2 selecciones de antemano, esto tendrá un suplemento adicional por persona, por selección de Entrante +12€, Plato Principal +20€ o Postre +10€. El suplemento se aplica a todos los invitados

## PRECIOS

**ENTRE 20 - 49 PAX**  
**150,00€ P.P**

**ENTRE 50 - 79 PAX**  
**135,00€ P.P**

**MÁS DE 80 PAX**  
**125,00€ P.P**

## ENTRANTES | A ELEGIR 1

Entrantes Fríos:

- Gazpacho amarillo - Cangrejo - Aguacate asado (+)
- Alcachofas moradas - Ensalada de verduras - Trufa y fruta de la pasión (+)
- Stracciatella - Tomate de temporada - Pistacho - El mejor queso del mundo (\*)
- Gazpacho de remolacha - Frambuesa - Tartar de gambas - Ravioli de raifort
- Raya - Azafrán - Crème fraîche
- Serviola - Escabeche de cítricos - Ensalada de hinojo
- Atún claro - Consomé de tomate verde - Escaramujo - Plancton (+ 6€ Supl)

Entrantes calientes:

- Texturas de coliflor - Mole de pasas - Vinagreta de cítricos (\*)
- Arroz «Sa Pobla» - Bogavante - Jamón de pato - Zorzamora
- Corvina a la Mallorquina «a nuestro estilo»
- Bacalao - Ciruelas asadas - Pil pil de perejil
- Canelones de espinacas - Requesón - Piñones - Crema de azafrán (\*)
- Merluza - "Beurre blanc" de cava - Manzana - Hinojo
- Lubina - Crema de mejillones - Naranja confitada - Zanahoria (+ 4,5€ Supl)

(\*) Vegetariano

(+) Pequeñas variaciones para versión vegetariana



## PLATO PRINCIPAL | A ELEGIR 1

- Solomillo de ternera gallega - Puerro - Jugo de trufa negra
- Carrillada de cerdo negro - Col verde - Membrillo - Albaricoque
- Carrillera de ternera - Remolacha - Yogur de pistacho - Zumo de frambuesa
- Pechuga de pintada - Apio - Berro - Zumo de heno
- Solomillo de ternera - Cebada perlada - Higos - Aceitunas - Almendras
- Dúo de cordero - Tabbule - Zanahorias - Yogur de azahar - Zumo de romero
- Cochinillo confitado - Repollo nabo - Jugo de ciruelas
- Solomillo de ternera gallega - Patata ahumada - Ajo asado - Jugo de aceitunas - Albahaca

**NOTA: Los entrantes de pescado también pueden elegirse como platos principales y prepararse en raciones más grandes (suplemento de 8.00€ p.p)**

## POSTRES | A ELEGIR 1

- Crema de chocolate negro - Aceite de oliva - Pimiento rojo - Frambuesa
- Crème brulée quebrada - Hibisco - Helado de yogur
- Tarta de queso - Mango - Fruta de la pasión - Fresas asadas - Sorbete de coco
- Pana cotta de chocolate blanco - Consomé de fresa - Aloa vera
- Tarta borracha - Piña asada - Yogur - Yuzu
- Crema de limón en salmuera - Sorbete de cereza - Agua de rosas - Dukka
- Cremoso de mascarpone y vainilla - Fruta de temporada macerada - Sorbete de ciruela asada
- Nido de mandarina y azahar - Tierra de cacao y pistacho - Sorbete de mora



# NUESTRO CONCEPTO DE BUFFET BOWL

Es un baile culinario que lleva la diversión y el sabor directamente a tu evento en formato cóctel. Cautivaremos los sentidos con una variedad de canapés presentados en bandeja, seguido de una selección de platos miniatura que podrán disfrutar de pie.



