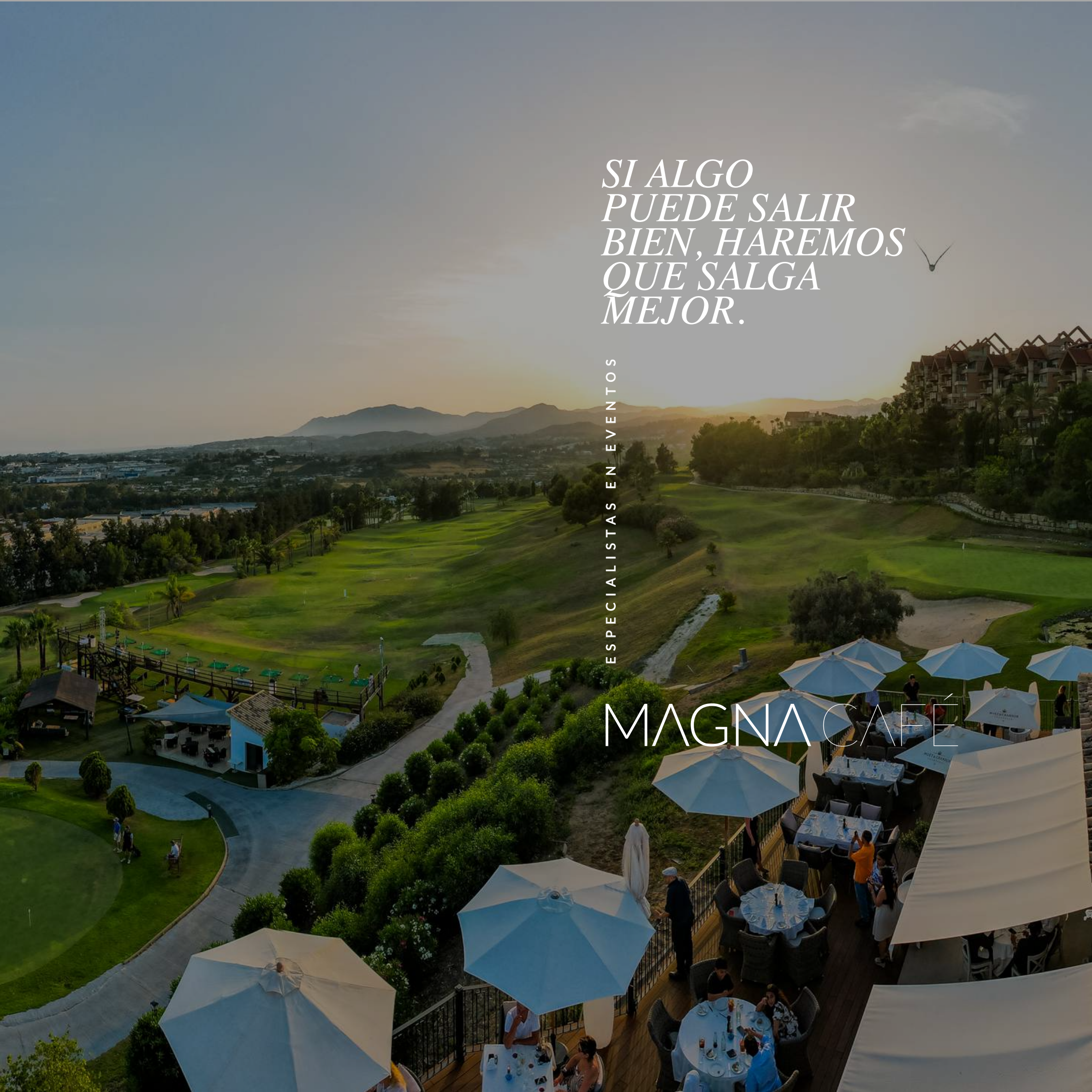


*SI ALGO
PUEDE SALIR
BIEN, HAREMOS
QUE SALGA
MEJOR.*

ESPECIALISTAS EN EVENTOS

MAGNA CAFÉ



Presentación

Es el restaurante ideal ya que está situado en un entorno privilegiado y dispone de unas impresionantes vistas sobre el mar, Gibraltar, la costa africana, y el campo de golf. Celebra en Magna café Marbella cualquier evento privado de negocios, presentaciones, reuniones de empresa, congresos, comidas, cenas, cócteles para grupos y celebraciones .

