

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.

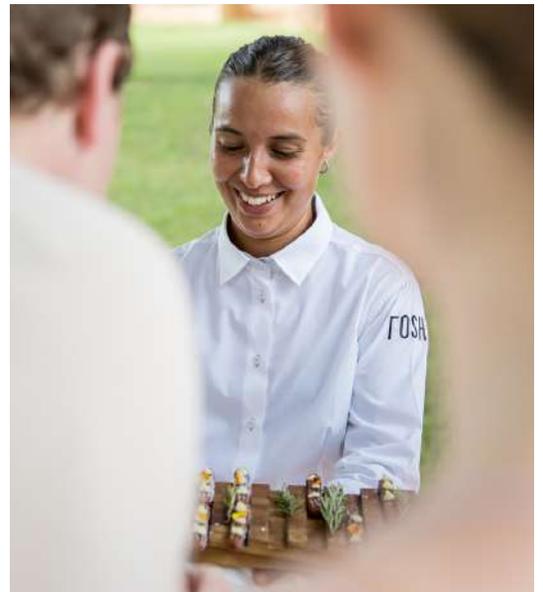
SOBRE NOSOTROS

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

- Nuestra Ensalada Cesar en un bocado
- Ceviche de pescado con ají amarillo
- Pulpo "A la Gallega"
- Mini Bao de cerdo Mallorquín-Pibil
- Croqueta de jamón Ibérico con emulsión de pimientos ahumados
- Canelón de pollo "rustido" con bechamel y jugo de trufa
- Nuestra Patata Brava con ali oli
- Paella Negra crujiente con Ali oli de Perejil
- Cocktail de Frutas
- Soda frutal de temporada
- Churros con hibiscus - crema de aceitunas mallorquinas
- Remolacha a la sal, frambuesa y estragón
- Mini cono de albahaca, tartar de tomate - stracciatella
- Nube de Parmesano - crema de Trufa - Shimeshi
- Tartar de Buey - Gofre - Aliño de cebolla dulce - Caviar de Algas
- Regaña Ibérica
- Bomba "chili crab" Fosh

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 - Bogavante - Cous Cous - Aguacate (+)
- Alcachofas moradas - Ensalada de legumbres - Trufa fresca de verano y fruta de la pasión (*)
- Stracciatella - Tomate de temporada - Pistacho - El mejor queso de España (*)
- Gazpacho de remolacha - Frambuesa - Tartar de Gamba blanca - Ravioli de Raifort
- Lomo de Corvina - Hinojo - Vermut - Napage de Pomelo - cilantro
- Serviola marinada - Escabeche de cítricos - Ensalada de hinojo
- Atun Fresco - Aguachile de Fresas - Aguacate asado - **suplemento 6,5€**

Entrantes calientes:

- Texturas de coliflor - Mole de pasas - Vinagreta de cítricos (*)
- Arroz "Sa Pobla"- Bogavante - Jamón de pato - Mora
- Corvina a la Mallorquina "nuestro estilo" - Tomates Cherry
- Lomo de Bacalao - Pil Pil de Algas - Limon de Soller
- Canelón de espinacas - Ricota - Piñones - Crema de azafrán (*)
- Merluza - Buerre blanc de cava - Manzana - Hinojo
- Lubina - Crema de mejillones - Naranja en salmuera - Zanahoria - **suplemento 5€**

(*) Vegetariano

(+) Pequeñas variaciones para versión vegetariana



PLATO PRINCIPAL | A ELEGIR 1

- Solomillo de buey gallego - Cebolla Tierna asada - Salsa Perigord
- Carrillera de ternera - Remolacha asada - Pistacho yogurt - Jugo de frambuesa
- Pechuga de pintada - Muselina de hierbas- Apio - Berros - Jugo de heno
- Solomillo de ternera blanca - Cremoso de cebada perlada - Higos - Aceitunas - Almendras
- Duo de cordero - Tabulé - Zanahorias - Yogur de flor de azahar - Jugo de romero
- Cochinillo confitado - Col verde - Albaricoque - Patata Ratte
- Solomillo de vaca 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

- Cremoso de chocolate negro - Aceite de oliva - Pimiento rojo - Frambuesa
- Crema brulée de azahar rota - Hibiscus - Helado de yogur
- Tarta de queso - Mango - Maracuya - Fresas asadas - Sorbete coco
- Pana cotta de chocolate blanco - Consomé de Fresas - Pimienta Jamaica
- Cremoso de Yuzu - Piña asada - Sorbete de Yogur
- Crema de limón en salmuera - Sorbete de cereza - Agua de rosa - Dukka
- Cremoso de mascarpone y vainilla - Fruta de temporada maceradas - Sorbete de ciruelas asadas
- 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

- Nuestra Ensalada Cesar en un bocado
- Ceviche de pescado con ají amarillo
- Pulpo "A la Gallega"
- Mini Bao de cerdo Mallorquín-Pibil
- Croqueta de jamón Ibérico con emulsión de pimientos ahumados
- Canelón de pollo "rustido" con bechamel y jugo de trufa
- Nuestra Patata Brava con ali oli
- Paella Negra crujiente con Ali oli de Perejil
- Cocktail de Frutas
- Soda frutal de temporada
- Churros con hibiscus - crema de aceitunas mallorquinas
- Remolacha a la sal, frambuesa y estragón
- Mini cono de albahaca, tartar de tomate - stracciatella
- Nube de Parmesano - crema de Trufa - Shimeshi
- Tartar de Buey - Gofre - Aliño de cebolla dulce - Caviar de Algas
- Regaña Ibérica
- Bomba "chili crab" Fosh



