

FOSH

IBIZA MALLORCA

catering



Somos tu mejor elección



Fosh Catering

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

Desde una vena para dos comensales hasta un cocktail para mil, ofrecemos eventos de todo tipo. Nuestra amplia variedad gastronómica, pese a que destaquemos por nuestra cocina mediterránea moderna, nos ha convertido en uno de los servicios más reclamados.

Es necesario aunar experiencia, conocimiento y trabajo para garantizar el máximo nivel.

Gastronomía

Ofrecemos una cocina mediterránea, con un toque vanguardista y actual que nos caracteriza, innovando cada día. Siempre con una cuidada presentación.

Nuestros platos, aperitivos y postres son absolutamente artesanales, todos son productos naturales y recién cocinados, con una calidad de restaurante.



Servicios

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.





Donde quieras



Estaremos encantados de deleitaros a ti y a tus invitados donde queráis, en una villa privada, o en el lugar que queráis o que se haya elegido.

También disponemos de espacios propios para celebrar tus eventos en Mallorca (Son Berga, Son Mir, Son Togoires, Molí d'Events, Son Llompart, Son Mesquida Nou, Morneta, y el museo CCA Andratx) y Can Lluc y Can Quince en Ibiza.

Cercana, honesta, auténtica

Nuestra forma de entender la cocina y la gastronomía es honesta y auténtica.

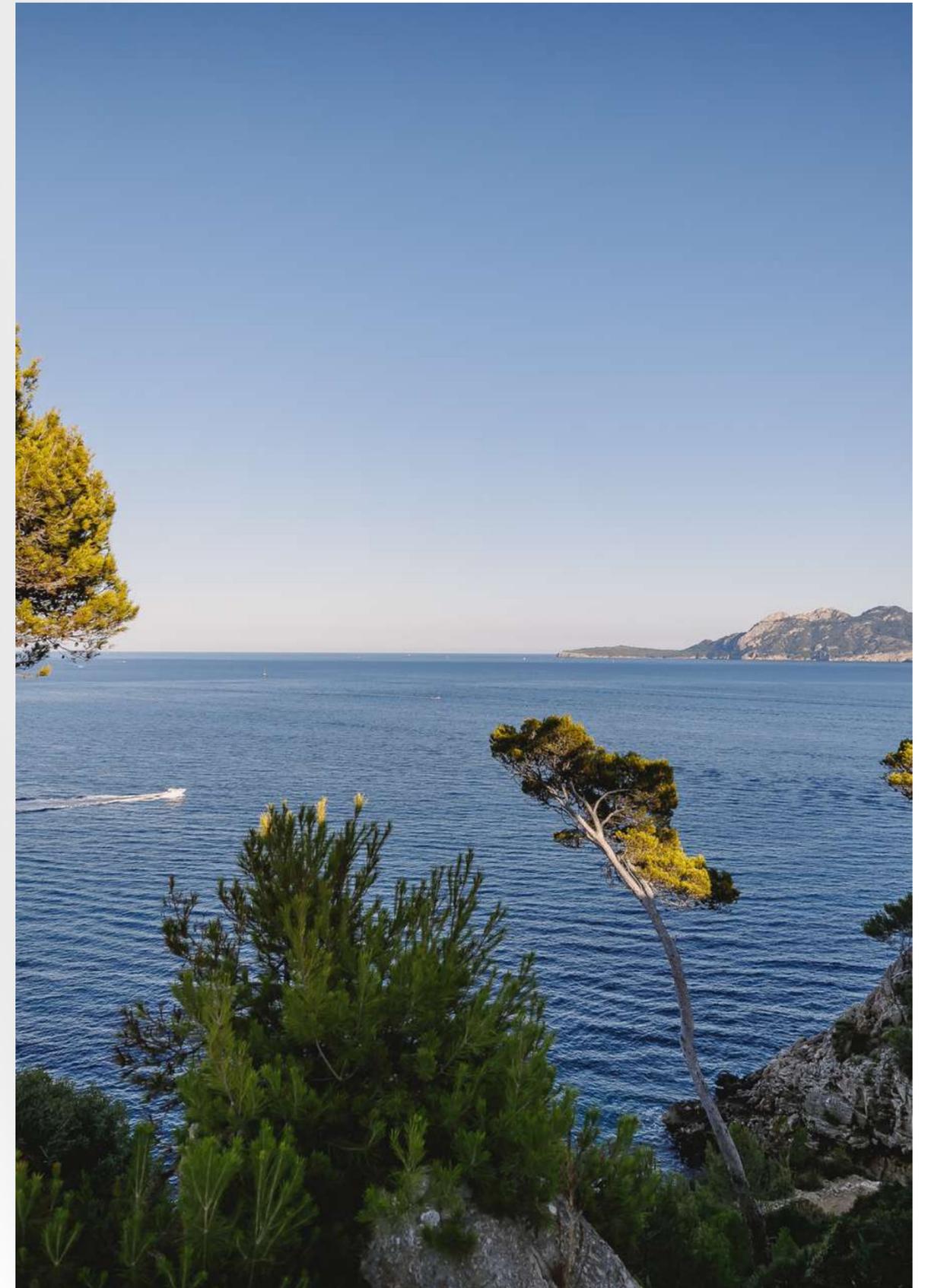
El Chef Marc Fosh y Fosh Catering se centran en un fuerte compromiso ambiental y social para reducir el impacto, conservar los recursos naturales y promover una dieta orgánica.

