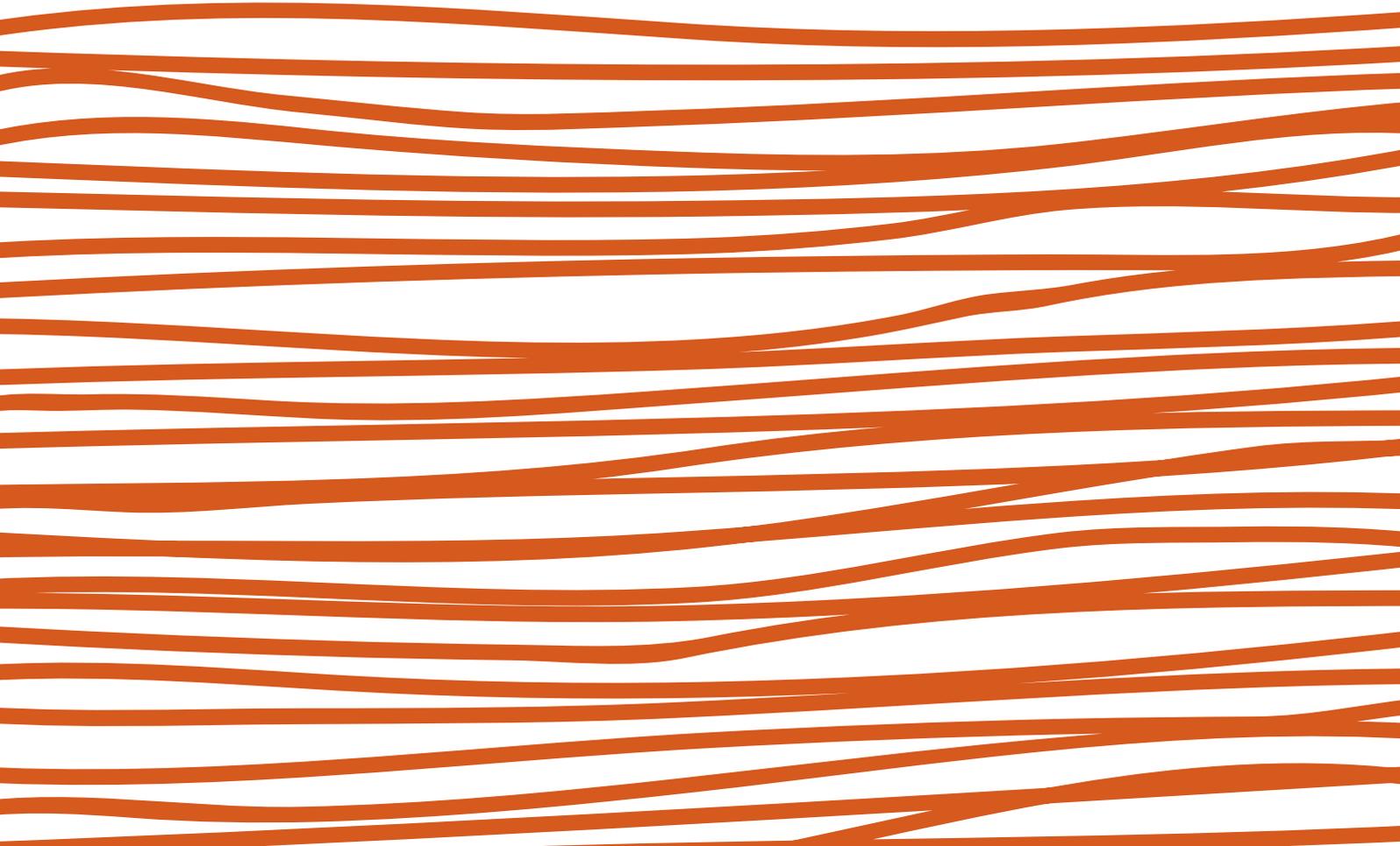


Catering
FORN
PROJECTS



FORN PROJECTS CATERING ofrece una experiencia culinaria única dependiendo del tipo de evento que se vaya a organizar. Desde menús más convencionales de cocina mediterránea creativa hasta menús de tapas fusión que te llevarán en un viaje gastronómico alrededor del mundo. Ofrecemos servicios personalizados para todo tipo de ocasiones especiales, desde celebraciones íntimas como cenas en yates, ¿estás buscando una cena privada con un chef personal para impresionar a tus invitados más cercanos? ¿Necesitas planificar la boda de tus sueños? ¡Permítenos ayudarte a crear un evento mágico e inolvidable! ¿Estás planeando una fiesta de cumpleaños espectacular? ¡La haremos inolvidable!

