

EL ESPACIO IDEAL PARA EVENTOS



NAVIDAD
2024





NAVIDAD
2024

UNA NAVIDAD A ORILLAS DEL MEDITERRÁNEO

A 15 minutos de Barcelona, Fosbury Café ofrece el marco ideal para sus eventos, un espacio exclusivo de eventos 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.



NAVIDAD
2024

ESPACIOS

En Fosbury Café disponemos de 750 m² de espacios abiertos al público, con salones configurables en función de sus necesidades.

Somos la mejor opción para conseguir que sus eventos sean inolvidables.



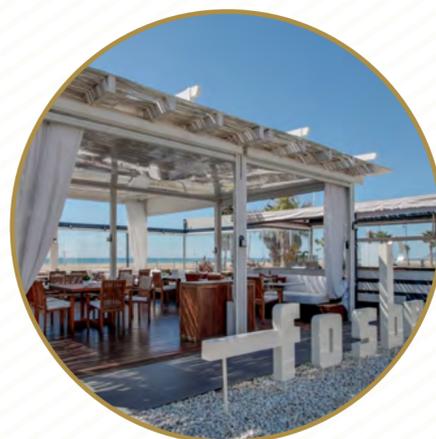
HALL



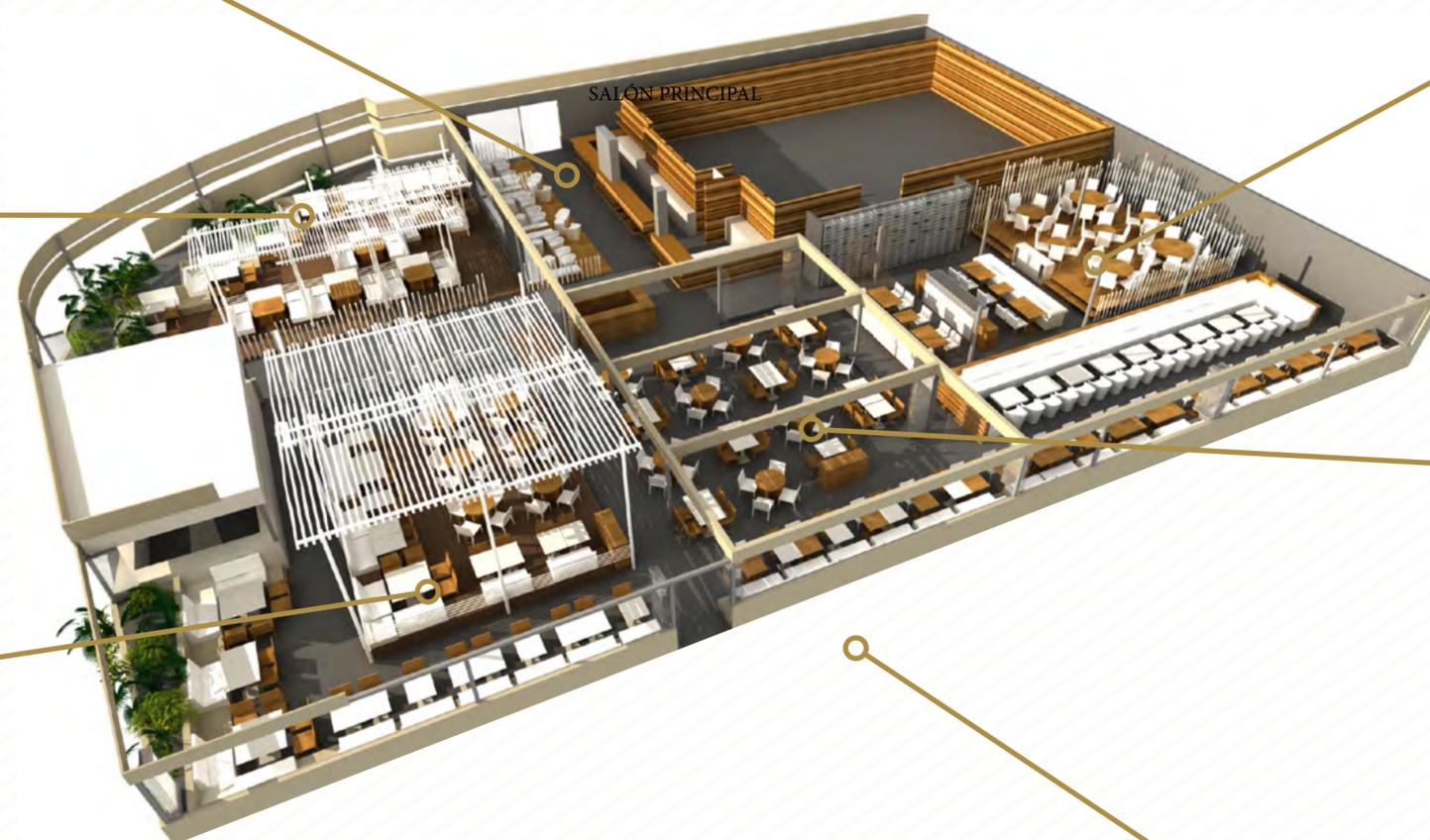
SALÓN PRINCIPAL



TERRAZA



PÉRGOLA



SALÓN PRINCIPAL



SALÓN POLIVALENTE

PLAYA



ESPACIOS





Para sus eventos y celebraciones hemos diseñado nuestros Menús Especiales de Navidad, se componen de unos entrantes en el centro de la mesa, dos platos principales (pescado y carne), un postre y dulces navideños.

Incluyen vino, agua, un refresco, 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 propio, equipos audiovisuales, animaciones, etc. Todos ellos pensados para hacer de su evento en Fosbury Café una experiencia inolvidable.

MENÚS ESPECIALES DE NAVIDAD

MENÚ 1

65 € IVA INCLUIDO

APERITIVO SERVIDO EN MESA

Pan de Coca con Tomate de colgar y aceite virgen
Lascas de Jamón ibérico de montanera de Guijuelo
Nuestra Croqueta artesana de Jamón ibérico
Nuestra Croqueta de Lomo de Bacalao confitado