BUFFEET BOWL SELECCIÓN

PASTA | ELEGIR 1

- Canelones de pollo con trufa y parmesano
- Raviolis de calabaza con naranja de Sóller y queso feta
- Gnocchi con espinacas y tomate seco
- Pasta vegetal con alcachofas y parmesano

PESCADO | ELEGIR 1

- Lubina Acuanaria con curry amarillo y pakchoi
- Salmón a la plancha con ensalada de trampo y perejil
- Dorada local con miso y setas shiitake
- Gambas de Soller con alioli de plancton y ensalada de nori

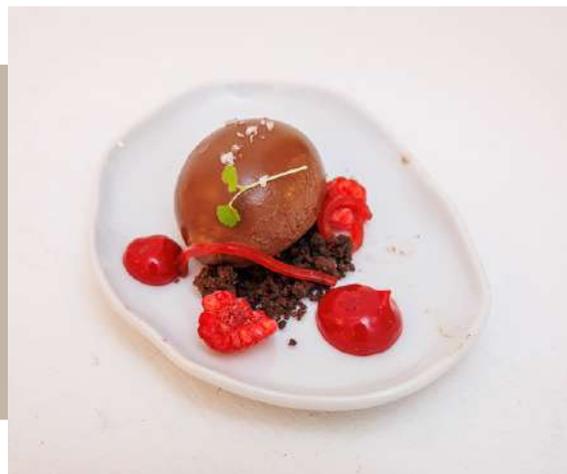
CARNES | ELEGIR 1

- Ternera estofada con polenta, tomate seco y aceitunas
- Roast Beef de ternera con mostaza, patatas fritas y rábano picante
- Cochinillo con manzana e hinojo
- Mar y tierra: Panceta de cerdo y vieiras
- Tagine de cordero con cuscús de remolacha y ciruelas pasas
- Confit de pato con mango verde y ensalada de judías verdes

POSTRES | ELEGIR 2

- Cremoso de coco con Yuzu, piña asada
- Creme brulée de Azahar consome de hibiscus
- Nuestro macaron con cremoso de mango y pasión y queso fresco
- Pana cota de moras y albahaca
- Nuestro mini magnum de chocolate con frambuesas y yogur
- Texturas de limón de Sóller
- Flaó Ibicenco De Requesón y hierba buena
- Mousse de Mascarpone con fresas asadas y pimienta de Jamaica

*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
- «AIR Baguette » 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

- Tortilla - Trufa - Cebolla caramelizada
- Anchoas de San Antonia - Tomate ramallet
- Coca de verduras con Boquerones
- Coca con Berenjena ahumada - tomates confitados (pan plano típico)
- Pimientos de Padrón con sal de escamas ahumada
- Pimientos del Piquillo con «brandada» de bacalao
- Dátiles con bacon
- Selección de quesos españoles
- Selección de embutidos ibéricos
- Pulpo a la gallega con patatas - pimentón ahumado
- Albóndigas de ternera caseras con salsa de tomate y tomillo
- Gambas en gabardina de filo crujientes con salsa romesco
- Patatas Bravas rústicas en su salsa
- Mini Chorizos a la sidra y tomates del huerto
- Gambas a la Ajillo (gambas peladas en aceite de ajo y chile) - Perejil

PLATO PRINCIPAL PARA COMPARTIR | A ELEGIR 2

- Carrillera de buey con muselina de patata y salsa de Oporto
- Cochinillo deshuesado con albaricoques de la tierra y jamón ibérico
- Solomillo de buey gallego con apio y trufa
- Paletilla de cordero asada a la leña con especias marroquíes
- Langostinos - limón confitado - Arroz Basmati
- Lomo de dorada con espinacas estofadas, pasas al jerez y almendras
- Merluza al vapor con patatas confitadas y ensalada local de Trampó



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!

- Charcutería ibérica: chorizo, salchichón, lomo ibérico
- Pan tostado Mallorquín - Tomate ramillete
- Galletas artesanales (regañas y cañas de pan feo)

Precio por persona 15,00€



LA TAQUERÍA | ELEGIR 2

Todos con tortitas de maíz:

- Taco de pollo al pastor - Piña asada - Salsa de achiote
- Taco de cochinita Pibil - Cebolla encurtida - Naranja amarga
- Taco de pescado - Mayonesa de cilantro - Pico de gallo
- Taco de langostinos - Salsa de tomatitos verdes
- Tacos Vegetarianos - Berenjenas Ahumadas - Cilantro
- Quesadillas de tinga de pollo - Ensalada ranchera - Crema agria
- Quesadilla vegetariana - Alubias negras - Queso fresco

En la estación habrá también: 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

- Gnocchi con Pesto - Tomates semi secos
- Paccheri Mezze con Bisque de Bogavante - Gambas
- Orecchiette con salsa "Caccio e Peppe" - Trufa - Guanciale

Preparada delante de los clientes en una Rueda de Pecorino.

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 Prensals Blanc - fermentado en barrica - **6,00€**

Ses Nines Selecció Selection - Prensals, 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