

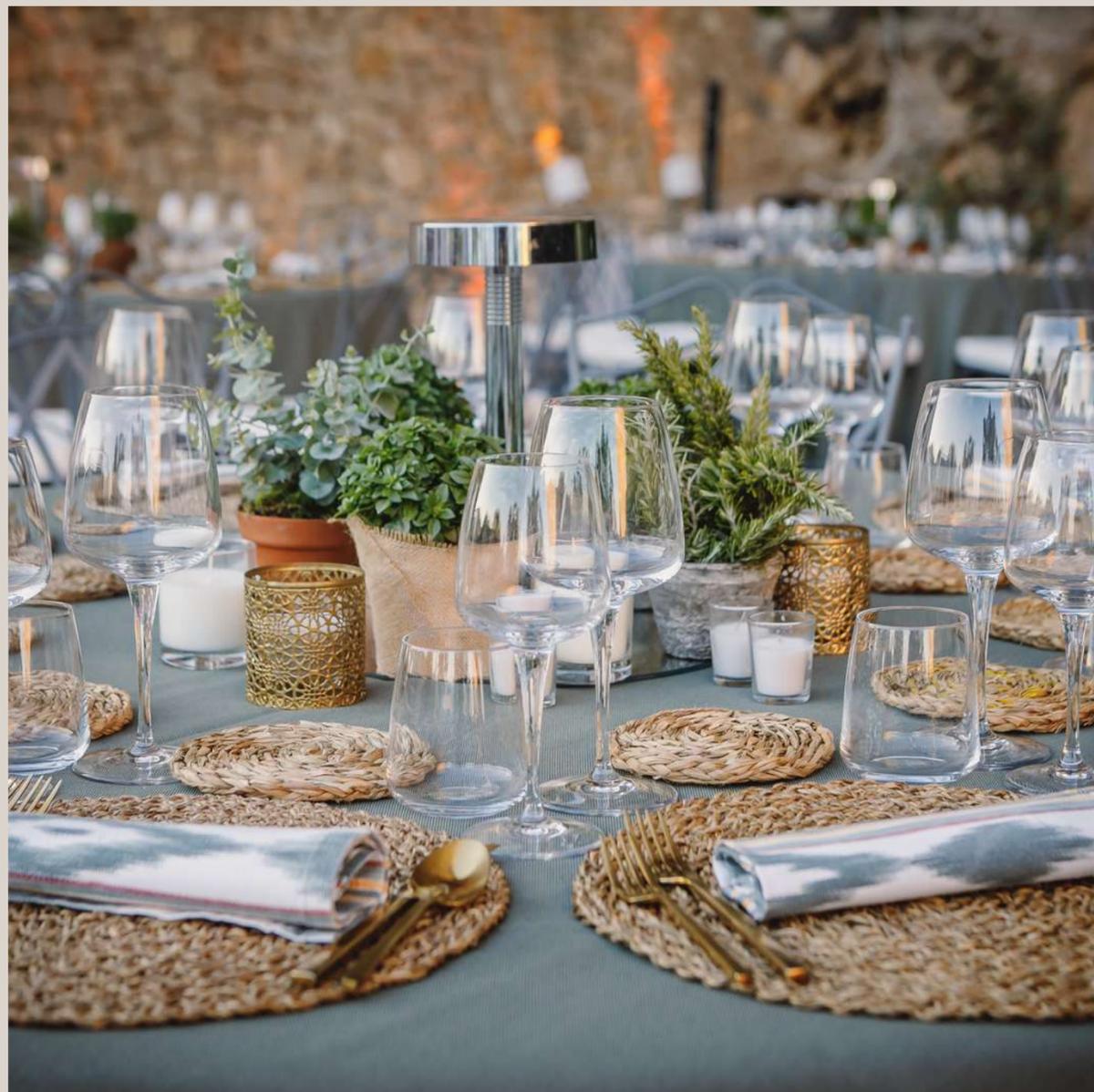
FOSH

IBIZA MALLORCA
catering

Somos tu mejor elección

Cena de Gala
Menú 2022-2023





Fosh Catering

Los más de quince 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, aperitivos y postres son absolutamente artesanales, todos son productos naturales y recién cocinados, con una calidad de restaurante.

