



FOSH
IBIZA MALLORCA
catering

INVIERNO 16 Oct- 14 Abril

Menú 2020-2021



Los más de diez años de experiencia y los miles de enlaces celebrados avalan a Fosh Catering como un **referente de bodas en Mallorca e Ibiza**.

Desde seis hasta mil comensales, ofrecemos eventos de todo tipo. Nuestra amplia variedad gastronómica, pese a que destaquemos por nuestra cocina mediterránea vanguardista, nos ha convertido en uno de los servicios más reclamados. Es necesario aunar experiencia, conocimiento y trabajo para garantizar el máximo nivel.

Servicios que ofrecemos

Nuestra gastronomía se elabora con materia prima de alta calidad y más de 50 profesionales de altamente cualificados, hacen de nuestro servicio, un éxito garantizado avalado por miles de clientes que confiaron en nosotros.

Tipo de cocina

Ofrecemos una cocina mediterránea, con un toque vanguardista y actual que nos caracteriza, innovando cada día. Siempre con una cuidada presentación. Nuestros platos, se sirven siempre aperitivos y postres son absolutamente artesanales, todos sus productos naturales recién cocinados, con una calidad de restaurante.

Junto a ti

Nos integraremos con la agencia organizadora del evento para crear una coherencia en todo el evento. Un aspecto tan importante como el menú y el servicio, es el montaje y la decoración; ponemos a vuestra disposición a los mejores proveedores, para que siempre tengáis un amplio abanico de opciones entre las que elegir. Trabajamos junto a muchos proveedores para sumar con el objetivo de crear un evento único e irrepetible.



FOSH

IBIZA MALLORCA
catering

Quienes somos

El chef **Kevin Becker** y el Jefe de sala **Fabrizio Giunta** son los directores y propietarios de Fosh Catering, juntos, son el equilibrio perfecto para una de las empresas de catering más exitosas de las Islas Baleares, con la colaboración del prestigioso y conocido chef **Marc Fosh** (galardonado con estrella Michelin)

A través de los años, el ADN de Kevin y Fabrizio nunca ha cambiado. Su visión y madurez empresarial, así como su persistencia les ha llevado a definir su misión y a ser conocidos por su **excelencia y calidad**.

Os acompañaremos y asesoraremos para que todos los detalles estén a vuestro gusto. El catering y la cocina son nuestra pasión, por eso ponemos toda su ilusión en cada evento que hacemos.

Hacemos más de 200 eventos al año y nuestra obsesión es hacer de vuestro evento un día perfecto, en el que únicamente disfrutéis confiando en nuestras expertas manos.

Conseguir que cada celebración sea única es nuestro objetivo.

Nuestro servicio es igual a nuestra obsesión por hacer que el día de vuestra boda sea perfecto. Solo necesitáis relajaros, ser felices y disfrutar de la compañía de vuestros invitados, sabiendo que el día más importante de vuestra vida ha sido puesto en manos de expertos.





Menú de 3 platos

Más 100 adultos: 158 € p. p.+ 10% IVA

Entre 85 – 99 adultos: 168 € p. p.+ 10% IVA

Entre 50 - 84 adultos: 173 € p. p.+ 10% IVA

SERVICIOS INCLUIDOS:

.1 hora de aperitivo con canapés y un cóctel a vuestra elección.

.Bebidas durante el aperitivo y la cena: cava, vino tinto y blanco, agua, refrescos y cerveza.

.Menú de 3 platos a vuestra elección.

.Café, té y licores

.4 horas de Barra libre

.Snack de medianoche. Se sirven tras de las primeras dos horas de la barra libre y se preparan para el 50% de los invitados.

.Servicio de cocina y comedor.

.Vajilla, mesas y sillas: montaje y desmontaje.

