

RESTAURANT · LOUNGE · EVENTOS

AÑO 2023

DOSSIER DE EVENTOS PARA EMPRESAS Y PARTICULARES



A ORILLAS DEL MEDITERRÁNEO

A 15 minutos de Barcelona, Fosbury Café ofrece el marco ideal para sus eventos, un lugar único a orillas del Mar Mediterráneo. Espacios totalmente diáfanos con una ubicación privilegiada que ofrecen a nuestros visitantes unas vistas al mediterráneo y unos atardeceres espectaculares.

Fosbury Café dispone de 750 m² abiertos al público para celebrar eventos corporativos, presentación de productos, reuniones o cualquier evento que nos propongan. Todos nuestros espacios y salones tienen luz natural y son configurables en función de las necesidades de nuestros clientes.

NOS ESFORZAMOS EN..



CALIDAD

Seleccionamos a diario la mejor materia prima y la tratamos con mimo.

Somos honestos en el tratamiento del producto y en las elaboraciones.



OFRECER EL MEJOR EQUIPO DE PROFESIONALES

Fosbury Café tiene en sus profesionales su recurso más importante a la hora de lograr el máximo grado de satisfacción de nuestros clientes: profesionales de calidad al servicio de clientes de calidad.



GENERAR EXPERIENCIAS ÚNICAS

Nos mueve la pasión por lo que hacemos y la ilusión por ofrecer una experiencia única en un marco inigualable en Castelldefels



MEJORAR NUESTRA OFERTA DÍA TRAS DÍA

Siendo inconformistas y diferentes, defendiendo los valores que llevaron a Dick Fosbury al éxito.

ORGANIZAMOS SU EVENTO

Nuestro equipo de profesionales le asesorará y organizará su evento supervisando cada detalle para garantizar que sus invitados disfruten de una experiencia exclusiva, especial y diferente.

Ofrecemos a nuestro clientes un servicio de gestión integral para sus eventos. Personalización de espacios, decoración, pastelería, transporte, animación, espacios en exclusiva y todo lo que pueda necesitar.

SERVICIOS



MENÚ PARA GRUPOS

Ofrecemos una amplia gama de menús a precio cerrado para cualquier ocasión.



SHOWROOM Y PRESENTACIONES DE PRODUCTOS

Sorprenda a sus invitados con un showroom o presentación de producto en un marco incomparable.



ESPACIOS PARA REUNIONES Y FORMACIONES

Ponemos a su disposición salas totalmente equipadas para sus reuniones de equipo y jornadas formativas.



TEAM BUILDING Y ACTIVIDADES EN GRUPO

Ponemos a su disposición un amplio catálogo de actividades de team building para su equipo.




SALONES PRIVADOS Y ALQUILER DE ESPACIOS

Disponemos de salones privados y la posibilidad de reservar espacios en exclusiva para sus eventos.



FOSBURY CAFÉ EN EXCLUSIVA

Para sus eventos más especiales puede disfrutar de Fosbury Café en exclusiva y hacer de su evento una experiencia única.



Para sus eventos más especiales hemos diseñado nuestros Menús de Grupos, se componen de unos entrantes en el centro de la mesa, dos segundos platos y un postre. Incluyen vino, un refresco, agua, pan y café.

Como complemento a nuestros menús ofrecemos varios productos y/o servicios que podrá consultar al final de este documento, productos como la copa de bienvenida, copa de brindis o consumiciones de sobremesa y servicios como exclusividad de espacios, reserva de aparcamiento, transporte, equipos audiovisuales o sesión de DJ. Todos ellos pensados para hacer de su evento en Fosbury Café una experiencia inolvidable.

