

BODAS

*SI ALGO
PUEDE SALIR
BIEN, HAREMOS
QUE SALGA
MEJOR.*

ESPECIALISTAS EN EVENTOS

MAGNA CAFÉ

LA PROFESIONALIDAD

Con más de 17 años de experiencia
y una propuesta de alta
gastronomía,



EL ENTORNO

Magna Café se consolida
como referente en cocina
internacional con un entorno
privilegiado.

ELIGE TU ESPACIO

contamos con 4 diferentes

...porque cada boda es una decisión muy personal.

Terrazas

140 pax

01

Hoyo 9

270 pax

02

Putting
Green

210 pax

03

Interiores

120 - 140 pax

04



Terrazas

| 140 pax





02

Hoyo 9

270 pax

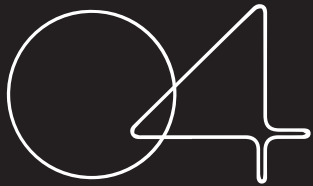




Putting Green

210 pax





Interiores

120 - 140 pax



CADA DETALLE LA HACE ÚNICA

ADICIONALES PARA TU BODA

elige tu estación o buffet,
y porque solo uno?

Jamón

Selección privada Castro González
(incluye cortador profesional)
885€/unidad

El Japonés

Barra de Sushi by Kalma
25€ p/p

Barra de quesos

y panes ecológicos
15€ p/p

Venenciador

5€ p/p

Barra de cócteles

y smoothies
15€ p/p

Barra especial de
Champagne Michel Arnould
Brut Tradition Grand Cru
65€ / botella

Upgrade Vinos menus

A consultar

Candy Bar

10€ p/p

Barra Libre 3h

(Bebidas NO PREMIUM)
Ginebra / Whisky scotch & Bourbon /
Ron / Vodka *Suplemento de 10€ por hora
extra por persona
58€ p/p

DJ / MUSICA EN DIRECTO

A consultar

Decoración Especial espacio

A consultar

Wedding planner

A negociar tarifa según servicios contratados

MAGNA CAFÉ



W E L C O M E D R I N K Y C O C T A I L

APERITIVOS FRIOS

Sensación tropical: camarones, papaya, piña, huevas de trucha y salsa magna

Canelón de remolacha en mousse queso cabra, arándanos y miel de caña

Coca de foie con manzana caramelizada

Ensaladilla de boca de mar con aguacate, maíz dulce y salsa de lima y cilantro

Tartar de atún Steak tartar

Ceviche de lubina sobre cremoso guacamole

Canape de salmón "Gravalax" con salsa mostaza

Tartaletas con mousse de salmón ahumado y eneldo

Volovanes con camarones, caviar de trucha y mayonesa con lima

Bruschettas de mozzarella, tomate cherry y albahaca

Hojaldre con Roast beef, rúcula y crema con rábano picante

Bombones de foie con mermelada cebolla al Pedro Ximénez



APERITIVOS CALIENTES

Mini croquetas de rabo de toro

Mini croquetas de trufa y hongos

Mini croquetas de chipirón en su tinta

Mini croquetas de pollo estilo thai

Mini brochetas de pollo con salsa de cacahuete

Mini hamburguesas de roast beef con queso

Crujiente de morcilla y mango con alioli de manzana

Brochetas de pulpo a la gallega

Brochetas de verduras a la parilla con salsa yogur

Crujiente de langostinos con mayonesa ligera de wasabi

Mini Mc Magna 100% beef con rúcula y mayonesa bbq

M E N U
E S S E N T I A L

125€

IVA INCLUIDO

APERITIVOS MAGNA CAFÉ

Selección de 6 aperitivos Magna Café

ENTRADA

Auténtica Burrata italiana con surtido de tomates, aguacate, aceitunas negras y pesto casero de albahaca

POSTRE

Coulant de chocolate con ligero toque de nuez moscada y helado de vainilla

WELCOME DRINK

Copa de Torello Brut Reserva

PLATO PRINCIPAL

Carrillada de ternera en su jugo con puré trufada y verduras baby

o

Filete de Salmón con puré de apio nabo ahumado, maíz dulce, espinaca salteadas y crema de azafrán

o

Canelón vegetariano con queso de ricota, espinacas, setas y salsa de tomate casera

BODEGA

Nekeas Chardonnay D.O. Navarra

M de Minuty Côtes de Provence

Gomez Cruzado Reserva D.O. Rioja

Agua

Café Baque

Petits fours

135€
IVA INCLUIDO

M E N U
W E D D

APERITIVOS MAGNA CAFÉ
Selección de 8 aperitivos Magna Café

ENTRADA
Coca de foie mi-cuit servido en pan de miel con frutas del bosque y manzana

POSTRE
Tarta de frutos rojos con mousse de maracuyá y merengue

WELCOME DRINK
Copa de Torello Brut Reserva

PLATO PRINCIPAL
Solomillo de vacuno mayor servido con patatas caseras, verduritas a la brasa y salsa pimienta
o
Lubina a la plancha servido con 'tagliolini' de verduras y trilogía de purés
o
Risotto porcini con arroz arborio salteado con setas silvestres, cremoso de trufa y crujiente de parmesano

BODEGA
Nekeas Chardonnay D.O. Navarra
M de Minuty Côtes de Provence
Gomez Cruzado Reserva D.O. Rioja
Agua
Café Baque
Petits fours

M E N U
P R E M I U M

155€
IVA INCLUIDO

APERITIVOS MAGNA CAFÉ
Selección de 8 aperitivos Magna Café

ENTRADA
Ensalada de bogavante con gambas,
papaya y piña servido con salsa rosa
casera estilo Magna Café

POSTRE
Tarta fina casera de manzana con
helado de vainilla de Madagascar

WELCOME DRINK
Copa de Torello Brut Reserva

PLATO PRINCIPAL
Solomillo de vacuno mayor servido con patatas
caseras, verduritas a la brasa y salsa pimienta
o
Rodaballo asado con ensalada salteada de verduras,
coco y servido con mantequilla de lima
o
Raviolis rellenos de Bogavante y Cigalas con
alcachofas servido con chalotas y parmesano

BODEGA
Nekeas Chardonnay D.O. Navarra
M de Minuty Côtes de Provence
Gomez Cruzado Reserva D.O. Rioja
Agua
Café Baque
Petits fours



INFORMACIÓN GENERAL Y POLÍTICA DE CONTRATACIÓN

EL PRECIO DE LOS MENÚS INCLUYEN:

- Propuesta gastronómica.
- Minutas y seating plan.
- Degustación del menú para 6 personas.
- Maître responsable de la celebración.
- 1 camarero cada 10 invitados.
- Decoración floral básica.

La reserva de la fecha quedará confirmada al pago de la cantidad de 2.000€ como señal.

- Un 20% a la firma del contrato 2 meses antes de la fecha.
- El 75% restante un mes antes.

**ANULACIONES
Y CANCELACIONES**

1 MES DE ANTELACIÓN
Sin penalización.

15 DÍAS DE ANTELACIÓN
conlleva el 40% de la penalización

7 DÍAS DE ANTELACIÓN
conlleva el 100 % de la penalización

CONTACTO:
MAGNA CAFÉ
952 92 95 78
eventos@magnaspain.com



MAGNA CAFÉ

Calderón de la Barca s/n
29660
Marbella
+34 952 92 95 78
eventos@magnacafe.com