**Se incluyen 8 horas de servicio: 1 hora de aperitivo 2,5 horas de comida/cena, 4 horas de barra libre (y media hora de cortesía para discursos o momentos especiales)*

Vinos incluidos en el menú:

Blanco: Marqués de Griñon – 100% Verdejo, D.O. Rueda

Tinto: Marqués de Griñon – 100% Tempranillo, D.O. Rioja

Cava: Fosh Brut Nature – Macabeo and Xarel.lo D.O.

Barra libre

Refrescos: Coca-Cola, Coca-Cola Light/Zero, Fanta Naranja, Fanta Limon, Sprite, Tónica, Water

Licores: Whisky Cutty Sark y Jim Beam, Vodka Vox y Absolut, Ron Brugal y Barcelo, Gin Larios 12, Larios rose y Tanqueray Cava, Vino blanco y tinto, Cerveza de barril.

** Horas adicionales de barra libre (carga mínimo de € 300,00 por cada hora extra) Las horas adicionales de barra libre se calculan sobre el 60% del número original de invitados y cuesta 8 € p.p.*



APERITIVO

Para picar en las mesas de aperitivo

- Aceitunas marinadas y almendras tostadas

CANAPÉS pasados en bandejas:

- Pulpo a la Gallega
- Sopa de calabaza con queso camembert
- Crema de maíz y bacon
- "AIR Baguette" con jamón ibérico y tomate ramillete
- *Mini mahonés con membrillo*
- Nuestro arroz de setas en un bocado /Bocado crujiente de paella de setas
- Mini Ensaimada con sobrasada
- Nido de huevo de codorniz con salsa tártara
- Tartar de atún con rábano picante
- Nube de parmesano con setas y trufa
- Tartar de buey gallego sobre crujiente de hierbas
- Patatas bravas estilo Fosh
- Bao (pan vapor) con pollo ahumado y guacamole
- Croqueta de *Bullit* y foie

Más alternativas (también se sirven en la prueba)

- Capuchino de apio con cebolla asada
- Tartar de remolacha
- Canelón de brandada de bacalao con pimientos piquillos

COCKTAIL INCLUIDO EN EL APERITIVO- elige 1
Nuestros cócteles agregan un toque elegante.

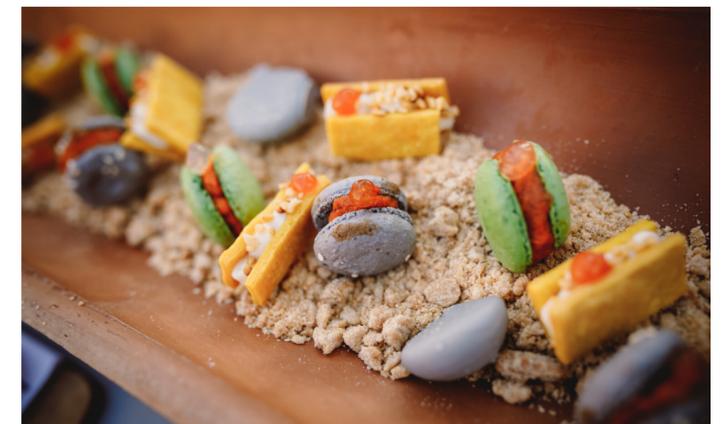
SANGRIA ROJA: ¡El típico éxito español! A tu invitado le encantará esta mezcla de sabores afrutados y vino tinto.

SANGRIA BLANCA: La misma base fresca y afrutada, pero ahora con nuestro cava Fosh

Puede optar por darle un toque mallorquín a tu cocktail incluido por solo el suplemento de 1 € p.p. :

Pink Spritz: el vermut rosado de Mallorca y el pomelo rosado combinados son una bebida colorida

Hugo mallorquín: una mezcla refrescante y suave de licor de flor de saúco, hierbas de Mallorca, refresco y cava



ENTRANTES elegir 1

Fríos

- Ensalada de *Roast beef* con alcachofas y setas
- Terrina de Foie gras y pato con orejones y brioche casero
- Burrata con carpaccio de setas y pesto de albahaca*