MENÚS DE GRUPOS

MENÚ 1 MISTRAL

45 €
IVA INCLUIDO

APERITIVO “INDIVIDUAL”

SERVIDO EN MESA

Pan de Coca con Tomate de colgar y Aceite virgen

Jamón Ibérico de montanera de Guijuelo laminado

Croqueta de Pollo Campero con Jamón ibérico

Nuestra Croqueta Artesana de Cecina de Vacuno

Fideuá “Del Señorito” con Calamar, Gamba y Mejillones

Bravas al Curry con Alioli, Salsa de Chipotle y Panceta

Ensalada con Queso de cabra con Higo seco, Kalamata, Mostaza y Miel

SEGUNDOS PLATOS

AMBOS PLATOS INCLUIDOS

Salmón Noruego, Manzana Golden and Granny Smith y Aceite de vainilla

y

Carrillera de ternera a la “Soja Miel” con Humus, Pico de gallo y Cilantro

POSTRE

Tartaleta cítrica con Cremoso de cheesecake y Streusel

BODEGA

Vino blanco D.O. Terra Alta

Vino tinto Crianza D.O. Rioja

Agua y un refresco (no incluye cerveza)

Café o infusión

* Servicio ilimitado de vino/refresco/ cervezas durante el menú: supl 5€ por comensal (no sustituye la copa de bienvenida).

INFORMACIÓN Y RESERVAS

Departamento Comercial

Grupos y Eventos

eventos@fosburycfe.es

MENÚ 2 LEVANTE

55 €
IVA INCLUIDO

APERITIVO "INDIVIDUAL"

SERVIDO EN MESA

Pan de Coca con Tomate de colgar y Aceite virgen

Jamón Ibérico de montanera de Guijuelo laminado

Croqueta de Pollo Campero con Jamón ibérico

Nuestra Croqueta Artesana de Cecina de Vacuno

Fideuá "Del Señorito" con Calamar, Gamba y Mejillones

Bravas al Curry con Alioli, Salsa de Chipotle y Panceta

Tartar de Bacalao con Tomate Cherry, Sésamo y Albaricoque

SEGUNDOS PLATOS

AMBOS PLATOS INCLUIDOS

Corvina asada con Cremoso de patata e idiazábal y Mango Malagueño

y

Meloso de cordero, Pera a la Malvasía, Moniato and Miso, Salsifí y Ciruela

POSTRE

Mousse de Mascarpone con Estofado de frutos rojos

BODEGA

Vino blanco Verdejo D.O. Rueda

Vino tinto Crianza D.O. Rioja

Agua y un refresco (no incluye cerveza)

Café o infusión

* Servicio ilimitado de vino/refresco/ cervezas durante el menú: supl 5€ por comensal (no sustituye la copa de bienvenida).

INFORMACIÓN Y RESERVAS

Departamento Comercial

Grupos y Eventos

eventos@fosburycfe.es

MENÚ 3 GREGAL

65 €
IVA INCLUIDO

APERITIVO "INDIVIDUAL"

SERVIDO EN MESA

Jamón Ibérico sobre Pan de coca con Tomate Rosalita

Croqueta de Pollo Campero con Jamón ibérico

Nuestra Croqueta Artesana de Cecina de Vacuno

Sopa Bullabesa de Pescado y Marisco con Alioli al azafrán

Bravas al Curry con Alioli, Salsa de Chipotle y Panceta

Fideuá "Del Señorito" con Calamar, Gamba y Mejillones

Arroz; Conejo al ajillo, Piquillo caramelizado, Calabaza e Ibérico

SEGUNDOS PLATOS

AMBOS PLATOS INCLUIDOS

Lubina con Patata de caña, Salsa al pimentón de la Vera, Berro y Avellana

y

Presas Ibéricas con Zanahoria a la brasa, Shitake encebollado y Pesto de pistacho

POSTRE

Pastel de Chocolate con Cremoso de Cacao y Crumble de almendra

BODEGA

Vino blanco Albariño D.O. Rías Baixas

Vino tinto D.O. Ribera del Duero

Agua y un refresco (no incluye cerveza)

Café o infusión

* Servicio ilimitado de vino/refresco/cervezas durante el menú: supl 5€ por comensal (no sustituye la copa de bienvenida).