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 Mir, Son Togores, Molí d'Events, Son Llompарт, Son Mesquida Nou, Morneta, y el museo CCA Andratx) y Can Lluc y Can Quince en Ibiza.

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.



Menü de 3 platos





Cena de Gala

SERVICIOS INCLUIDOS:

- Menú de 3 platos a su elección.
- Bebidas servidas en la comida o cena: Cava, vino tinto y blanco, agua, refrescos y cerveza.
- Café, té y licores.
- Servicio de cocina y comedor.
- Vajilla, mesas y sillas: montaje y desmontaje.

*Vinos incluidos en el menú:

- Blanco: Marqués de Griñón – 100% Verdejo, D.O. ruedas
- Tinto: Marqués de Griñón – 100% Tempranillo, D.O. la Rioja
- Cava: Fosh Brut Nature – Macabeo y Xarelló D.O.

* Incluye 3 horas de servicio: 30 min bienvenida, 2 horas comida/cena, 30 min. cortesía

* 10% IVA no incluido.

FOSH
catering

Precio por persona:
a partir de 30 adultos: 92 € p.p.

Cena de Gala

MENÚ DE VERANO

FOSH
catering



ENTRANTE elige 1

Frío

- Ceviche de pescado fresco con aguacate y mango a la parrilla.
- Ensalada de rosbif con crema de trufa y hierbas frescas.
- Tartar de remolacha con crema fresca y salmorejo*.
- Burrata local con carpaccio de setas y pesto de albahaca*.
- Carpaccio de calabacín con queso de cabra y brotes frescos*.

Cáliente

- Mar y Tierra: Panceta de cerdo ligeramente ahumada con vieiras y naranja de Sóller.
- Ravioli de cerdo negro mallorquín con consomé de cebolla asada.
- Canelón con verduras de temporada y crema tibia de apionabo.
- Lomo de bacalao fresco con salsa verde y jamón ibérico.
- Lomo de merluza con costra de tomate, hinojo y escabeche de verduras.
- Besugo con ensalada de cítricos, patatas Violette y emulsión de ají amarillo.
- Besugo a la Mallorquina con pasas al jerez, tomate, espinacas y almendras.

(*)platos vegetarianos

PLATO PRINCIPAL elige 1

- Estofado de ternera con nuestro vino tinto con boniato asado y champiñones.
- Cochinillo deshuesado con puré de albaricoques, coles de Bruselas y jamón ibérico.
- Filete de ternera gallega con cebolletas braseadas y salsa romesco (*suplemento de 5,50€ p.p).
- Filete de ternera gallega con ragú de verduras y consomé de verano (*suplemento de 5,50€ p.p).
- Pintada de Guinea con cremoso puré de maíz y espinacas.
- Jardín de ternera estofado con coca de cebolla caramelizada y aceitunas negras.
- Dúo de Cordero mallorquin con berenjena, frutos secos y especias marroquíes.
- Ravioli abiertos con setas, crema de trufa y tomates confitados*.
- Ñoquis de patata violeta con cremoso de calabaza y pesto*
- Tumbet de nuestras hortalizas de la huerta, espárragos a la plancha y salsa romesco*.

(*)platos vegetarianos

Los entrantes de pescado también pueden elegirse como platos principales y prepararse en porciones más grandes (*suplemento de 5,50€ p.p).

MENU DE 3 PLATOS

POSTRES elige 1

- Chocolate en 3 texturas con sorbete de maracuyá.
- Cinta de frambuesa con sorbete de litchi.
- Sorbete de cerezas con crema de limón confitado y dukkah dulce.
- Cheesecake de mango y maracuyá con sorbete de fresa.
- Mini Magnum de yogur con gazpacho de fresas y chocolate blanco.
- Nuestros Snickers con sorbete de albaricoque y salsa de chocolate negro.
- Nuestra Tarta de Almendra Mallorquina en texturas.
- Eclair de piña con sorbete de coco y frutos rojos.
- Mini magnum de coco con gazpacho de fresas*.
- Frutos Rojos con perlas de cacao y merengue*

(*)Postres Veganos

*A partir de 2 € suplemento: dúo de postres a elegir, o hombres y mujeres.