Vive una experiencia a tu medida en Magna café Marbella.

MAGNA CAFÉ

Gastronomía

Magna café Marbella es un referente de la alta cocina, creativa, cuidada y de proximidad. De la mano de su chef **Edgars Mikelsons**, podrá disfrutar de su cocina internacional saludable acompañada de los exquisitos vinos de nuestra bodega.



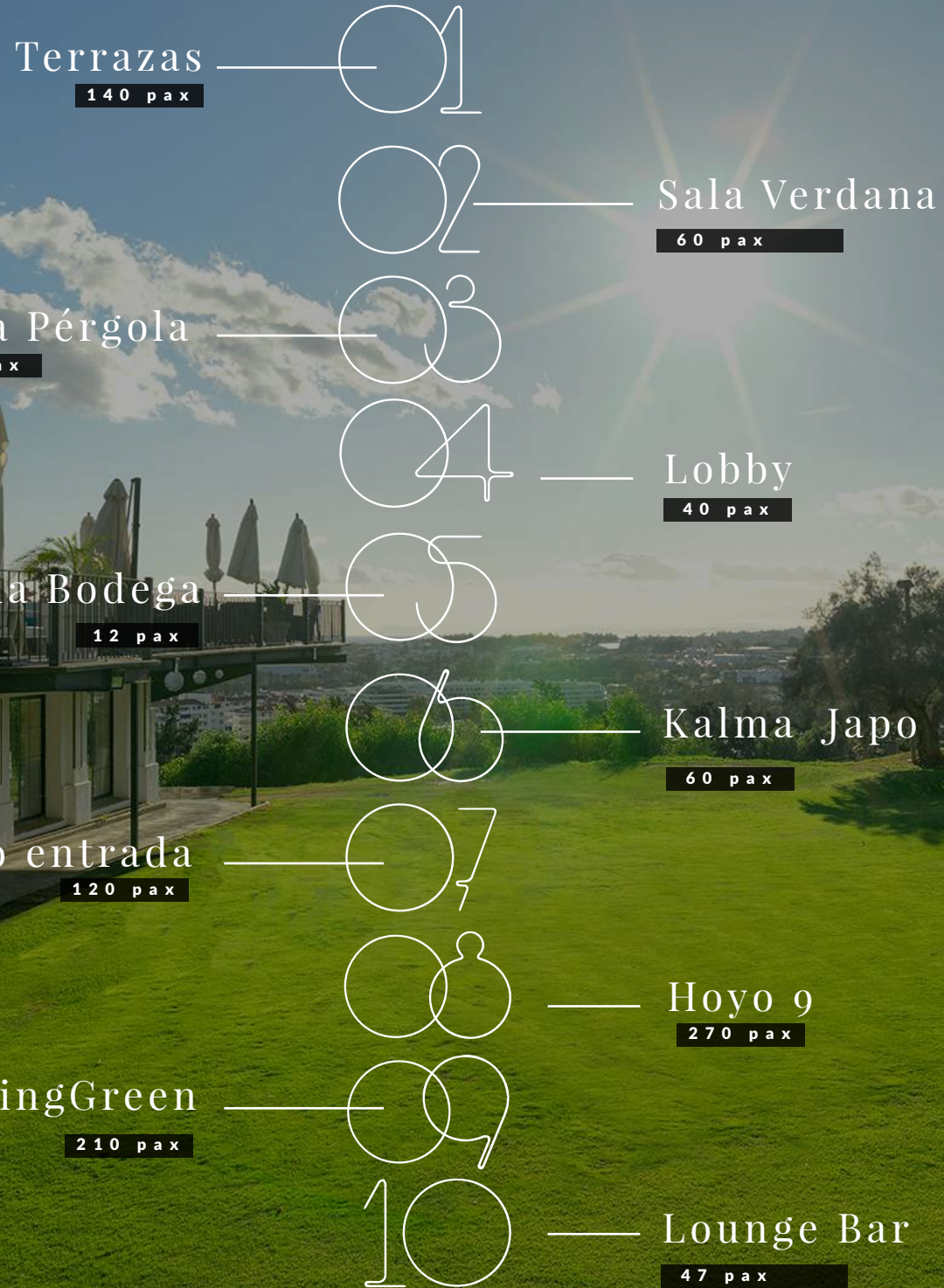
Menús

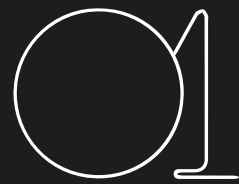
Le presentamos distintas opciones de menús cuidadosamente seleccionados. Además, **podremos desarrollar cualquier menú personalizado.**

Ofrecemos un servicio adaptado de dietas especiales para comensales, vegetarianos, veganos o con intolerancias o alergias, algún tipo de alimentos sin coste extra.

ELIGE TU ESPACIO

Magna café es el escenario soñado para todo tipo de eventos, gracias a sus salones, terrazas y zonas ajardinadas.