## INCLUYE:

- Aperitivo con 8 canapés, 3 buffets con cuencos de pasta, pescado, carne y terminando con postre incluyendo paquete de bebidas (cava, vinos tintos y blancos, agua, refrescos y cerveza)
- Se incluyen 3 horas de servicio: 30 min de bienvenida y 2 horas de comida o cena (con media hora de cortesía para discursos o momentos especiales)
- Mezcla de mesas altas (1 por cada 15 - 20 invitados) y mesas bistro con 4 sillas, vajilla estándar, cubertería y cristalería. Incluye montaje y desmontaje. Servicio de cocina y comedor

## PRECIOS

**ENTRE 20 - 49 PAX**  
**125,00€ P.P**

**ENTRE 50 - 79 PAX**  
**110,00€ P.P**

**MÁS DE 80 PAX**  
**95,00€ P.P**

## APERITIVO

Para picar en las mesas de aperitivos: Aceitunas marinadas y almendras tostadas.

## CANAPES | A ELEGIR 8

- Kombucha de frutas
- Refresco casero de frutas de temporada
- Churros con crema de hibisco y aceituna mallorquina
- Tartaleta de remolacha asada a la sal con frambuesa y estragón
- Tartar de tomate con crema de burrata en cucurucho de albahaca salada
- Nube de romero con cremoso de queso Idiazabal y limón confitado
- Canele con queso fresco y menta
- Galleta «Regaña» con jamón ibérico
- Bomba de gambas con algas
- Nuestra ensalada César en un bocado
- Ceviche de pescado con ají amarillo y shiso
- Pulpo con patata nueva y pimentón ahumado
- Mini hamburguesa Bao con «cerdo negro» y anís verde
- Croquetas de jamón Joselito con emulsión de pimiento ahumado
- Canelón de pollo con jugo de trufa
- Fosh patata bravas
- Crujiente de paella negra y ajo negro en un bocado



## BUFFET BOWL SELECCIÓN

### Pasta | A elegir 1

- Canelón de pollo de campo con trufa y queso parmesano
- Raviolis de calabaza con naranja de Sóller y queso feta
- Gnocchis con espinacas y tomates secos
- Pasta linguini vegetal con alcachofas y parmesano

### Pescado | A elegir 1

- Lubina con curry amarillo y pakchoi
- Salmón a la plancha con ensalada de trampó y perejil
- Dorada mallorquina con miso y setas shiitake
- Gambas de Sóller con alioli de plancton y ensalada de nori

### Carne | A elegir 1

- Ternera estofada con polenta, tomates secos y aceitunas
- Roast beef frío con mostaza, patatas fritas y rábano picante
- Cochinillo con manzana e hinojo
- Mar y montaña: panceta de cerdo y vieiras
- Tajine de cordero con cuscús de remolacha y ciruelas pasas
- Confit de pato con mango verde y ensalada de judías verdes

## POSTRES | A ELEGIR 2

- Nuestra crema catalana con helado de caramelo
- Trufa de chocolate negro con aceite de oliva y flor de sal
- Gazpacho de fresas con coco
- Tarta ópera con fruta de la pasión
- Queso de cabra, té matcha y frutos rojos

\*También incluimos galletas, brownies y macarons en las mesas



# LA EXPERIENCIA MALLORQUINA

Disfrute de nuestra deliciosa experiencia culinaria que muestra los auténticos sabores de la cocina mediterránea mallorquina.

Desde los platos tradicionales, a verduras frescas locales, quesos, frutas de temporada en nuestro buffet donde mezclamos las influencias españolas y moriscas en cada plato.

Todo servido en un encantador estilo buffet rústico.