Calientes

- Mar y Montaña: Carne de vieiras y panceta ahumada con reducción de naranja
- Canelón de cerdo negro Mallorquín con setas y perejil
- Canelón de verduras de temporada con crema tibia de apio nabo*
- Filete de Merluza con costra tomate ramillete, hinojo y encurtidos
- Corvina "A la Ibicenca" con pasas al jerez, tomates, espinacas y almendras
- Caldereta de bogavante y sepia confitada con alioli de azafrán (suplemento 3,50 €)
- Lomo de bacalao con judías verdes y crema de castañas

(*)*platos vegetarianos*



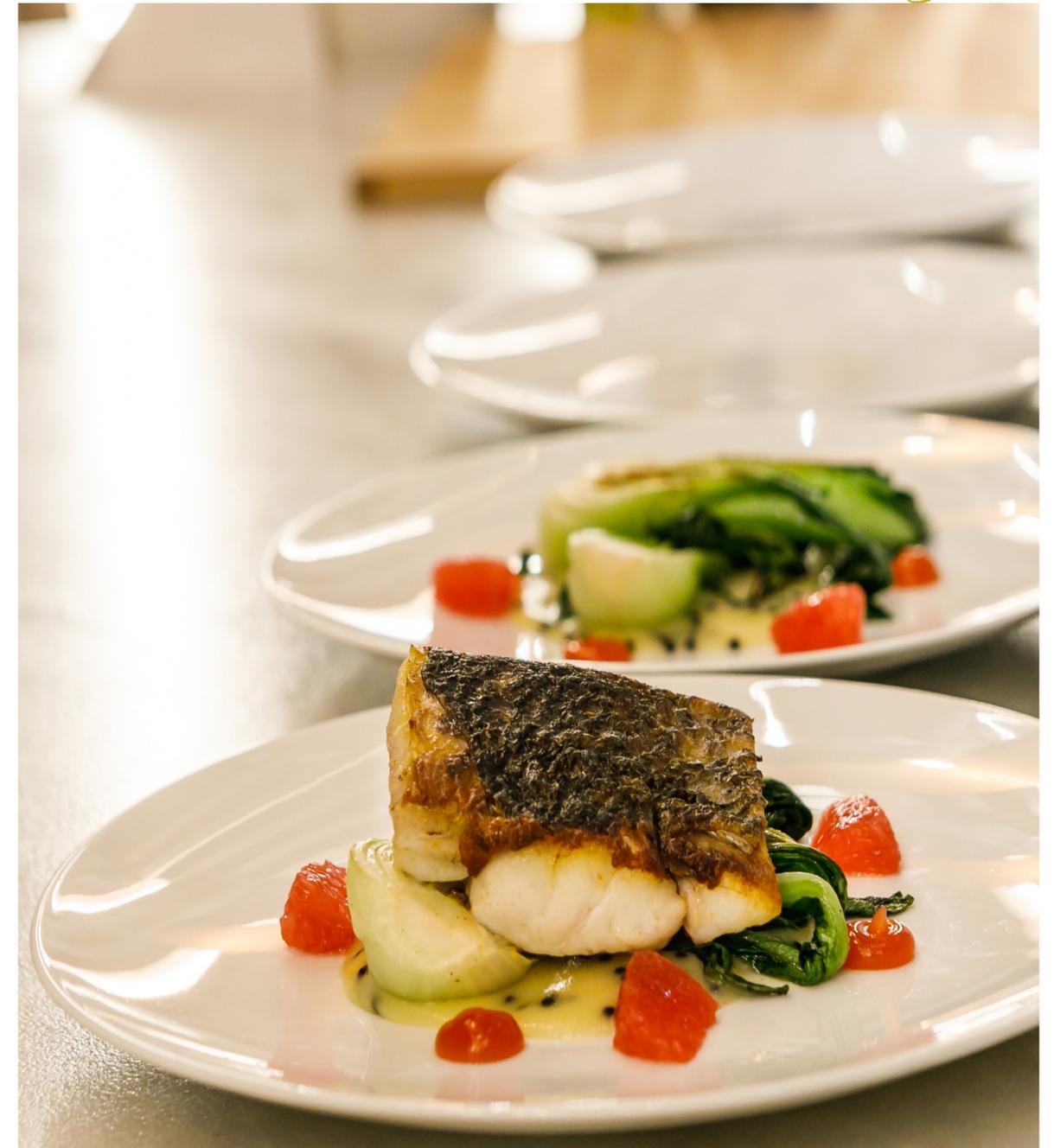
PLATO PRINCIPAL elegir 1

- Carrilleras de buey con vino tinto, puré de boniato asado y seta cardo
- Cochinillo deshuesado con puré de orejones, col & jamón ibérico
- Solomillo de cebón con calçotada y salsa romesco
- Solomillo de cebón con ragú de verduras y consomé de verano
- Pechuga de pintada con crema de maíz y espinacas
- Lomo bajo de ternera blanca con coca de cebolla caramelizada y aceitunas negras
- Dúo de cordero con berenjena, frutos secos y especias Marroquís

- Ravioli *abierto* de setas con parmentier/crema de trufa y tomates confitados*
- Gnocchis de patata violeta con crema de calabaza y pesto*
- Tumbet de huerto con salsa romesco y espárragos*

(*)*platos vegetarianos*

Los entrantes de pescado también pueden elegirse como platos principales y prepararse en porciones más grandes.



POSTRES elegir 1

- Texturas de Chocolate con sorbete de fruta de la pasión
- *Lazo* de chocolate y chili con sorbete de maíz
- Sorbete de cerezas con crema de limón y dukkah dulce
- Cheesecake de mango y fruta de la pasión con sorbete de fresas
- Nuestro Snickers con sorbete de albaricoques y salsa de chocolate
