



FOSH

IBIZA
MALLORCA

@home

Fosh @home

Cena Privada Exclusiva

FOSH

IBIZA
MALLORCA @home

Fosh @home es un restaurante Gourmet restaurant con una sola mesa en tu casa. Una experiencia gourmet personalizada en la privacidad de tu hogar.

Fosh @home

La gastronomía de Fosh @home comienza con ingredientes de alta calidad y un equipo de más de 50 profesionales altamente cualificados. Esto hace que nuestros servicios sean un éxito garantizado respaldado por miles de clientes que confiaron en nosotros

Nuestro objetivo es **llevar una experiencia de estrella Michelin a tu casa** o en cualquier lugar de tu elección.

Nuestra experiencia está diseñada para un grupo máximo de 20 invitados.

Experiencia Gastronómica

Hemos diseñado un menú de degustación especial con los platos clásicos favoritos de Marc Fosh desarrollados en los últimos 25 años.

El menú de **Fosh @home** propone los mejores platos de la temporada, con nuestro característico toque mediterráneo moderno.



FOSH

IBIZA
MALLORCA

@home

Exclusive Private Dining

Queremos que su cena en casa sea una **experiencia única e inolvidable**. Nuestro equipo en colaboración con el chef Marc Fosh tiene más de 25 años de experiencia en restaurantes gourmet y catering en las Islas Baleares. Hemos sido galardonados con una estrella Michelin y reconocidos internacionalmente por nuestra cocina mediterránea moderna en su esencia más pura.

El Chef **Kevin Becker** y el gerente **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 chef con estrella Michelin **Marc Fosh**

Con los años, el ADN de Kevin y Fabrizio nunca ha cambiado. Su visión y madurez empresarial, así como su persistencia, los ha llevado a definir su misión y a ser conocidos por su **excelencia y calidad**.

Te acompañaremos y asesoraremos para que todos los detalles sean de tu agrado. El catering y la cocina son nuestra pasión, por eso ponemos todo nuestro entusiasmo en cada evento que hacemos.

En **Fosh @home**, nuestro desafío es brindar una experiencia culinaria de restaurante donde quieras, adaptándonos a tus deseos y necesidades.

Déjanos la logística: todo lo que tienes que hacer es confiar en nosotros, disfrutar de tu lado espontáneo y disfrutar de la noche junto con a tus invitados.

*En **Fosh @home** hemos optado por la filosofía de la exclusividad, es una experiencia de estrella Michelin en tu casa que realiza un único servicio, el tuyo.*



FOSH

IBIZA
MALLORCA

@home

Menú Fosh @home

Un pequeño viaje culinario a través de nuevos y clásicos platos de la cocina del Chef Marc Fosh

Nuestros aperitivos se sirven de pie durante una hora con una copa de champagne.

Menú (5 o 7 platos disponibles)

Consomé de tomates ahumados con tartar de atún, plancton y escaramujo
Foie gras "mi-cuit" con texturas de ciruelas, yogur de pistachos y sal de caviar
Arroz cremoso con anguila ahumada, cerezas especiadas, hojas de mostaza y "bullabesa" de anguila
Bacalao con aloe vera, Salicornia y sopa tibia de guisantes-citronella
Pintada "trufada" con remolacha, frambuesa y saúco
Crema de flor de azahar con aloe vera, consomé de hibiscos-hoja de fresa y sorbete de fresitas tostadas
Cremoso de Chocolate Negro con sorbete de mandarina-polen y gelatina de albahaca
Petit fours

Tenemos otros menús disponibles bajo petición. Nuestra sugerencia es elegir un menú de 5 o 7 platos.

Nuestro sumiller de Marc Fosh ofrece una selección única de vinos para combinar con nuestros platos originales. Ofrecemos un menú de maridaje de vinos con uno de nuestros sumilleres.

El **Chef Marc Fosh** está personalmente disponible para estar presente en tu fiesta privada a petición.



FOSH

IBIZA
MALLORCA @home

SERVICIOS INCLUIDOS

- 1 hora de aperitivo con 4 bocaditos / canapés
- Una copa de champán durante la recepción de bienvenida, refrescos, agua con gas y sin gas, y cerveza embotellada.
- Menú de 5 o 7 platos a su elección.
- Café, té y licores
- Servicio de cocina y comedor (1 chef y servidor por 7 invitados)
- El servicio incluye vajilla, cubertería y vajilla.
- Las mesas, sillas y ropa de mesa no están incluidas en la oferta, pero se pueden proporcionar con un suplemento.
- Incluye 5 horas de servicio: aperitivo de 1 hora y cena de 3,5 horas.

PRECIOS

- Menú de 5 platos: 155 euros por persona
Maridaje de vinos: 45 euros por persona.
- Menú de 7 platos: 170 euros por persona.
Maridaje de vinos: 55 euros por persona.
- Incluye: cocina y equipo de servicio
- Incluye platos, cristalería y cubertería. No incluye mesas y sillas.
- Transporte: 90-200 euros según ubicación y acceso.
- Los precios asumen que nuestro equipo pueda trabajar desde la cocina del cliente
- Extras: Marc Fosh Tarifa personal: 500 euros



Nuestros vinos espumosos *(elija uno para la recepción de aperitivos)*

Incluido durante el aperitivo:

Ployez - Jacquemart Extra Quality Brut - Cuvée de Pinot Noir, Meunier & Chardonnay -
(1 botella por 4 invitados)

Champagnes (precios por botella)

Moët & Chandon Brut Impérial - Pinot Noir, Chardonnay y Pinot Meunier - 34,50 €

Ruinart Brut - Pinot Noir, Chardonnay y Pinot Meunier - 37,50 €

Ruinart Blanc de Blanc - 100% Chardonnay - 52,50 €

Ruinart Rosé - Pinot Noir, Chardonnay - 47,50 €

Krug Grande Cuvée - precio por confirmar

Por favor pregúntanos acerca de tus vinos favoritos. Estamos seguros de que podemos encontrarlos para vosotros. Los precios son sin IVA y por botella.



FOSH

IBIZA
MALLORCA

@home