## INCLUYE:

- Un cóctel spritz mallorquín de bienvenida, estaciones de buffet menú con paquete de bebidas incluido (cava, vinos tintos y blancos, agua, refrescos y cerveza)
- Se incluyen 3 horas de servicio: 30 min de bienvenida y 2,5 horas de comida o cena (con media hora de cortesía para discursos o momentos especiales)
- Servicio de cocina y comedor hasta el montaje y desmontaje de la vajilla, mesas y sillas. Encantadora mesa rústica, cubertería, cristalería y vajilla disponibles

## PRECIOS

**ENTRE 20 - 49 PAX**  
**125,00€ P.P**

**ENTRE 50 - 79 PAX**  
**110,00€ P.P**

**MÁS DE 80 PAX**  
**100,00€ P.P**

## BUFFET

- Selección de Cocas Mallorquinas vegetarianas
- Ensalada de trampó Mallorquín con tomate, pimiento verde, cebolla y aceitunas negras
- Ensalada de espinacas con piñones, tomates cherry y pasas de Jerez
- Selección de quesos locales baleares
- Sobrasada artesanal y galletas locales
- Tumbet
- Frit mallorquín de marisco con dorada, gambas y alcachofas crujientes
- Escaldums de pavo con salsa aterciopelada de almendras
- Fosh "Arroz Mallorquín"

## POSTRE

- Ensaimada Clásica
- Tarta de Gató de Almendra
- Coca de Albaricoque «Bizcocho»



# EL CÓCTEL FINGERFOOD

Nuestro concepto "fingerfood" es la forma ideal de disfrutar de la buena cocina mientras te mezclas con tus invitados. Con una selección de pequeños bocados fáciles de comer con las manos, es perfecto para un evento informal o una reunión de cóctel.



## INCLUYE:

- 3 horas de servicio de bebidas y 1,5 horas para fingerfood con una selección de 20 canapés, salados y dulces. Bebidas durante el evento: Cava, vino blanco y tinto, agua, refrescos y cerveza
- Mix de mesas altas (1 por cada 15 - 20 invitados) y mesas bistro con 4 sillas, vajilla estándar, cubertería y cristalería. Incluye montaje y desmontaje. Servicio de cocina y comedor

## PRECIOS

**ENTRE 20 - 49 PAX**  
**85,00€ P.P**

**ENTRE 50 - 79 PAX**  
**80,00€ P.P**

**MÁS DE 80 PAX**  
**75,00€ P.P**

**SALADO | A ELEGIR 17**

- Kombucha Frutas
- Salmorejo Tradicional
- Gazpacho Amarillo
- Gazpacho de Remolacha y Frambuesa
- «Baguette AIRE» con Vitello Tonnato
- Mini Mahones de queso con membrillo
- Refresco casero de frutas de temporada
- Canele con queso fresco y menta
- "Galleta de Regaña" con jamón ibérico
- Bomba de gambas con algas
- Nuestra ensalada César en un bocado
- Ceviche de pescado con ají amarillo y shiso
- Pulpo con patata nueva y pimentón ahumado
- Mini hamburguesa Bao con «cerdo negro» y anís verde
- Bao (pan al vapor) con cochinita pibil
- Canelón de pollo con jugo de trufa
- Fosh Patata bravas
- Churros con crema de hibisco y aceituna mallorquina
- Nuestra paella clásica en un bocado
- Crujiente de hierbas con tartar de ternera gallega
- Tartar de remolacha con crujiente de tapioca
- Mini Ensaimada con sobrasada
- Salmón marinado con maracuyá
- Nube de parmesano con setas y trufa
- Tartar de tomate con crema de burrata en cucurucho de albahaca salada
- Nube de romero con cremoso de queso Idiazabal y limón confitado
- Croquetas de jamón Joselito con emulsión de pimiento ahumado
- Croquetas de queso de cabra con emulsión de pimientos ahumados
- Crujiente de paella negra con ajo negro en un bocado
- Tartaleta de remolacha asada a la sal con frambuesa y estragón
- Nido crujiente de huevos de codorniz con salsa tártara

**VARIADO DULCE | A ELEGIR 3**

- Mini Magdalena de coco con piña y lima
- Baba Rhum con naranja sanguina, praliné de chocolate y aceitunas
- Mini Eclair con frambuesas, chocolate blanco y albahaca
- Macaron de mango con pasión



# ENTRE VIÑEDOS

Una experiencia gastronómica única entre los viñedos de la D.O. Mallorca, en un entorno pintoresco, disfrutando de un ambiente sereno, con hileras de vides o en el patio de una típica finca mallorquina. Le damos la bienvenida con una cata de vinos seguida de un delicioso festival español de sabores que maridan a la perfección con nuestros vinos D.O. mallorquines.