*A partir de 6 € suplemento: buffet de postres con un mínimo de 4 variedades. El helado normalmente no está incluido en el buffet de postres.

Cena de Gala

MENÚ DE INVIERNO

FOSH
catering

ENTRANTE elige 1

- Ensalada de ternera asada con alcachofas.
- Terrina de foie gras con pato confitado, albaricoques mallorquines y brioche casero.
- Burrata local con carpaccio de champiñones y pesto de albahaca*.
- Mar y Tierra: Panceta de cerdo ligeramente ahumada con vieiras y naranja de Sóller.
- Canelón de cerdo negro mallorquín con champiñones y perejil.
- Canelones con verduras de temporada y crema tibia de apio nabo.
- Lomo de merluza con costra de tomate, hinojo y escabeche de verduras.
- Besugo a la Mallorquina con pasas al jerez, tomate, espinacas y almendras.
- Caldereta de bogavante y calamares con alioli de azafran (*suplemento de 3,5€).
- Filete de bacalao fresco, judías verdes y castañas.

(*)platos vegetarianos

PLATO PRINCIPAL elige 1

- Ternera estofada de ternera con nuestro vino tinto, boniato asado y champiñones.
- Cochinillo deshuesado con puré de albaricoques, coles de Bruselas y jamón ibérico.
- Filete de ternera gallega con cebolletas braseadas y salsa romesco (*suplemento de 5,50€ p.p).
- Filete de ternera gallega con ragú de verduras y consomé de verano (*suplemento de 5,50€ p.p).
- Pintada de Guinea con cremoso puré de maíz y espinacas.
- Jardín de ternera estofado con coca de cebolla caramelizada y aceitunas negras.
- Dúo de Cordero de la zona con berenjena, frutos secos y especias marroquíes.
- Ravioli abiertos con setas, crema de trufa y tomates confitados*.
- Gnocchi de patata violeta con cremoso de calabaza y pesto*.
- Tumbet de nuestras hortalizas de la huerta, espárragos a la plancha y salsa romesco*.

(*)platos vegetarianos

Los entrantes de pescado también pueden elegirse como platos principales y prepararse en porciones más grandes (*suplemento de 5,50€ p.p).



MENU DE 3 PLATOS

POSTRES elige 1

- Chocolate en 3 texturas con sorbete de maracuyá.
- Cinta de chocolate y guindilla con sorbete de maíz dulce.
- Sorbete de cerezas con crema de limón confitado y dukkah dulce.
- Cheesecake de mango y maracuyá con sorbete de fresa.
- Nuestros Snickers con sorbete de albaricoque y salsa de chocolate negro.
- Nuestra Tarta de Almendra Mallorquina en texturas.
- Eclair 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 3€ suplemento: dúo de postres a elegir, o hombres y mujeres.

*A partir de 7€ suplemento: buffet de postres con un mínimo de 4 variedades. El helado normalmente no está incluido en el buffet de postres.

Extras

Mas seleccion de vinos

Vinos Blancos:

Blancos Mallorquines

- Selección de Ses Nines - Prensal, Chardonnay y Moscatel de grano menudo - 3,50 €
- Macia Batle Blanc de Blanc 2021 - € 3.50
- Macia Batle Xeremia Prensal Blanc – fermentado en barrica 2021 - € 3.50

Otros Blancos españoles:

- Pedalier - 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 €



Los precios son suplementos por persona

Vinos Tintos:

Tintos Mallorquines:

- Selección de Ses Nines - Mantonegro, Syrah & Callet - 4 €
- Macia Batle Red 1856, 2018 - € 4,50

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 €

Cavas y Champagnes

EXTRAS

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 - 2,00 €

Posibles upgrades con Champagne:

- Ployez - Jacquemart Brut Extra Quality - Cuvee de Pinot Noir, Meunier y Chardonnay
- Moët & Chandon Brut Impérial - Pinot Noir, Chardonnay y Pinot Meunier
- Krug Grande Cuvée
- Ruinart Brut - Pinot Noir, Chardonnay y Pinot Meunier
- Ruinart Blanc de Blanc - 100% Chardonnay
- Ruinart Rosé - Pinot Noir, Chardonnay

*precio de Champagne por botella a confirmar con el catering

Por favor pregúntenos acerca de sus vinos y selecciones favoritas.

