

FOSH

IBIZA MALLORCA

catering

Somos tu mejor elección

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.

Cercana, honesta, auténtica

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

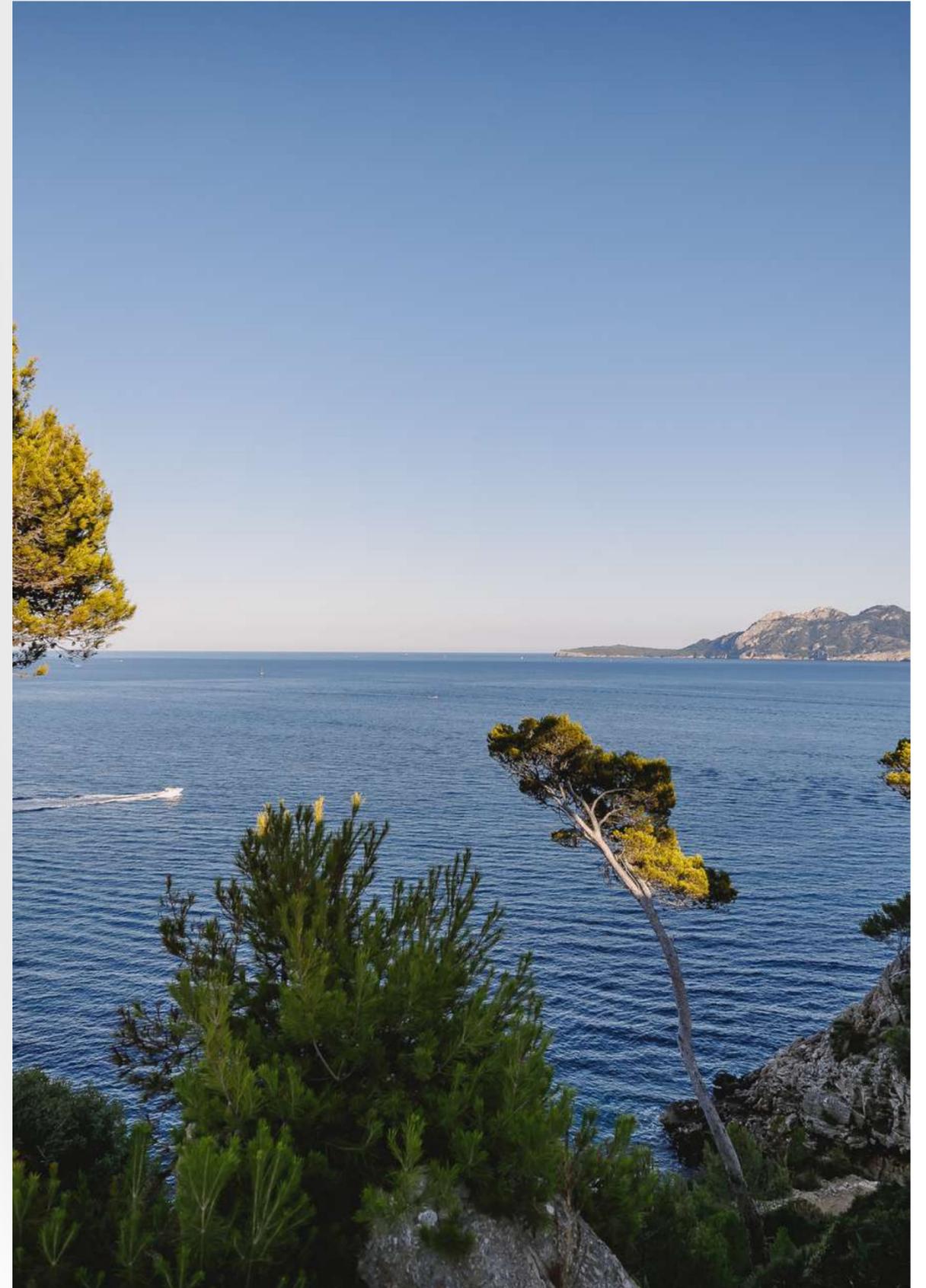
El Chef Marc Fosh y Fosh Catering se centran en un fuerte compromiso ambiental y social para reducir el impacto, conservar los recursos naturales y promover una dieta orgánica.

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.