- Nuestro Gató Mallorquín en texturas con un toque de maracuyá
- Éclair de tiramisú con helado de caramelo
- Tarta de chocolate negro con sorbete de frutos rojos
- Mini magnum de coco con gazpacho de fresas*
- Frutos rojos con perlas de cacao y merengue*

()postres veganos*

A partir de 2€ de suplemento: dúo de postre a elegir, o hombres y mujeres

A partir de 6€ de suplemento: buffet de postre con mínimo 4 variedades.

Normalmente no se incluyen helados en el buffet de postres



RESOPÓN elegir dos opciones

- Pa amb oli (selección de quesos y embutidos servidos con pan mallorquín, aceite de oliva y tomate)
- Empanadas de pollo
- Ensalada de frutas
- Selección de coca mallorquina
- Mini hamburguesas con queso

*Se sirven tras de las primeras dos horas de la barra libre y se preparan para el 50% de los invitados.
Si desea una mayor cantidad o una mayor variedad, consulte con nuestro personal.

Ofrecemos sin ningún coste extra la adaptación de nuestros menús en el caso de dietas o costumbres alimenticias especiales, pero solo hasta un máximo del 10% de los invitados.

Si el número de menús especiales/diferentes es superior al 10% del total de menús contratados, se calculará el correspondiente gasto adicional.

En nuestra página web puede encontrar la tabla de alérgenos.



EXTRAS

ESTACIÓN DE JAMÓN IBERICO DE BELLOTA D.O.

Jabugo € 750 + 10% IVA

o

JOSELITO € 850 + 10% IVA

Acompañado de pan de cristal con tomate *ramillete* y aceitunas: incluye los servicios de un cortador de jamón profesional

El servicio incluye un jamonero profesional y un jamón de 8 a 9 Kg (suficiente para 80-100 invitados).