Nuestro equipo está listo para adaptarse a cualquier situación y proporcionar una experiencia inolvidable.

Somos expertos en crear experiencias inolvidables y estamos comprometidos a ofrecer servicios de alta calidad y personalizados para todas tus necesidades de eventos.

¡Permítenos hacer que tu próxima celebración sea un rotundo éxito!

Desde la planificación hasta la ejecución, nos encargamos de todos los detalles para que puedas relajarte y disfrutar de tu evento sin preocupaciones. Además, nos aseguramos de que cada evento tenga un toque personalizado y único para que tus invitados se sientan especiales y apreciados.

Eleve su evento con nuestra cocina de fusión.



La Caña

xiringo urbano

Finger food

Gildas La Caña

Ostra con gazpacho verde.

Pan de coca con atún, mayonesa picante, aceitunas y cebollino.

Ensalada de tomate de temporada, straciatella y pesto. **V**

Croqueta de jamón Ibérico.

Pulpo a la plancha con hummus ligero y mojo verde.

Arroz de gambas rojas y alioli.

Pepito de ternera, queso Provolone, pimiento rojo y cebolla caramelizada.

Canelón meloso de ternera, shimeji y salsa de parmesano y trufa.

Postres

Flan de dulce de leche con crema de vainilla.

LA CAÑA

Rellena de crema de café y fruta de la pasión.

(Diferentes pases con nuestra selección de tapas. Incluye Pack Básico de vinos + 3 horas de servicio con personal incluido)

125€ p.p





Finger food

Cornete de atún, wasabi y manzana ácida

Steak tartar con trufa, foie y mayonesa de Jerez

Salmón marinado con remolacha, hoja de shiso, crema de rábano picante y aceite de eneldo.

Croqueta de pollo y pistacho con mayonesa de curry.

Bao planchao con cebolla caramelizada, shiitake y burrata trufada.

Zanahorias baby asadas con harissa, labneh ahumado y pesto de zaatar.

Bao de secreto a baja temperatura con ensalada Son Tam y crema de aguacate.

Taco del gobernador con langostinos en tempura y mayonesa especiada.

Canelón meloso de ternera con boletus a la parrilla y crema de ceps.

Postres

Tarta de queso, perlas de frambuesa y pesto dulce.

MADE IN BRASIL

Perlas de tapioca en leche de coco, helado de mango y palomitas caramelizadas.

(Diferentes pases con nuestra selección de tapas. Incluye Pack Básico de vinos + 3 horas de servicio con personal incluido)

120€ p.p





Para compartir

Steak tartar con trufa, foie y mayonesa de Jerez

Burrata, sinfonía de tomates y aceite de albahaca y miel **V**

Zanahorias baby asadas con harissa, labneh ahumado y pesto de zaatar **V**

Carpaccio de pulpo con espuma thai

Bravas Ombu con espuma de sobrasada y alioli de carbón **AV**

Paletilla Ibérica

Calamares a la andaluza con mayonesa de lima

Alitas de pollo Diavolo

Carrillera de ternera con salsa de chipotle y maíz en diferentes texturas

Postre para compartir

Huevo de Oro

Tarta de queso, perlas de frambuesa y pesto dulce

apas para compartir + postres para compartir
(Incluye Pack Basic de vinos + 3 horas de servicio con personal incluido)

130€ p.p



FORN

Para compartir

Pan de coca cristal tostado con tomate. **VG**

Paletilla Ibérica.

Vieiras soasadas con puré ahumado de coliflor y vinagreta tibia de bacon y dátil.

Patatas bravas con mayonesa de chipotle y alioli de carbón. **V**

Tartar de atún FORN.

Breaded prawns, parmesan sauce, mint oil and tomato powder

Plato principal a elegir

Pez limón a la plancha, calabacines en diferentes texturas, salsa de espinas asadas con mantequilla ahumada

Cochinillo asado, coliflor salteada con judías verdes, vinagreta de yogur y especias vadouvan

Ñoquis de patata con mantequilla de limón y champiñones salteados **VG**

Postres para compartir

SUMMER HIT

Tarta húmeda de pistacho, crema de Amaretto, cerezas y helado de lavanda

BACIO DI DAMA

Fresas ligeramente caramelizadas rellenas de crème brulée

*Tapas a compartir + plato principal por persona + postres a compartir.
(Incluye Pack Básico de Vinos + 3 horas de servicio con personal incluido).*