Estamos seguros de que podemos encontrarlos para usted.

Los precios son estimados sin IVA y por persona. No dude en solicitar un presupuesto personalizado.



Extras

Aperitivo con canapés - 12€ por persona
(elija 7 de las siguientes opciones)

FOSH
catering

Para compartir en las mesas del bistró: Aceitunas marinadas y almendras tostadas

CANAPÉS Para ser repartidos por los camareros en bandeja:

VERANO

- Frutas de temporada maceradas
- Pulpo al pimentón ahumado
- Nuestra ensalada Caprese en un bocado
- Salmorejo Tradicional
- "Baguette AÉREO" con chorizo/camaiot y tomate ramillete
- Mini queso mahonés con membrillo
- Nuestra Paella en un bocado
- Mini Ensaimada con sobrasada
- Nido crujiente de huevos de codorniz con salsa tártara
- Salmón marinado con maracuyá
- Nube de parmesano con champiñones y trufa
- Crujiente de hierbas con tartar de ternera gallega
- Patatas bravas estilo Fosh
- Bao (pan al vapor) con pollo ahumado y guacamole
- Croqueta de jamón Joselito
- Ceviche de lubina y langostinos con guacamole
- Tártaro de remolacha

INVIERNO

- . Pulpo al pimentón ahumado
- . Sopa de calabaza especiada con camembert
- . Sopa cremosa de maíz y tocino
- . Baguette de AIRE con jamón ibérico y tomate ramillete local
- . Mini mahonés de queso con membrillo
- . Un bocado crujiente de nuestra paella de setas
- . Mini Ensaimada con sobrasada
- . Nido crujiente de huevos de codorniz con salsa tártara
- . Tartar de atún con rábano picante
- . Nube de parmesano con setas y trufa
- . Crujiente de hierbas con tartar de ternera gallega
- . Patatas bravas estilo Fosh
- . Bao (pan al vapor) con pollo ahumado y guacamole
- . Croqueta de ternera braseada y foie grass



Jamón Ibérico de Bellota D.O.

Extras
!

ESTACIÓN DE JAMÓN IBERICO DE BELLOTA D.O.

Jabugo € 750 + 10% IVA

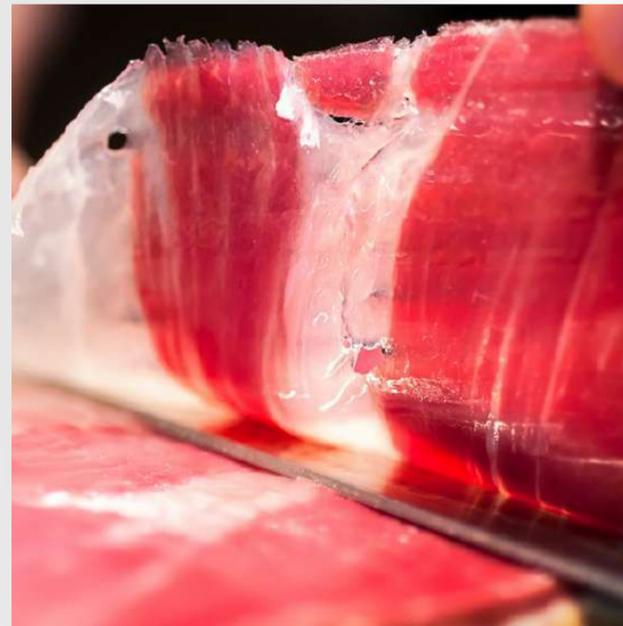
o

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 cortador de jamón 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.



Pizza Truck



Extra

Estación de pizza en horno de leña

Se ha convertido en un 'must' ya sea para el aperitivo, como refuerzo del almuerzo o para la acompañar la barra libre. Es algo original, delicioso, y hay para todos los gustos:

Napoli, Margherita, Prosciutto e funghi, Vegetariana, Salama piccante, Capricciosa, Siciliana or 4 formaggi.