También incluimos la mesa y el mantel para el corte, las bandejas y los platitos para servir.



EXTRAS

BEBIDAS DE BIENVENIDA

Los puestos de limonada vintage son ideales para recibir a sus invitados

Puestecito de mercado, decoración y limonadas (elija 3)

Limonada clásica

Limonada de menta

Limonada de naranja y romero

Limonada de pomelo rosa

Limonada de sandía (en temporada)

Limonada de fresa (en temporada)

Agua aromatizada (lima, limón, pepino, menta, fresa, lavanda o mezcla)

Montaje y decoración - 260, - €

Bebidas - 2, - € / persona



Servicio de Cocktails durante el aperitivo ¡Impresiónate!

¿Por qué no innovar un poco y deleitar a todos los fanáticos de los cócteles?

Este servicio incluye 2 cocktails de la lista durante el aperitivo.

Precio: 6 € + 10% de IVA por persona.

COCKTAILS DURANTE EL APERITIVO

Fosh Negroni

Gin, MIX de Vermouth, Campari , Aperol, Bitter de naranja y Fruta de la Pasión

Sangría de Mango y Pera

Vermouth Blanco, Flor de Sauco, Licor de Naranja, Licor de Pera, Mang, Limón y Vino Blanco

Golden After Work

Cava, Licor de Melocotón, Aperol, Suau Orange, Brandy y Oro

Fosh Special Lemonade

Vodka, Lima, Limón, Melocotón, Pomelo, Hierbabuena y Tónica de Naranja y Lichi



Servicio de cocktails en la barra libre

¿Por qué no innovar un poco y deleitar a todos los fanáticos de los cocktails?

Este servicio incluye 3 cocktails de la lista mientras la barra libre esté en funcionamiento, así como los camareros y copas.

Precio: 8 € + 10% de IVA por persona.

Precio válido como suplemento de la contratación de la barra libre

Espresso Martini

Vodka de Vainilla, Café y Khalua y Vainilla

Tommy's Margarita

Tequila blanco, Lima y Agave

Mojitos Clásicos y de Sabores

Frambuesa, Fresa, Passion Fruit & Mango

Caipirinhas y Caipiroskas

Frambuesa, Fresa, Passion Fruit & Mango

Bramble

Ginebra, Limón y Licor de Mora

Watermelon Wocktail

Frozen de Ginebra de Melón y Sandía

G&T Passion

Gin Tonic de Fruta de la Pasión y Naranjas Kumkuat

Piña Colada

Ron, Coco Arlequín y Piña

Ginger Mule

Vodka, Falernum, Piña, Lima, Ginger Beer and Chili

Daiquiri Mango

Ron Especiado, Mango, Lima y Sirope de Té Rooibos

Green Day

Tom Collins de Pepino, Hierbabuena y Lima

Lady Chatterley

Vodka, Aperol, Frambuesas, Vainilla y Soda

Caipirinha Mallorquina

Brandy , Suau Orange, Vainilla, Fruta de la Pasión, Naranja, Limón y Ginger Ale

Mojito Mallorquin

Un clásico con producto Mallorquín Palo y Polvo de Plata

Podemos personalizar su celebración con su elección favorita de cocktails o con otros creados por nuestros especialistas, así que no dude en solicitarnos más información.



Nuestra reserva Privata de Cocktails ¡Impresiónate!

Este servicio incluye el upgrade de 3 cocktails de nuestro paquete estándar durante la barra libre, así como los cocktails y los camareros.

Precio: 15 € + 10% de IVA por persona.