160€ p.p



Otros packs de vinos opcionales

PACK BASIC

UEP & BYE - Rueda (Vino blanco)

ZUAZO GASTÓN - Rioja (Vino tinto)

Incluido



PACK PLUS

SKIO - Rías Baixas (Vino blanco)

LESTON RESERVA - Rioja (Vino tinto)

+ 15€ p.p



PACK MALLORCA

MUSSOL - Mallorca (White wine)

SA LLEBRE - Mallorca (Red wine)

+ 30€ p.p



PACK PREMIUM

LO CORTINEL·LO - Mallorca (Vino blanco)

ELEMENTS - Mallorca (Vino tinto)

+ 45€ p.p



PACK STAR

Bebida de bienvenida a elegir (Cava, Kir Royal o Cerveza)

& MIQUEL GELBERT - Mallorca (Vino blanco)

ABADÍA RETUERTA SELECCIÓN ESPECIAL - Castilla-Lenón (Vino tinto)

+ 55€ p.p



Servicios opcionales pre/post menú

FINGER FOOD + WELCOME DRINK

Bebidas incluidas: Spritz, Cava Intergaláctico, Vinos Intergalácticos, cerveza Estrella Damm y refrescos.

+ 30€ p.p
(1 hora)



BARRA LIBRE

Marcas incluidas: Vodka Grey Goose, Gin Bombay Sapphire, Ron Bacardi y Whisky Dewar's

+ 24€ p.p
(1 hora)



COCKTAIL CORNER

Mejore su bar con un servicio de cócteles adicional

+ 15€ p.p
(1 hora)



HORA EXTRA DE BARRA LIBRE

+ 24€ p.p
(1 hora)



RESOPÓN

Precio a consultar.

Mobiliario y menaje

*El precio de nuestros menús incluye mobiliario básico, barra, cubertería, vajilla, vasos y servilletas.
Si desea solicitar mobiliario y vajilla especial para su evento, puede solicitar un catálogo en reservas@fornprojects.com.*

¿Qué incluye?

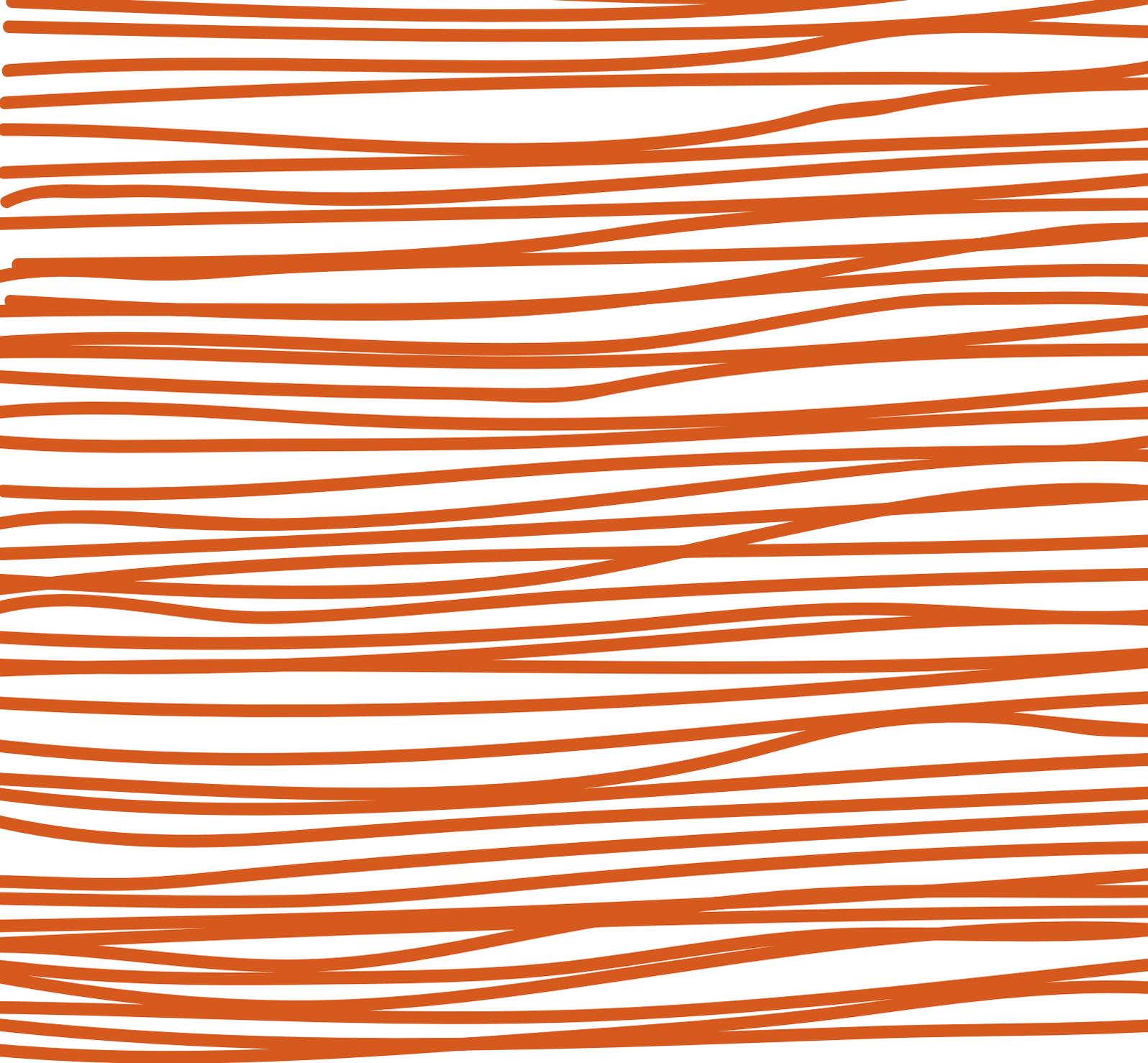
- 3 horas de servicio incluyendo personal (cocina y comedor), el menú elegido con la opción de vino seleccionada, agua, refrescos y servicio de café.
- *Menú seleccionado (ver menús adjuntos) que incluye 1 plato de cada tipo por cada 4 personas en el caso de tapas o entrantes para compartir. Se cobrará un coste adicional por comida extra en función de los platos seleccionados.*
- El menú incluye media botella de vino por persona. Las botellas adicionales se cobrarán adicionalmente.
- Mesas rectangulares estándar, sillas, cristalería, cubertería y mantelería.
- Montaje, desmontaje y limpieza de cocina y mesas.