Terrazas

140 pax



MAGNA CAFÉ



02

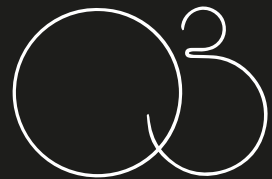
| Sala Verdana |

60 pax



1

MAGNA CAFE

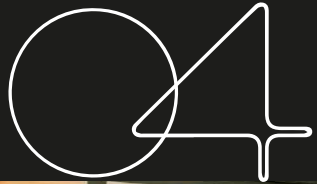


Sala Pérgola

40 pax



MAGNA CAFÉ

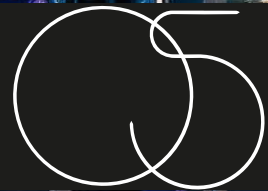


Lobby

40 pax



MAGNA CAFÉ

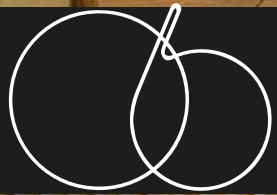


Bodega

12 pax

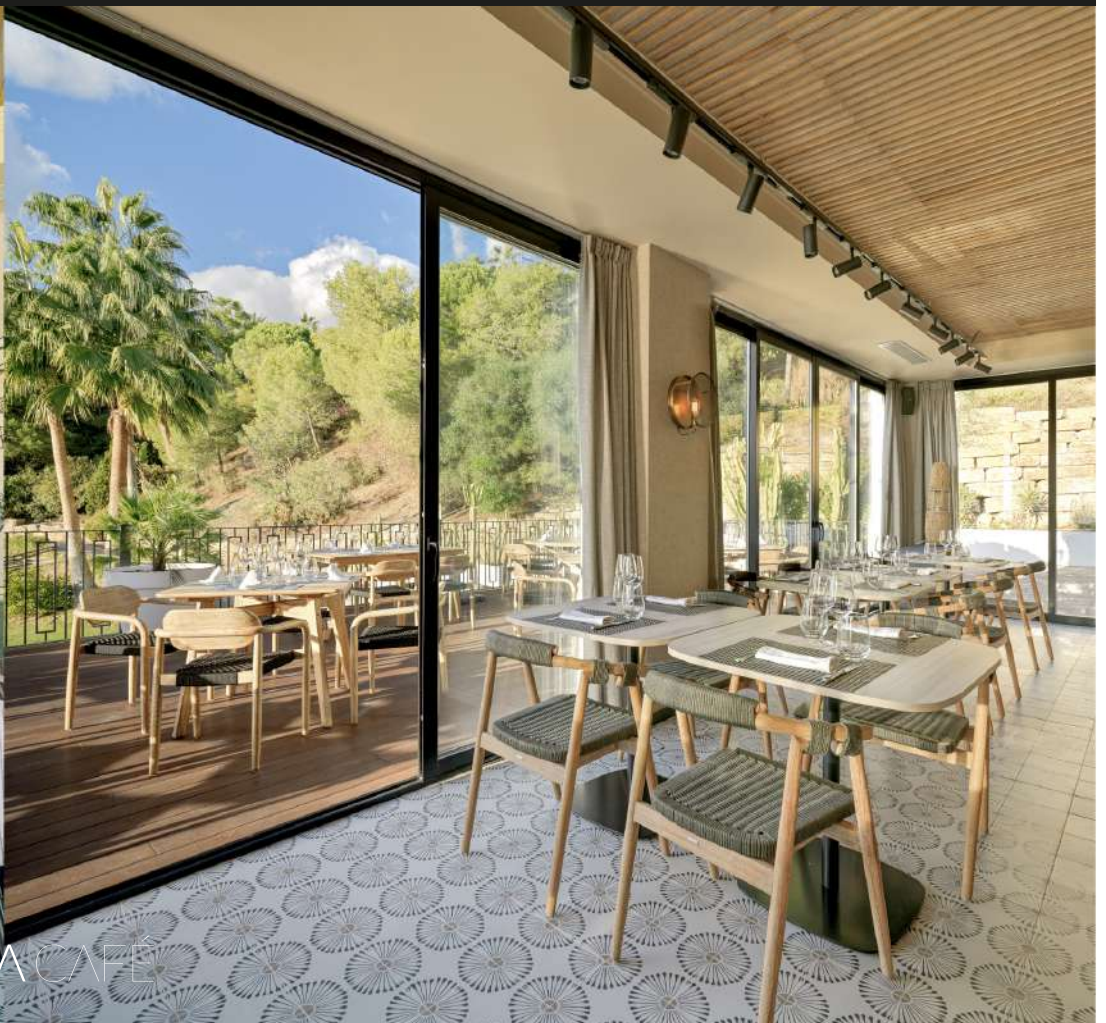


MAGNA CAFÉ



Kalma Japo

60 pax



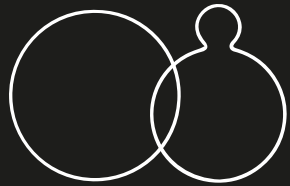
MAGNACAFÉ



| Patio de entrada |

120 pax



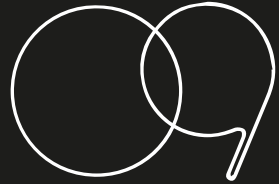


Hoyo 9

| 270 pax



MAGNA CAFÉ



Putting Green

210 pax



MAGNA CAFÉ



10

Lounge Bar

47 pax



MAGNA CAFÉ



Business coffee Break

*Crea tu propio Business coffee Break **seleccionando hasta 4** de las siguientes opciones:*

Muffin con arándanos y crema de yogur.

Tostadas pan-cristal con salmón marinado y salsa eneldo.

Brownie de chocolate.

Mini tarta manzana.

Mini sandwich jamón y queso.

Fruta con yogur.

Brochetas de fruta variada.

Parfait de yogur griego con muesly y sirope de frambuesa.

Mollete de jamón, aceite de molino y tomate RAF.

Plumcakes de la casa.

25 €/persona

Nuestros Business coffee Break incluyen café Baqué, infusiones, aguas minerales y zumo de naranja natural.

IVA, no incluido.



Bodega bar *Upgrade.*

De todas las bebidas del mundo sin duda la mejor es el vino, o mejor dicho, los vinos. La adecuada elección del vino es fundamental para una experiencia gastronómica total. Magna Café te ofrece la posibilidad de un UPGRADE para los menús propuestos.

Magna café Selección.

O'Fillo da Condesa Alvariño.
Valpolicella di Ripasso la Gengia.
14 €/pax.

Magna café Premium.

Bioca Godello Valdeorras.
Gómez Cruzado reserva DO Rioja.
16 €/pax

Magna Café Gourmet.

Sancerre Le Vallon Domain Fouassier.
Ramos Paul 2006 DO ronda.
20 €/pax

Para continuar la velada disfrute de nuestro bar y las opciones de barra libre.