INFORMACIÓN Y RESERVAS

Departamento Comercial

Grupos y Eventos

eventos@fosburycfe.es

MENÚ 4 CIERZO

85 €
IVA INCLUIDO

APERITIVO

SERVIDO EN MESA

Jamón Ibérico sobre Pan de coca con Tomate Rosalita

Carpaccio de Solomillo de Vaca con Parma grana padano

Ceviche con Corvina y Langostino, Mango y Maíz frito

Croqueta de Pollo Campero con Jamón ibérico

Nuestra Croqueta Artesana de Cecina de Vacuno

Crema de Coliflor al Curry con Coco y Gamba langostinera

Fideuá "Del Señorito" con Calamar, Gamba y Mejillones

Arroz; Lagarto de ibérico, Butifarra negra, Berenjena y Puerro

SEGUNDOS PLATOS

AMBOS PLATOS INCLUIDOS

Rape con Puré de Apio nabo, Cep y Beurre Blanc al Tartufo Bianco

y

Solomillo de Ternera con Manzana Golden al Caramelo y Espárrago verde

POSTRE

Pastel de Chocolate con Cremoso de Cacao y Crumble de almendra

BODEGA

Vino blanco Albariño D.O. Rías Baixas

Vino tinto D.O. Ribera del Duero

Agua y un refresco (no incluye cerveza)

Café o infusión

* Servicio ilimitado de vino/refresco/ cervezas durante el menú: supl 5€ por comensal (no sustituye la copa de bienvenida).

INFORMACIÓN Y RESERVAS

Departamento Comercial

Grupos y Eventos

eventos@fosburycfe.es



Nuestra oferta de menús Finger Food está compuesta de recetas de cocina tradicionales o actuales presentadas en pequeños bocados individuales con un toque vanguardista, que conforman un menú con sus entrantes, platos principales y postres.

El Finger Food es un concepto de servicio informal y distendido, como un cóctel, donde los invitados están de pie y pueden sociabilizar con todo el mundo, mientras nuestro staff sirve bebida y ofrecen los distintos platos que confeccionan el menú a sus invitados, sin necesidad de cubiertos ni mesas para los asistentes.

MENÚ COCKTAIL

INDIVIDUAL

Mín.
25
personas

MENÚ 5 MAMBO

COCKTAIL INDIVIDUAL

48 €

IVA INCLUIDO

Jamón Ibérico sobre
Pan de coca con Tomate
Rosalita

Taboule de Bulgur
con Aguacate, Pera,
Zanahoria y ciruela

Ensalada con Queso de
cabra con Higo seco,
Kalamata, Mostaza y
Miel

Croqueta de Pollo
Campero con Jamón
Ibérico

Bravas al Curry con
Alioli, Salsa de Chipotle
y Panceta

Arroz con Conejo
al ajillo, Piquillo
caramelizado, Calabaza
e Ibérico

Salmón Noruego,
Manzana golden and
Granny smith y Aceite
de vainilla

Carrillera de ternera a la
"Soja Miel" con Humus,
Pico de gallo y Cilantro

POSTRES

Torrija caramelizada
con Helado de Nata &
Canela

Crema catalana con
azúcar moreno, Fresa y
Savoirdi

BODEGA

Vino blanco D.O. Terra Alta
Vino tinto Crianza D.O. Rioja
Agua

Servicio de café no incluido.

MENÚ 6 TANGO

COCKTAIL INDIVIDUAL

58 €

IVA INCLUIDO

Jamón Ibérico sobre
Pan de coca con Tomate
Rosalita

Tartar de Bacalao con
Tomate Cherry, Sésamo
y Albaricoque

Quinoa, Aguacate,
Kíwi, Rúcula, Almendra,
Cítricos, Mostaza y Miel

Croqueta de Pollo
Campero con Jamón
ibérico

Nuestra Croqueta
Artesana de Cecina de
Vacuno

Bravas al Curry con
Alioli, Salsa de Chipotle
y Panceta

Arroz Meloso de Ternera,
Pimiento a llama y
Champiñones

Corvina asada con
Cremoso de patata
e idiazábal y Mango
Malagueño

Meloso de cordero, Pera
a la Malvasía, Moniato
con Miso, Salsifí y
Ciruela

POSTRES

Torrija caramelizada
con Helado de Nata &
Canela

Crema catalana con
azúcar moreno, Fresa y
Savoirdi

BODEGA

Vino blanco Verdejo D.O. Rueda
Vino tinto Crianza D.O. Rioja
Agua

Servicio de café no incluido.