Menü de 3 platos





Menú BBQ

Más 100 adultos: 165 € p. p.+ 10% IVA
Entre 80 – 99 adultos: 173 € p. p.+ 10% IVA
Entre 50 - 79 adultos: 180 € 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 BBQ a vuestra elección.
- .Café, té y licores
- .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 7 horas de servicio: 1 hora de aperitivo 2,5 horas de comida/cena, 3 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.

3 horas de Barra libre con 3 cocktails incluidos (ver lista de cocktails en página 15):

Refrescos: Coca-Cola, Coca-Cola Light/Zero, Fanta Orange, Fanta Lemon, Sprite, Tonic Water, Water
Licores: Whisky Cutty Sark y Jim Beam, Vodka Vox y Absolut, Ron Brugal y Barceló, Gin Larios 12, Larios rosey Tanqueray Cava, Vino blanco y tinto, Cerveza de barril.

* Horas adicionales de barra libre (carga mínimo de € 350 por cada hora extra)

* Las horas adicionales de barra libre se calculan sobre el 75% del número original de invitados con un coste de 10 € p.p.

Aperitivo

Para picar en las mesas de aperitivo

- Aceitunas marinadas y almendras tostadas

CANAPÉS pasados en bandejas:

- Fruta macerada de temporada
- Pulpo a la Gallega
- Nuestro caprese en un bocado
- Salmorejo tradicional
- "AIR Baguette" con camaiot y tomate ramillete
- Mini mahones con membrillo
- Nuestra Paella en un bocado
- Mini Ensaimada con sobrasada
- Nido de huevo de codorniz con salsa tártara
- Tiradito de salmón con fruta de la pasión
- 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 jamón Joselito

Más alternativas (también se sirven en la prueba)

- Ceviche clásico de lubina y langostinos con guacamole
- 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 su 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



Menú 1

(Elegir menú 1 o menú 2)

- Selección de pan rustico con salsas
- Ensalada de sandia con queso feta y menta
- Ensalada de tomate con remolacha encurtido y cebolla roja
- Ensalada de patata alioli con picos caseros
- Tabulé con limón, verduras y hierbabuena
- Ensalada de espelta con espinacas y frutos secos
- Champiñones a la parilla con ajo y tomillo
- Tomates asadas Provenzales
- Verduras y patatas asadas con limón y naranja

- Picanha de buey
- Costillejas de cerdo con salsa barbacoa
- Langostinos EZ PEEL

Postres

- Tarta de piña y maracuyá con merengue
- Crumble de frutas de temporada
- Gazpacho de fresas con espuma de coco
- Selección de galletas, brownies, trufas de chocolate y macarons



Menú 2

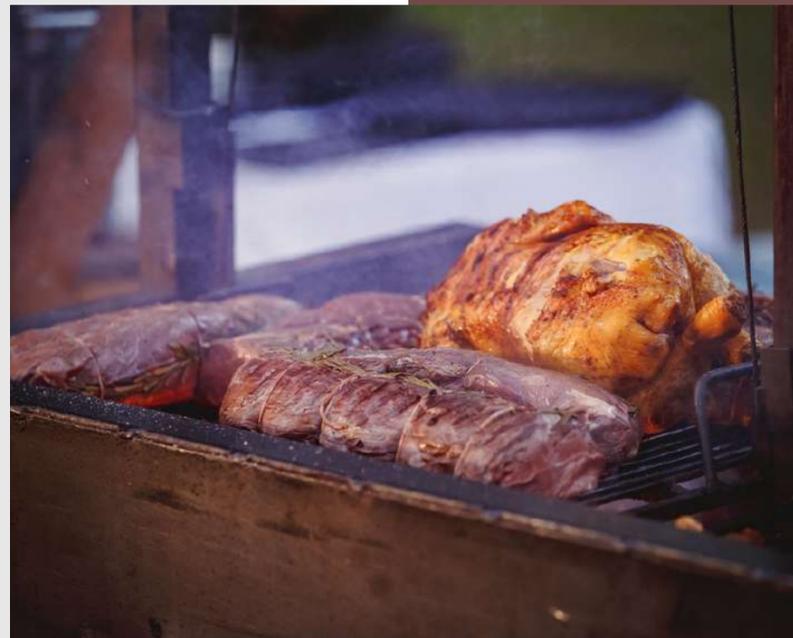
(Elegir menú 1 o menú 2)