Precio válido como suplemento de la contratación de la barra libre

Fosh Mare

Cocktail Mediterráneo con Ginebra Gin Mare, Aperol, Albahaca y Zumo de Naranja

Ginger Margarita

Tequila Blanco, Jengibre, Puré de piña, Ginger Beer y Agave

Northern Light

Gin Nordes, Mandarin Napoleon, Sorbete de Mandarina, Azúcar de Mandarina y Limón

Bublegum Martini

Vodka de vainilla, Zumo de Guava, Chicle, Frambuesas y Marshmallow

Tiki-Taka Time

Ron Don Papa, Malibu, Mango, Almendra, Tiki Bitter, Zumo de Piña y Mango Picante

Solero

Vodka de vainilla, Passoa, Fruta de la Pasión, Coco, Limón y Vainilla

Cherry Bomb

Whisky Bourbon, Chambord, Vainilla, Limón y Bitter de Cereza

Pomada Time

Gin Hendricks, Domaine Canton, Sorbete de Lima y Jengibre, Lima, Limón y Azúcar

Mojito Royale

Hierbabuena, Mandarin Napoleon, Azúcar de Mandarina, Lima y Champagne



EXTRAS GIN BAR- ¡Impresiónate!

SERVICIO PREMIUM GIN

¿Por qué no seguir las tendencias y disfrutar de una bebida deliciosamente mezclada?

Este servicio incluye 4 ginebras diferentes de su elección, elija una de cada categoría (A, B, C,D).

Categoría A

Suau Mallorca (twist de limón y romero)

Martin Millers (twist de limón y kumkuat)

Categoría B

Rokku (twist de jengibre y naranja)

Nordes (twist de limón y uva verde)

Categoría C

Gin Mare (twist de naranja y albahaca)

Hendricks (con pepino)

Categoría D

Sipsmith (twist de limón y naranja)

Brockmans (twist de pomelo y frutos rojos)

Precio: 4 €+10% de IVA - Por persona (con agua El precio es un suplemento al servicio de barra libre).

Precio: 4,50 €+10% IVA - Por persona (con agua tónica de Fever Tree)

El precio es un suplemento a la contratación del servicio de barra libre.



EXTRAS Más selección de vinos

Vinos Blancos:

Blancos Mallorquines

Ous & Caragols - Prensal, Mantonegro & Giró Ros - 2,50 €

Selección de Ses Nines - Prensal, Chardonnay y Moscatel de grano menudo - 3,50 €

Otros Blancos españoles

Pedaler - 100% Albariño - Rias Baixas - 2,50 €

S-Naia - 100% Sauvignon Blanc - Rueda - 2,50 €

Vinos Rosados:

Velourose - 100% Mantonegro - 3,50 €

Domaine de Paris - Syrah, Granacha, Carigan, Cinsault - 3 €

Miraval - Cinsault, Granacha, Syrah, Rolle - 6 €

Vinos Tintos:

Tintos mallorquines

Ous y Caragols - Mantonegro, Cabernet Sauvignon, Syrah, Callet y Merlot - 3 €

Selección de Ses Nines - Mantonegro, Syrah & Callet - 4 €

Otros tintos españoles

Pago de Capellanes - 100% Tempranillo - Ribera del Duero - 4,50 € (degustación de descorche 15 €)

Viña Pomal - Tempranillo, garnacha y graciano - Rioja - 4,50 €

Los precios son suplementos por persona



EXTRAS Cavas y Champagnes

Incluido en nuestra oferta:

Fosh Cava Brut Nature - Macabeo, Xarel.lo, Parellada

Upgrade de cava (precio por persona):

Juvé & Camps Cinta Purpura Reserva - Macabeo, Xarel.lo, Parellada - 1,50 €

Posibles upgrades con Champagne (precios por botella):

Ployez - Jacquemart Brut Extra Quality - Cuvee de Pinot Noir, Meunier y Chardonnay - 31,50 €

Moët & Chandon Brut Impérial - Pinot Noir, Chardonnay y Pinot Meunier - 34,50 €

Krug Grande Cuvée - precio por confirmar

Ruinart Brut - Pinot Noir, Chardonnay y Pinot Meunier - 37,50 €

Ruinart Blanc de Blanc - 100% Chardonnay - 52,50 €

Ruinart Rosé - Pinot Noir, Chardonnay - 47,50 €

Por favor pregúntenos acerca de sus vinos y selecciones favoritas.
Estamos seguros de que podemos encontrarlos para usted.
Los precios son sin IVA y por persona



¡Descubre un mundo de posibilidades para vivir una celebración de ensueño!