Nos preocupamos por lo que les pasa a nuestros proveedores, las sustancias químicas que usan, la contaminación de nuestros mares, los tipos de algodón o los materiales que se utilizan. Nos preocupamos por todo lo que ha pasado antes de que llegue a nuestros eventos, porque no estamos vendiendo menús, sino servicios.

Vamos a hacer las paces con la naturaleza y preservar nuestro medio ambiente, nuestras islas y especialmente nuestros mares.

Tanto en nuestras cocinas como en nuestros servicios de eventos, no solo reciclamos todo el cartón, vidrio, plástico, etc., sino que vamos hacia los 0 residuos en nuestros eventos. Hace años que no usamos utensilios de cocina de plástico desechables y cada vez optimizamos nuestra lucha contra el impacto ambiental.

Por eso hemos creado 'Celebra Eco', un programa de gestión responsable del restaurante y de nuestros eventos combinando la máxima profesionalidad con el mínimo impacto en el medio ambiente, además de cuidar cada detalle, incluyendo una propuesta gastronómica consciente y saludable.



Proyecto 'Celebra ECO'

NUESTROS VALORES:

- Utilizamos productos locales y de temporada.
- Somos responsables, solidarios y consecuentes con nuestro entorno.
- Nos gusta rodearnos de productores que están desarrollando una importante labor de mantenimiento de la tradición rural, productores locales con los que establecemos sinergias muy positivas.

Para nosotros esta coherencia es básica, nos sentimos cómodos con ella. Son decisiones que venimos tomando a lo largo de los años para radicalizar nuestro discurso.

UTILIZAMOS PRODUCTOS DE BAJO IMPACTO AMBIENTAL:

- Servicio de agua en garrafas.
- Apostamos por los productos ecológicos y de proximidad.
- Papel reciclado sin cloro e impreso con tintas naturales.
- Reducimos la cantidad de residuos orgánicos y los utilizamos para compostaje.

SOMOS EFICIENTES EN EL USO DE ENERGÍA Y AGUA:

- Regulación de la temperatura de las salas y espacios expositivos.
- Sistemas de ahorro de agua en cocina y zonas comunes.
- Sistemas de iluminación eficientes.
- Foco en la mejora continua mediante el seguimiento constante de los consumos y el establecimiento de objetivos anuales de sostenibilidad.

PROMOVEMOS EL CONSUMO RESPONSABLE:

En nuestras oficinas, todos los consumibles de papelería, posavasos, menús,... están impresos en materiales reciclados.



Sobre nosotros

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.

Quienes somos

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.



FOSH

IBIZA MALLORCA

catering



Somos tu mejor elección

www.fosh.es