## INCLUYE:

- 4 horas de servicio incluidas: Cata de vinos de bienvenida a su llegada de 3 variedades, con una duración de 1 hora y comida o cena de 3 horas
- Menú a compartir con paquete de bebidas incluido (cava, vinos tintos y blancos, agua, refrescos y cerveza). Café y Té servidos con licores locales: Hierbas y Palo. ***\*Selección de vinos según bodega***
- Servicio de cocina y comedor hasta el montaje y desmontaje de la vajilla, mesas y sillas. Encantadora mesa rústica, cubertería, cristalería y vajilla disponibles

## PRECIOS

---

**ENTRE 20 - 49 PAX**  
**160,00€ P.P**

**ENTRE 50 - 79 PAX**  
**145,00€ P.P**

**MÁS DE 80 PAX**  
**135,00€ P.P**

---

**ENTRANTES PARA COMPARTIR | A ELEGIR 3**

- Selección de pan rústico, alioli y aceite de Mallorca
- Mini Tortilla Española con tomillo y cebolla caramelizada
- Pan Gallego con Anchoas de San Antonia
- Coca con Boquerones
- Coca con Berenjena ahumada y tomates confitados (pan plano típico)
- Pimientos de Padrón con sal ibicenca ahumada
- Dátiles con Bacon
- Selección de quesos locales
- Selección de embutidos ibéricos
- Pulpo a la gallega con patatas (+2€ supl)
- Albóndigas caseras con salsa de tomate y pimentón ahumado
- Gambas fritas crujientes con salsa romesco
- Patatas Bravas con alioli picante
- Mini Chorizos con sidra y tomates de la zona
- Gambas al Ajillo (gambas peladas en aceite de ajo y chile)

**PLATO PRINCIPAL PARA COMPARTIR | A ELEGIR 2**

- Ternera estofada con mousseline de patata y salsa de Oporto
- Cochinillo deshuesado con albaricoques de la zona y jamón ibérico
- Solomillo de ternera de Galicia con celérico y trufa
- Jarrete de cordero estofado con especias marroquíes, gambas y limón confitado
- Filete de dorada con espinacas estofadas, pasas al jerez y almendras
- Merluza al vapor con patatas confitadas y ensalada local de Trampo



## POSTRE PARA COMPARTIR | A ELEGIR 2

- Tarta Tradicional de Almendras con fruta de temporada
- Crema Catalana con vainilla y naranja
- Mini Tartaleta con fruta de temporada y crumble de almendra
- Gazpacho de fresas con flor de saúco y yogur
- Tarta de chocolate negro con frutos rojos
- Cremoso de chocolate blanco con flor de saúco y frambuesas
- Mini tarta con mermelada local de albaricoque y tomillo
- Tarta de queso con especias dukka



# EL BUFFET DE NETWORKING

Nuestro "Business Lunch" cuenta con una amplia variedad de opciones de comida donde los invitados pueden disfrutar de una comida rápida, mientras disfrutan de hacer "networking" durante el descanso para el almuerzo. Nuestro servicio rápido garantiza que los comensales puedan probar un poco de todo. A través de nuestras estaciones de buffet los invitados disfrutarán de un sabroso almuerzo.