Pizza Artesana – 9,50 € / comensal





Extras

BEBIDAS DE BIENVENIDA

Los puestos de limonada vintage son ideales para recibir a sus invitados en los calurosos días de verano.

Puestecito de mercado, decoración y limonadas (elige 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 - 280,00- €

Bebidas - 2,20- € / persona

Barra libre with servicio de Cocktails

Barra libre:

Refrescos: Coca-Cola, Coca-Cola Light/Zero, Fanta Naranja, Fanta Limón, Sprite, Tónica y Agua.

Licores: Whisky Cutty Sark & Jim Beam, Vodka Vox & Absolut, Ron Brugal & Barceló, Gin Larios 12, Larios rose & Tanqueray.

Nuestra barra libre incluye 3 cócteles mientras se ejecuta la barra libre, así como los especialistas en cócteles.

Martini Espresso
Vodka de Vainilla, Café, Khalua y Vainilla

margarita de tommy
Tequila Blanco, Lima y Agave

Mojitos Clásicos

Mojito de sabores (elegir un sabor)
Frambuesa, Fresa, Maracuyá & Mango

Caipirinhas (elegir un sabor)
Frambuesa, Fresa, Maracuyá & Mango

Caipiroskas (elegir un sabor)
Frambuesa, Fresa, Maracuyá & Mango

Dramble
Licor de Ginebra, Limón y Mora

Sandía Wocktail
Ginebra de melón helado y sandía

Pasión G&T
Gin & Tonic Maracuyá & Naranjas Kumkuat

Piña colada
Ron, Coco Casero Arlequin y Piña

Ginger Mule
Vodka, Licor Falernum, Piña, Lima y Especiado
Cerveza de jengibre
Daiquirí Mango
Jarabe de té de ron especiado, mango, lima y rooibos

Green Day
Pepino, Menta y Lima Tom Collins

Lady Chatterley
Hielera con Vodka, Aperol, Frambuesa y Vainilla

Caipirinhas Mallorquina
Brandy, Licor de Naranja, Vainilla, Maracuyá, Naranja,
Limón y Ginger Ale

Mojito Mallorquín
Cóctel clásico con Palo Mallorquín y Plata
Polvo



Price € 12 p.p. per hour + 10% VAT



Cocktail Truck

EXTRA

Haz que tus eventos sean memorables con Fosh Catering y Arlequin Group

Sorprende a tus invitados, con un Circus Cocktail Bar truck, donde la gente podrá probar una forma diferente de tomar cocktails.

Nuestro equipo no solo traerá la bebida, sino que también recomendará las mejores bebidas que se adapten a tu evento y a tu gusto.

Somos expertos profesionales para las fiestas, y nos encanta sonreír. Tenemos mucha experiencia en servicios de coctelería profesionales en Mallorca e Ibiza.

PRECIOS:

Si quieres incluir tu Cocktail & Road en tu celebración solo tienes que reservarlo con nosotros y te llevamos el Truck a tu fiesta por un suplemento de 350€ + 10% IVA.

Servicios de barman Flair

Lleva tu fiesta a un nivel superior con nuestro mejor equipo de barmans chic. ¡Es tu oportunidad de ser el mejor anfitrión!

Déjanos el entretenimiento a nosotros.

Nos acuparemos de todo.

Nuestra reserva Privada 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: 6 € por persona.

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

Buble gum 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)