Prueba de menú

Ofrecemos degustaciones de menú para hasta 6 personas, y deben reservarse previamente según nuestra disponibilidad (de lunes a viernes) Nuestras degustaciones incluyen una selección completa de nuestros canapés, 3 entrantes diferentes, 3 platos principales y 3 postres.

También presentamos nuestro Cava y vinos contratados.

Precios € 30 por persona para eventos confirmados (se invitará a los novios) € 55 por persona para eventos no confirmados o segundas degustaciones, es posible que algunos vinos tengan que pagar una parte.

Montaje

Nuestros montajes incluyen:

Sillas (puede seleccionar una de las opciones incluidas)

Mesas (redondas o rectangulares con mantelería, una por cada 10 comensales)

Bar para el área de fiesta (una de las opciones incluidas por cada 80 invitados)

Mesas de bistro (de madera o con mantelería, una por cada 15/20 invitados, según el tamaño del evento)

**Solicite nuestro catálogo de materiales para ver las posibles opciones actualizadas.*



- **Nuestros precios no incluyen el 10% de IVA y ni el transporte**
- En ningún caso podemos hacernos responsables de las condiciones meteorológicas adversas. Si fuera necesario montar una carpa, no podremos hacernos cargo de los costes. Tampoco nos haremos cargo de los costes de un generador en caso fuera necesario a la realización del menú elegido.
- La confirmación del número de comensales debe ser notificada (posiblemente vía email) con 10 días de antelación. En caso contrario se facturará el número resultante de la última factura emitida.
- Las transferencias bancarias deben indicar por lo menos la fecha y el lugar del evento, y una referencia clara al cliente (p.ej. nombre de la empresa).
- Generalmente, la cantidad de canapés por invitado, en los aperitivos, es de una unidad por cada tipo de canapé.
- Las horas extras de retraso cuestan 4€ por invitado y hora.
- Ofrecemos un alto estándar de servicio: 1 camarero cada 10 comensales. Nuestro personal lleva años trabajando con nosotros, son de confianza y tienen buena presencia; son gente joven y con idiomas. Siempre van uniformados con camisa blanca y delantal negro.
- Nuestros presupuestos se basan siempre en un mínimo de invitados, cada vez especificado en el mismo presupuesto. Si el número de invitados baja del mínimo, se efectuará una revisión del presupuesto.

Ofrecemos sin ningún coste extra la adaptación de nuestros menús en el caso de dietas o costumbres alimenticias especiales, pero solo hasta un máximo del 10% de los invitados. Si el número de menús especiales/diferentes es superior al 10% del total de menús contratados, se calculará el correspondiente gasto adicional.

En nuestra página web puede encontrar la tabla de alérgenos.

Condiciones de contratación

1^{er} pago – en el momento de confirmación

25% del total del presupuesto en concepto de reserva o 2000,00€ + 10% IVA (cuando aún falten más de 6 meses hasta la fecha del evento).

2^o pago – 6 meses antes del evento

La diferencia entre el 25% del total del presupuesto y los 2000,00€ + 10% IVA del depósito, donde aplicable.

3^{er} pago – 45 días antes de la fecha del evento

50% del total del presupuesto.

4^o y último pago – 10 días antes de la fecha del evento

El restante 25%, con la confirmación del número de comensales y los servicios contratados.

Política de cancelación: se reconoce el derecho a la devolución del 50% del pago adelantado sólo en caso que la petición de cancelación sea comunicada por correo electrónico con un mínimo de seis meses de antelación.



FOSH

IBIZA MALLORCA
catering