## INCLUYE:

- Se incluyen 1,5 horas de servicio con estaciones de buffet de autoservicio, mesas altas y bajas montadas
- Menú de estaciones de buffet con paquete de bebidas incluido (cava, vinos tintos y blancos, agua, refrescos y cerveza). Servicio de cocina y comedor

## PRECIOS

**ENTRE 20 - 49 PAX**  
**95,00€ P.P**

**ENTRE 50 - 79 PAX**  
**90,00€ P.P**

**MÁS DE 80 PAX**  
**85,00€ P.P**

- Ensalada de tomates maduros con papaya y vinagreta de cava
- Ensalada verde local con pepino, judías verdes, semillas variadas y aliño de mandarina
- Ensalada de col verde mallorquina con manzana crujiente, crema fresca y mostaza
- Gazpacho clásico de tomate con sandía
- Sándwich vegetariano «bombay» con patatas al curry, pepino y yogur de cilantro
- Brioche de cerdo asado con repollo encurtido, mostaza con miel y rúcula silvestre
- Bagel de caballa local ahumada con queso crema, eneldo, pepinillos y berros
- Selección de brownies, blondies y galletas
- Selección de fruta local de temporada



# ESTACIONES EXTRA

## ESTACIÓN IBÉRICA

El complemento perfecto para un trinchado de jamón ibérico. ¡Aquí tiene todos los mejores embutidos que España puede ofrecer!

- Embutidos ibéricos: chorizo, salchichón, lomo ibérico
- Pan mallorquín tostado y tomate
- Pan local "Regaña" y "Cañas"

**Precio por persona 15,00€**



## LA TAQUERÍA | ELEGIR 2

Todo con tacos de maíz:

- Pollo al pastor - Piña asada - Salsa de achiote
- Taco de cochinita pibil - Cebolla encurtida - Naranja amarga
- Tacos de langostino - Salsa de tomate verde

En la estación tenemos totopos, guacamole, pico de gallo y crema agria

**Precio por persona 16,00€**



## ESTACIÓN DE PAELLA | ELEGIR 2

- Paella de arroz negro - Chipirones frescos - Pulpitos - Habas
- Paella de marisco - Gambas rojas
- Paella de carne - Secreto de cerdo ibérico
- Paella vegetariana - Alcachofas - Espárragos trigueros

**Precio por persona 12,00€**



## ESTACIÓN DE PASTA | ELEGIR 2

- Preparada delante de los comensales en una «rueda de Pecorino»
- Gnocchi - Pesto de albahaca - Tomates secos
- Paccheri - Langosta - Gambas
- Orecchiette - Salsa carbonara trufada - Jamón guanciale

**Precio por persona 12,00€**



TENEMOS OTRAS OPCIONES DE DELICIOSAS ESTACIONES, POR FAVOR PREGÚNTENOS

# NUESTROS PAQUETES DE BEBIDAS



## PAQUETES DE BEBIDAS FOSH | Incluido en todos nuestros menús\*

**Blanco:** Marqués de Caceres Excellens Verdejo 2022 - 100% Verdejo D.O. Rueda

**Tinto:** Marqués de Caceres Excellens Cuvée Especial 2019 Crianza - 100% Tempranillo D.O. Rioja

**Cava:** Fosh Brut Nature - Macabeo y Xarello

**Cerveza, refrescos, agua, café o té**

*\*No incluido en el "Menú Entre Viñedos"*

## SUPLEMENTO DE "UPGRADE" POR PERSONA

### VINOS BLANCOS

#### MALLORQUINES

Macia Batle Blanc de Blanc 2021 - **5,00€**

Macia Batle Xeremia Prensal Blanc - fermentado en barrica - **6,00€**

Ses Nines Selecció Selection - Prensal, Chardonnay y Moscatel de grano menudo - **7,00€**

#### ESPAÑOLES

S-Naia - 100% Sauvignon Blanc - Rueda - **2,00€**

Pedaliar - 100% Albariño - Rias Baixas - **5,00€**

### VINOS TINTOS

#### MALLORQUINES

Macià Batle Tinto 1856, 2018 - **2,50€**

Ses Nines Selecció- Mantonegro, Syrah & Callet - **6,50€**

#### ESPAÑOLES

Viña Pomal - Tempranillo, Garnacha y Graciano - Rioja - **6,50€**

Pago de Capellanes - 100% Tempranillo - Ribera del Duero - **8,50€**

### VINOS ROSADOS

Velourose - 100% Mantonegro - **4,50€**

Studio by Miraval - Cinsault, Garnacha, Rolle, Tibouren - **6,00€**

Miraval - Cinsault, Garnacha, Syrah, rollo - **9,50€**

# NUESTROS CÓCTELES Y BARRA LIBRE



## EL CÓCTEL DE AUTOR

Impresione a sus invitados diseñando un «Cóctel de Autor» inspirado en la temática de su evento. Este toque personalizado no sólo mejora la experiencia global, sino que también añade un elemento único que será recordado. También puede incorporar su Logo al cóctel, creando una bebida distintiva que refleje la identidad de su empresa y deje una impresión duradera en sus invitados.