Fideuá con Butifarra negra, Piquillo caramelizado y Calabaza
Arroz con conejo confitado al ajillo e ibérico
Taboule de lenteja Verdina de PUY con lasca de Bacalao

PESCADO AMBOS SEGUNDOS INCLUIDOS

Pargo del mediterráneo, Salsa al tartufo blanco, Chirivía y Papada ibérica

CARNE AMBOS SEGUNDOS INCLUIDOS

Solomillo de ternera con Calabaza asada, Queso de cabra y Oporto

POSTRE

Tarta de chocolate con Cremoso de cacao y Crumble de Almendra
Surtido de Turrone con Neulas y Polvorones

BODEGA

Vino Blanco Albariño D.O. Rias Baixas
Vino Tinto Crianza D.O.C. Rioja
Refresco, agua, pan y café

Este menú no incluye cerveza. Suplemento de bebida ilimitada de vino, refrescos y cervezas +6€ p/pax *

MENÚ 2

50 € IVA INCLUIDO

APERITIVO SERVIDO EN MESA

Pan de Coca con Tomate de colgar y aceite virgen
Lascas de Jamón ibérico de montanera de Guijuelo
Gyoza de meloso de cerdo ibérico a la miel
Nuestra Croqueta artesana de Jamón ibérico
Nuestra Croqueta de Lomo de Bacalao confitado
Fideuá con Butifarra negra, Piquillo caramelizado y Calabaza
Mini Mozzarella, "Cherry, Pimiento y cebolla roja al tomillo" + Cherry, Pesto

PESCADO AMBOS SEGUNDOS INCLUIDOS

Salmón noruego con Veoluté de mariscos y Puré de coliflor & Parma Grana Padano

CARNE AMBOS SEGUNDOS INCLUIDOS

Secreto de Cerdo de Ral D'Avinyo marinado con Maíz en texturas

POSTRE

Tarta de chocolate con Cremoso de cacao y Crumble de Almendra
Surtido de Turrone con Neulas y Polvorones