- Selección de pan rustico con salsas
- Ensalada de tomate de huerto con queso mahonés curado y hinojo marino
- Ensalada de melocotón y mango verde con brotes y judías kenias
- Ensaladilla Rusa con bonito
- Ensalada de puntalette con queso feta, tomate seco y aceitunas
- Ensalada de quinoa con arroz salvaje, granada y remolacha asada
- Mazorcas de maíz con mantequilla de Paris
- Zanahoria glaseado con comino
- Verduras y patatas asadas con limón y naranja

- Costillas de Cordero con limón y tomillo
- Pollo con especias dukkah y cilantro
- Negrito en papillote con una vinagreta Mallorquina

Postres

- Tarta de limón y maracuyá con merengue
- Crumble de frutas de temporada
- Gazpacho de cerezas con espuma de vainilla
- Selección de galletas, brownies, trufas de chocolate y macarons



Resopón

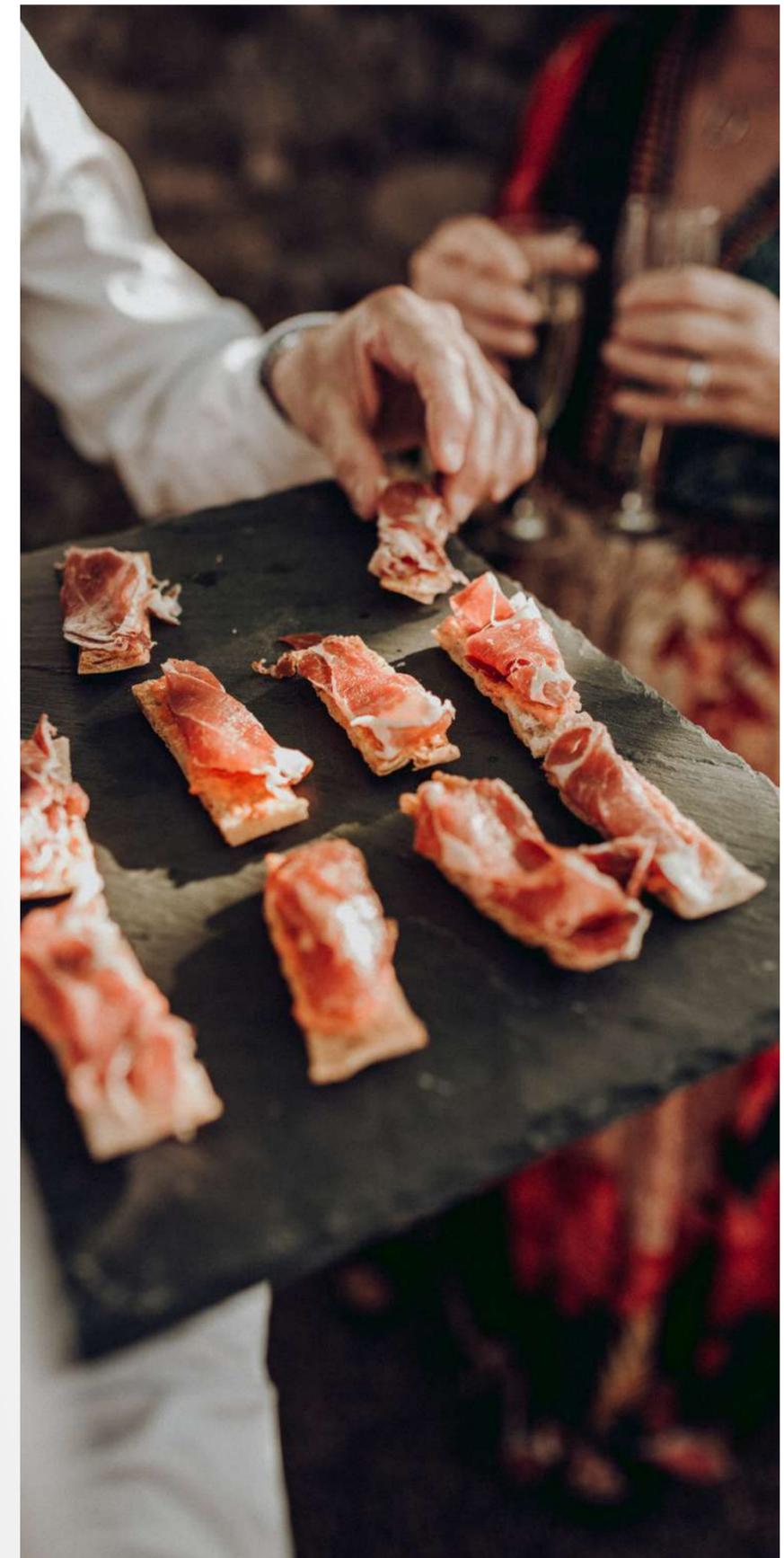
Elige 2

- 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.