INFORMACIÓN Y RESERVAS

Departamento Comercial
Grupos y Eventos
eventos@fosburycafe.es

MENÚ 7 BOLERO

COCKTAIL INDIVIDUAL

68 €

IVA INCLUIDO

Jamón Ibérico sobre
Pan de coca con Tomate
Rosalita

Ensalada de Alcachofas,
Pimiento asado,
Albahaca y Grana
Padano

Tartar de Salmón
Noruego, Alcaparra y
Tomate con sésamo

Croqueta de Pollo
Campero con Jamón
ibérico

Nuestra Croqueta
Artesana de Cecina de
Vacuno

Bravas al Curry con
Alioli, Salsa de Chipotle
y Panceta

Arroz; Lagarto de
ibérico, Butifarra negra,
Berenjena y Puerro

Lubina con Patata de
caña, Salsa al pimentón
de la Vera, Berro y
Avellana

Preso Ibérica con
zanahoria a la brasa,
Shitake encebollado y
pesto de pistacho

POSTRES

Torrija caramelizada
con Helado de Nata &
Canela

Crema catalana con
azúcar moreno, Fresa y
Savoirdi

BODEGA

Vino blanco Albariño D.O. Rías Baixas

Vino Tinto D.O. Ribera del Duero

Agua

Servicio de café no incluido.

INFORMACIÓN Y RESERVAS

Departamento Comercial
Grupos y Eventos

eventos@fosburycafe.es





SERVICIOS Y PRODUCTOS ADICIONALES

Fosbury Café ofrece una serie de servicios y productos para que sus eventos cubran todas las necesidades de sus invitados.

En las siguientes páginas podrá consultar los detalles de nuestras propuestas.

Nuestro equipo de profesionales le asesorará y organizará su evento supervisando cada detalle para garantizar que sus invitados disfruten de una experiencia exclusiva, especial y diferente.

COPA DE BIENVENIDA

Copa de champagne
10 €

Copa de cava brut nature
3 €

Refresco, cerveza o vino
2,50 €

Snacks (Olivas & chips)
3 €

Barra welcome drink (vino, refresco, cerveza, agua)
(duración max 30/40 min)
8 €

Precios por persona para la totalidad de la reserva (IVA incluido)

COPA DE BRINDIS

Copa de champagne
10 €

Copa de Cava Brut Nature
3 €

LICORES SOBREMESA

Copa o combinado Premium
10 €

Copa o combinado Standard
8 €

Digestivos
4 €

INFORMACIÓN Y RESERVAS

Departamento Comercial
Grupos y Eventos
eventos@fosburycafe.es

BARRA LIBRE

Barra libre Licores Premium 3h
36,50 €

Barra libre Licores Standard 3h
29,50 €

Barra libre Licores Premium 2h
27,50 €

Barra libre Licores Standard 2h
22 €

Barra libre básica (Vino blanco/tinto, refrescos y cervezas) 2h
17 €

Barra libre de Refrescos y Cervezas servida durante el cóctel 2h
10 €

Precios por persona para la totalidad de la reserva (IVA incluido)

SESIÓN DJ

Sesión DJ 3h con alquiler equipo de sonido
400 € + iva

Sesión DJ 2h con alquiler equipo de sonido
350 € + iva

LIVE MUSIC : Cantantes música en vivo
(tarifas a consultar)