¿Qué no está incluido?

- IVA (10%) en los precios.
- Transporte (Consultar tarifas)
- Hora extra (Consultar tarifas)
- Personal extra (Consultar tarifas)
- Iluminación extra (Consultar tarifas)
- Decoración de mesa y floristería (Consultar tarifas)
- Más de una estación de bar (Suplemento 300€)
- Desmontaje urgente (el mismo día del evento)
Sólo bajo petición y con suplemento.
- Generador eléctrico en caso de que la potencia eléctrica del recinto no sea suficiente para soportar el evento. La necesidad del mismo se determinará en base a un estudio previo realizado por nuestros técnicos.

Condiciones generales

- Nuestra oferta se basa en un número mínimo de huéspedes según la información facilitada. Si el número de huéspedes es inferior al mínimo exigido, es posible que tengamos que recalcular el importe total.
- En cualquier caso, no seremos responsables de las condiciones meteorológicas adversas y de todos los costes adicionales relacionados con ello. Estamos dispuestos a volver a planificar y proporcionar una solución, como tiendas de campaña y calentadores. Sin embargo, estos no están incluidos en nuestra oferta estándar y deben ser contratados con suficiente antelación (ver costes adicionales).
- Los gastos de transporte no están incluidos. Estos se basan en varios factores (distancia, acceso al lugar, complejidad de la instalación, etc.) y sólo pueden calcularse una vez que los miembros del personal han visitado el lugar.
- Nuestro servicio y participación sólo se confirman una vez efectuado el depósito.
- El depósito es del 30% del importe total para garantizar nuestro servicio y no es reembolsable.
- El pago final (70% restante) debe efectuarse 30 días antes de la fecha del evento. En caso de cancelación después de este pago final, existe la opción de reembolso del 50% del importe total hasta 15 días antes de la fecha del evento.
- En caso de cambios en el menú seleccionado, los precios se recalcularán en función de las nuevas opciones. No se podrán hacer cambios después del pago final.
- El número total de invitados debe confirmarse al menos 15 días antes de la fecha del evento. No se reembolsará ningún cambio o cancelación que se produzca en los últimos 15 días y que implique una reducción del número de invitados.
- En caso de alergias, éstas deberán comunicarse al menos 15 días antes de la fecha del acto.



FORN
PROJECTS
www.fornprojects.com