Copas.

Estándar 9€.
Premium 14 €.

Barra libre estándar.

3 horas 45€
2 horas 35 €
horas extra 25 €

MAGNA CAFÉ

MAGNA CAFÉ



Hay quienes desean un extra para su evento, regalar un detalle a su grupo de amigos, celebrar y decorar con toques personales.

Somos flexibles para dar un "UPGRADE" a tu experiencia en Magna Café

Servicios Extras

Cortador de jamón ibérico.

Venenciador de vinos de Jerez.

Cata de vino con maridaje.

Mesa de selección de quesos Asturianos.

Estación de marisco y ostras.

Cena estilo buffet.

Barra libre.

Mesa de postres y chuches.

Animación infantil.

Decoracion y flores.

Seating plan.

Vintage photo.

Entertainment desde Dj's a música en vivo.

Servicio de helicóptero



Condiciones y requisitos.

Todos nuestros menús van acompañados de una copa de bienvenida Cava Brut y aperitivo del chef y 1/2 botella de vino por persona.

Elección menú (julio y agosto)

Consultar disponibilidad.

Forma de pago.

El 30 % para realizar la reserva en firme.

El 80 % 14 días antes antes del evento.

El 100 % 7 días antes del evento.

Anulaciones y cancelaciones.

Si se comunica 15 días antes, 0€ de penalización.

Si se comunica 7 días antes, conlleva 50 % de penalización.

Disminución de comensales:

Se admite disminución de comensales con un aviso de 7 días antes del evento.

En el caso de que se redujese en los comensales, sin previo aviso de 7 días, se facturará por los comensales previamente confirmados

INFORMACIÓN GENERAL Y POLÍTICA DE CONTRATACIÓN

MENU
ESSENTIAL

62€
IVA INCLUIDO

WELCOME DRNK

Copa de Torello Brut Reserva

ENTRANTE

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

DE PICOTEO

Salmón con salsa de mostaza
Crujiente de morcilla y mango con alioli de manzana

PLATO PRINCIPAL

Carrillada de ternera avileña en su jugo con puré
trufado y verduras de temporada
ó
Salmón con puré de apionabo ahumado, maíz dulce,
espinaca salteada y crema de azafrán

BODEGA

A Pie Cambio - Sauvignon Blanc - DO. Rueda
La Planta - Tempranillo - DO. Ribera del Duero

Agua
Café Baqué

M E N U
G O U R M E T

69€
IVA INCLUIDO

WELCOME DRNK

Copa de Torello Brut Reserva

ENTRANTE

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

POSTRE

Tarta de frutos rojos con mousse de
maracuyá y merengue

DE PICOTEO

Ceviche de lubina sobre cremoso de aguacate
Roast beef, rúcula y crema de rábano picante

PLATO PRINCIPAL

'Africana' el clásico de Magna Café (+17 años en carta),
dados de ternera avileña charoláis en salsa de curry
con arroz al coco, mango, pistacho y frutas

ó

Lubina a la plancha servido con 'tagliolini' de verduras
y trilogía de purés

BODEGA

A Pie Cambio - Sauvignon Blanc - DO. Rueda
La Planta - Tempranillo - DO. Ribera del Duero

Agua

Café Baqué

M E N U
P R E M I U M

78 €
IVA INCLUIDO

WELCOME DRNK

Copa de Torello Brut Reserva

ENTRANTE

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

DE PICOTEO

Coca de foie con manzana caramelizada
Brocheta de verduras a la parrilla con salsa de yogur

PLATO PRINCIPAL

Solomillo de vacuno mayor selección Premium País
Vasco con patatas, verduras y salsa a la pimienta
especial de la casa

ó

Rodaballo asado con ensalada tibia de verduras, coco
y servido con mantequilla de lima

BODEGA

A Pie Cambiao – Sauvignon Blanc – DO. Rueda
La Planta – Tempranillo – DO. Ribera del Duero

Agua

Café Baqué



MAGNA CAFÉ

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