COFFEE BREAK

Servicio
de 30/40min

Dulce y salado Premium,
café, zumos y refrescos
18 €

Dulce y salado, café,
zumos y refrescos
16 €

Salado Premium,
café, zumos y refrescos
14 €

Salado, café y refrescos
12 €

Dulce, café y zumos
10 €

Café, zumos, refrescos y agua
8 €

AFTER- WORK

Incluye snack
salados o dulces

Copa de champagne
13 €

Copa o Combinado Premium
13 €

Copa o Combinado Standard
11 €

Copa de cava brut nature
6 €

Refresco, cerveza o vino
5,50 €

OTROS SERVICIOS

Tentempié pastas dulce/salado
durante la 3ª hora barra libre
7 €

Servicio de cortador de jamón
de bellota AG 50%)
720 € / pieza

Precios por persona para
la totalidad de la reserva
(IVA incluido)

ALQUILER DE EQUIPOS AUDIOVISUALES

Equipo de sonido + micrófono
180 € + iva

Equipo de sonido
150 € + iva

Proyector + pantalla + altavoz (en sala principal)
120 € + iva

Pantalla LCD 55' + altavoz
90 € + iva

Megafonía simple (micrófono + altavoz)
50 € + iva

Pantalla LCD 55'
50 € + iva

INFORMACIÓN Y RESERVAS

Departamento Comercial
Grupos y Eventos
eventos@fosburycfe.es

ALQUILER DE ESPACIOS PARA REUNIONES DE EMPRESA

De lunes a viernes



Espacio Salón Principal
750 € + iva
(Tarifa de media jornada)



Espacio Polivalente
450 € + iva
(Tarifa de media jornada)



Espacio Pérgola
300 € + iva
(Tarifa de media jornada)

Servicio de aguas, 2 € / ud.

Servicio de gominolas, 3€ por persona

— El alquiler de espacios incluye flipchart / pizarra

— Servicio de confección de minutas: 1€ por minuta/comensal

ACTIVIDADES DE TEAMBUILDING

Ofrecemos toda clase de actividades para que vuestro evento sea especial y diferente. No dude en consultar a nuestro equipo comercial: Taller de coctelería, Show de magia, Beach Sports, Escape Room... ¡Y mucho más!