BODEGA

Vino Blanco Verdejo D.O. Rueda
Vino Tinto Crianza D.O.C. Rioja
Refresco, agua, pan y café

Este menú no incluye cerveza. Suplemento de bebida ilimitada de vino, refrescos y cervezas +6€ p/pax *

MENÚ 3

45 € IVA INCLUIDO

APERITIVO SERVIDO EN MESA

Pan de Coca con Tomate de colgar y aceite virgen
Nuestra Croqueta artesana de Jamón ibérico
Nuestra Croqueta de Lomo de Bacalao confitado
Fideuá con Butifarra negra, Piquillo caramelizado y Calabaza
Ensalada queso de cabra, Pimiento asado, Estofado de frutos rojos y Albaricoque

PESCADO AMBOS SEGUNDOS INCLUIDOS

Corvina con cremoso de patata e idiazábal y vinagreta de mango malagueño

CARNE AMBOS SEGUNDOS INCLUIDOS

Entrecot de Ternera con Parmentier de patata trufada, Espárrago verde y Demi

POSTRE

Tarta de chocolate con Cremoso de cacao y Crumble de Almendra
Surtido de Turrone con Neulas y Polvorones

BODEGA

Vino Blanco D.O. Terra Alta
Vino Tinto Crianza D.O.C. Rioja
Refresco, agua, pan y café

Este menú no incluye cerveza. Suplemento de bebida ilimitada de vino, refrescos y cervezas +6€ p/pax *



NAVIDAD
2024

INFORMACIÓN Y RESERVAS

Departamento Comercial
Grupos y Eventos

eventos@fosburycafe.es



NAVIDAD
2024

SERVICIOS Y PRODUCTOS ADICIONALES

Fosbury Café ofrece una serie de servicios y productos para que sus eventos y celebraciones 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
3,5 €

Copa de vino, refresco o cerveza
3 €

Snacks (Olivas & Chips)
3,5 €

COPA DE BRINDIS

Copa de champagne
10 €

Copa de Cava Brut Nature
3,5 €

LICORES SOBREMESA

Copa o combinado Premium
12 €

Copa o combinado Standard
10 €

Digestivos
4 €

OTROS SERVICIOS

Tentempié pastas dulce/salado
servido con la barra libre
7 €

Barra welcome drink de 30/40
minutos de vino, refrescos,
cervezas y aguas
8,5 €

Precios por persona para
la totalidad de la reserva
IVA INCLUIDO

BARRA LIBRE

Barra libre Premium
(Licores Premium, vino blanco/tinto, refrescos y cerveza)
50 € (3h)
40 € (2h)

Barra libre Standard
(Licores Standard, vino blanco/tinto, refrescos y cerveza)
40 € (3h)
30 € (2h)

Barra libre básica
(Vino blanco/tinto, refrescos y cerveza)
20 € (2h)
15 € (1h)

Precios por persona para la totalidad de la reserva
IVA INCLUIDO

SESIÓN DJ

Sesión DJ 3h
400 € + iva

Sesión DJ 2h
350 € + iva

INFORMACIÓN Y RESERVAS

Departamento Comercial
Grupos y Eventos
eventos@fosburycafe.es



NAVIDAD
2024





NAVIDAD
2024

LOCALIZACIÓN

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

Ver en
Google
Maps

P Disponemos de 29 plazas
de aparcamiento privado

 Aeropuerto: 5 min / 8 km

 Barcelona: 15 min / 19 km

 Playa: ¡ 0 min !

CONDICIONES GENERALES PARA RESERVAS



Estimado cliente para la contratación de los menús para grupos y empresas 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, una botella de vino cada 3 comensales adultos y un refresco. En menú infantil incluye una botella de agua o refresco por cada comensal 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



NAVIDAD
2024

EL ESPACIO IDEAL PARA EVENTOS

INFORMACIÓN Y RESERVAS

Departamento Comercial

Grupos y Eventos

eventos@fosburycafe.es

FOSBURYCAFE.ES