Pizza Truck



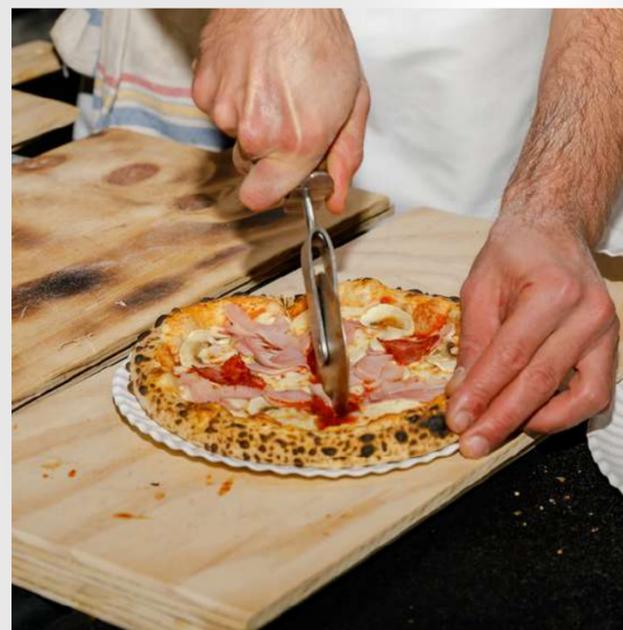
Extra

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



Menú de niños

Hasta los 12 años

Plato Principal

Pechuga de pollo asada con puré de patatas, brócoli, zanahoria y guisantes.

Postre

Brownie de chocolate con helado.

Precio: 15€ comida+ 30€ bebida, servicio y menaje
Total 45€ + 10% IVA



Jamón Ibérico de Bellota D.O.

Extras
!

ESTACIÓN DE JAMÓN IBERICO DE BELLOTA D.O.

Jabugo € 750 + 10% IVA

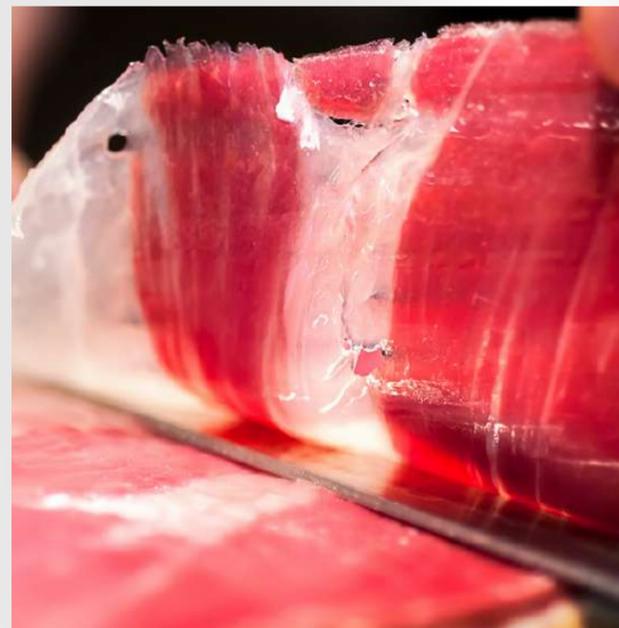
o

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.





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

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 € 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

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

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

Espresso Martini
Vodka de Vainilla, Café y Khalua y Vainilla

Tommy's Margarita
Tequila blanco, Lima y Agave

Mojitos Clásicos

Mojitos de Sabores (elegir uno)
Frambuesa, Fresa, Passion Fruit & Mango

Caipirinhas (elegir un sabor)
Frambuesa, Fresa, Passion Fruit & Mango

Caipiroskas (elegir un sabor)
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





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.

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.



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