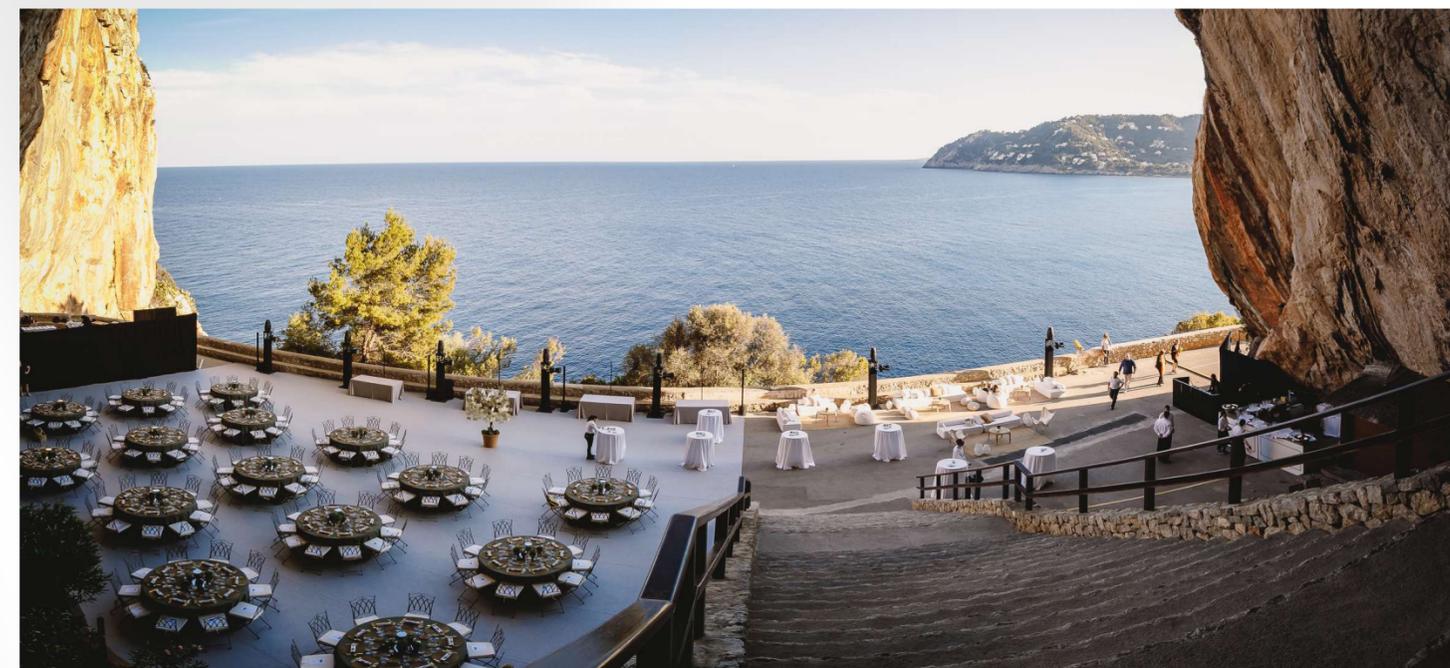
Precio: 6 € - Por persona (con agua El precio es un suplemento al servicio de barra libre).

Precio: 6,50 € - Por persona (con agua tónica de Fever Tree)

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

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

Nuestro Servicio Incluye:
Colaboración con nuestro equipo
personalizando vuestra selección de
menaje, menú, bebidas, horarios,
alergias y plan de mesa.



El día del evento nuestro equipo consiste de:

1 coordinador, 1 Maitre de Sala y 1 jefe de cocina, 1 coctelero-jefe de barra

Además, 1 camarero cada 10 comensales. Siempre van uniformados con camisa blanca y delantal negro. Un equipo de cocineros necesario según el menú elegido

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 dos personas) € 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

Información. Términos y condiciones

- Nuestros precios no incluyen el 10% de IVA 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.
- Precios estimados y variables dependiendo de decisiones finales tales como los horarios, menú escogido y otros servicios adicionales

- Los costes de transporte varían en función de diferentes factores (distancia, acceso, ruta, volumen y peso, etc.) y sólo pueden ser calculados una vez el personal haya visitado la localización
- El menú para personal (DJ, fotógrafo, etc.) tiene un coste de 50€ por persona incluye comida, bebida, utensilios, mobiliario y servicio

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

- 1er 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).
- 2º 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.
- 3er pago – 60 días antes de la fecha del evento 50% del total del presupuesto.
- 4º y último pago – 30 días antes de la fecha del evento El restante 25%, con la confirmación del número de comensales y los servicios contratados.

Política de cancelación: ver contrato para más detalles

FOSH

IBIZA MALLORCA

catering



Somos tu mejor elección

www.fosh.es