**Se requiere una consumición mínima de 500,00€ con reserva obligatoria de una hora de barra libre. Precio de cada cóctel por persona a partir de 12,00€**



## BARRA LIBRE ESTÁNDAR POR HORA

- **Ginebra:** Ginebra Larios 12, Larios Rose y Tanqueray
  - **Ron:** Brugal y Barceló
  - **Whisky:** Famous Grouse y Jim Beam
  - **Vodka:** Vodka Vox y Absolut
  - Vino tinto, Vino blanco, Cava, Cerveza de barril
  - Coca-Cola, Coca-Cola Light/Zero
  - Fanta Naranja, Fanta Limón, Sprite
  - Tónica y agua
- 
- **Primera hora por persona desde 15,00€**
  - **Hora extra por persona desde 12,00€**



Nuestra barra libre de cócteles incluye 3 cócteles servidos por mixólogos profesionales, asegurando una experiencia de bebida continua y deliciosa durante el resto de la celebración.

### CÓCTELES | A ELEGIR 3

- Fosh Basil Smash
- Espresso Martini
- Margarita de Tommy
- Mojito
- Caipirinha
- Caipiroska
- Moscow Mule
- Paloma

### BARRA LIBRE INCLUIDA

- **Ginebra:** Ginebra Larios 12, Larios Rose y Tanqueray
- **Ron:** Brugal y Barceló
- **Whisky:** Famous Grouse y Jim Beam
- **Vodka:** Vodka Vox y Absolut
- Vino tinto, Vino blanco, Cava, Cerveza de barril
- Coca-Cola, Coca-Cola Zero
- Fanta Naranja, Fanta Limón, Sprite
- Agua Tónica y Agua
- **Requiere una consumición mínima de 500,00€**
- **Precio por persona y hora a partir de 20,00€**
- **Hora extra por persona desde 12,00€**



## FOSH GALA



## FOSH MEDITERRÁNEO



## FOSH RÚSTICO



# INFORMACIÓN IMPORTANTE

En Fosh Catering & Eventos, hacemos de cada evento una experiencia única. Ofrecemos un servicio de catering personalizado que incluye la selección de vajilla, menú, bebidas, horarios, gestión de alergias y organización del plan de mesa. En cada evento el personal profesional de Fosh que estará presente consta de:

El día del evento, nuestro equipo incluye:

- 1 Maître de Sala, 1 Chef de Cocina y 1 Mixólogo/Gerente de Bar.
- 1 camarero por cada 10 invitados, uniformado con camisa blanca y delantal negro.
- Un número de cocineros necesario para ejecutar el menú elegido

## DEGUSTACIÓN DE MENÚS

Realizamos degustaciones de menú para un máximo de 6 personas: **70€ por persona** para eventos no confirmados o segundas degustaciones (algunos vinos pueden tener un coste adicional). Una vez confirmado el evento reembolsaremos a 2 personas de la degustación.

## MENÚ DE STAFF

Es obligatorio contratar el menú de staff en cualquier evento.

## VISITA DE INSPECCIÓN A VENUES O FINCAS

Podemos acompañarle a visitar venues o fincas, precio por cada visita de locación tendrá un coste de **50€**, el cual debe estar abonado previo a la visita. Una vez confirmados nuestros servicios de catering esta tarifa será reembolsada.

**TODOS LOS PRECIOS NO INCLUYEN 10% IVA, NI TRANSPORTE**