INFORMACIÓN Y RESERVAS

Departamento Comercial
Grupos y Eventos
eventos@fosburycafe.es



LOCALIZACIÓN

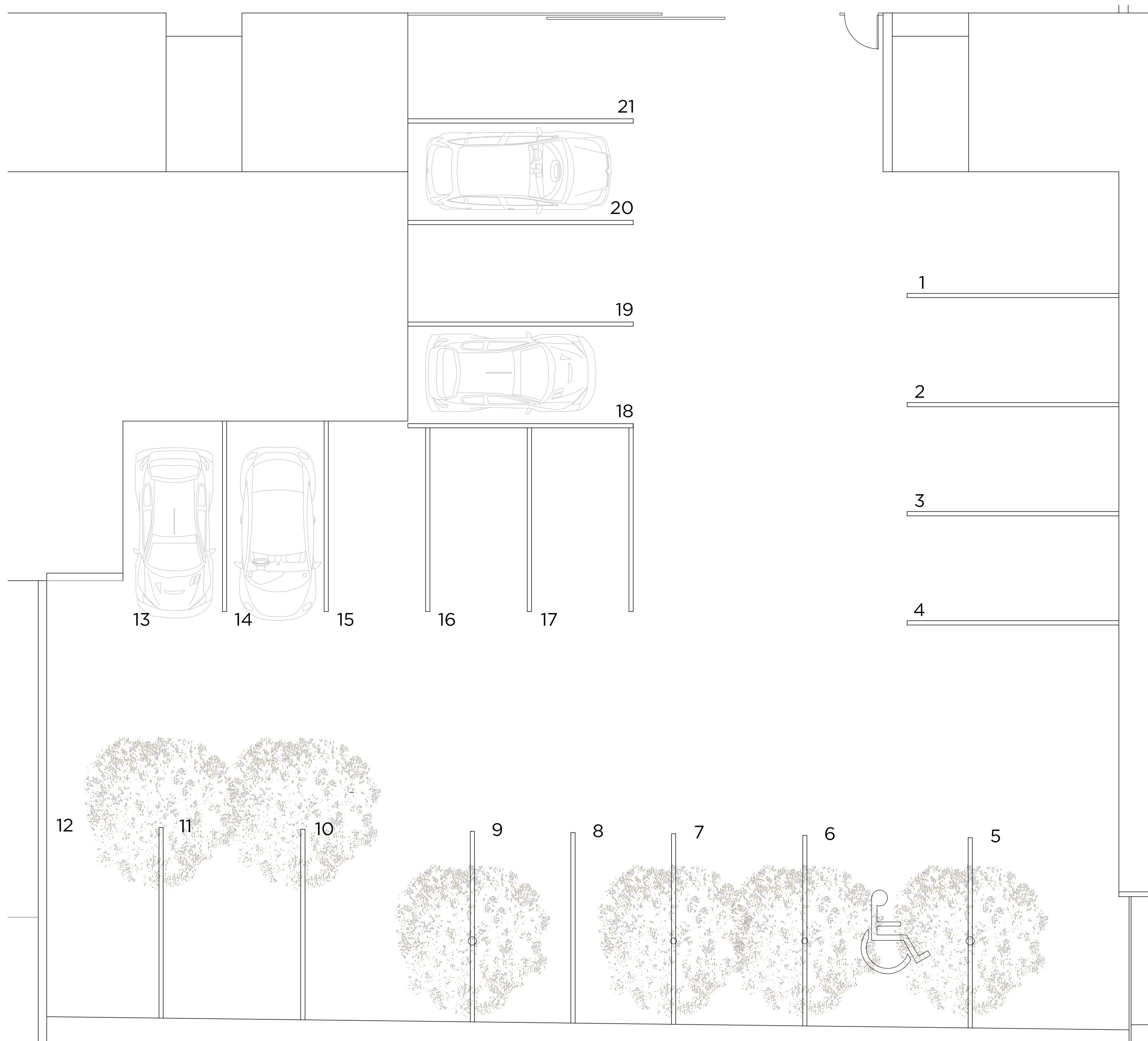
Passeig Marítim, 299
08860 Castelldefels, Barcelona
GPS 41.265598, 1.957875

[Ver en
Google
Maps](#)

 Aeropuerto: 5 min / 8 km

 Barcelona: 15 min / 19 km

 Playa: ¡ 0 min !



APARCAMIENTO PRIVADO A SU DISPOSICIÓN

13 plazas individuales

8 plazas dobles

Fácil acceso

Plazas reservadas para personas
con movilidad reducida

Se requiere reserva previa

CONDICIONES GENERALES PARA RESERVAS

Estimado cliente para la contratación de los menús para grupos se establecen las siguientes condiciones:

1. El número de comensales de la reserva será confirmado 72 horas antes del evento. En caso de no informar sobre cualquier cambio con la antelación indicada se abonarán todos los menús contratados.
2. Fosbury Café cumple con la normativa vigente en materia de alérgenos e intolerancias alimenticias, y ofrece opciones personalizadas según dietas y religiones. Cualquier petición de modificación de menú en este sentido debe comunicarse con una antelación mínima de 72 horas antes del evento.
3. Las consumiciones incluidas están detalladas en el menú adjunto, y corresponde una botella de agua, un refresco y media botella de vino por cada comensal adulto, o una botella de agua o refresco por cada comensal con menú infantil.
4. Cualquier producto o consumición no reflejado en el menú contratado se facturará según lista de precios vigente en el momento del evento.
5. Los horarios pactados garantizan la aplicación de los estándares de calidad en servicio de Fosbury Café, cualquier cambio en la hora de inicio o fin del evento debe comunicarse con la mayor brevedad posible.
6. Para confirmar la reserva se deberá abonar el 50% del presupuesto total del evento en concepto de pre reserva del mismo, mediante transferencia bancaria o por cualquiera de los métodos de pago aceptados por Fosbury Café en sus instalaciones en los horarios de atención al público

RESTAURANT · LOUNGE · EVENTOS

INFORMACIÓN Y RESERVAS

Departamento Comercial

Grupos y Eventos

eventos@fosburycafe.es

FOSBURYCAFE.ES