

BODAS

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

ESPECIALISTAS EN EVENTOS

MAGNA CAFÉ

LA PROFESIONALIDAD

Con 20 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 desición muy personal.

Terrazas

140 pax

01

Hoyo 9

270 pax

02

Putting
Green

210 pax

03

Interiores

120 - 140 pax

04



Terrazas

| 140 pax

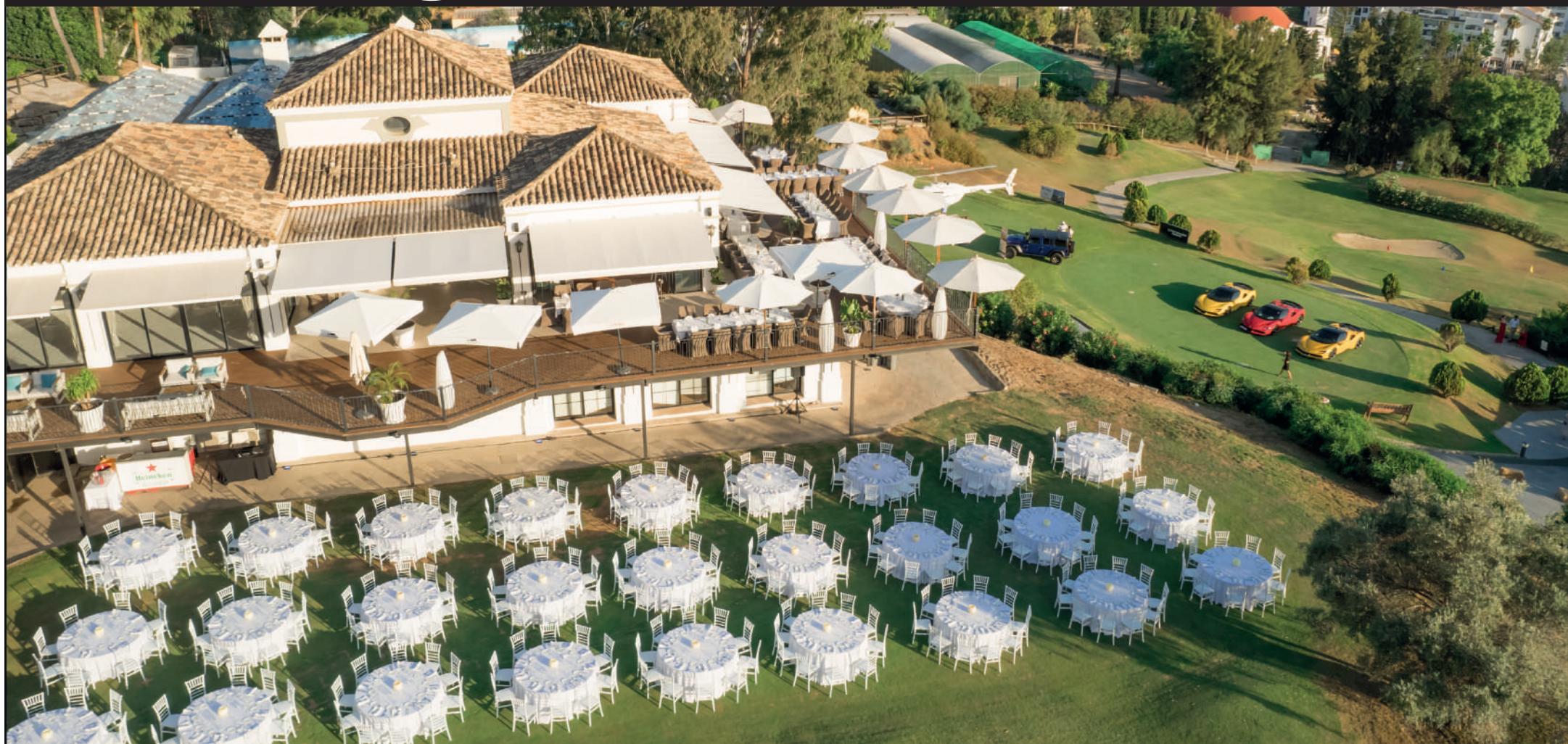




02

Hoyo 9

270 pax

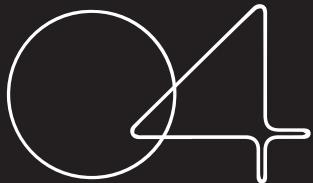




Putting Green

210 pax





Interiores

120 - 140 pax



CADA DETALLE LA HACE ÚNICA

ADICIONALES PARA TU BODA

elige tu estación o bufett,
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 Champagne
Michel Arnould Brut Tradition
Grand Cru
65€ / botella

Upgrade Vinos menus

A consultar

Candy Bar

10€ p/p

Barra Libre

(Bebidas NO PREMIUM)
Ginebra / Whisky scotch & Bourbon /
Ron / Vodka *Suplemento de 8€ por
hora extra por persona

2 horas 39€

3 horas 51€

4 horas 59€

DJ / MUSICA EN DIRECTO

A consultar

Decoración Especial espacio

A consultar

Wedding planner

A negociar tarifa según servicios contratados



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

125€
IVA INCLUIDO

ENTRADA

Foie fresco de pato a la plancha con pan de especias

POSTRE

Chocolate en Textura

**Agua, cerveza, refrescos,
café e infusiones**

APERITIVOS

Ceviche en lima

Pollo Teriyaki

Salmon Gravlax

Langostino crujiente

SEGUNDO

A ELEGIR

Lomo de Atún rojo con espárragos y puré de apionabo

Magret de Pato Premium irlandés con puré de boniato

BEBIDAS

Cava Magna

El gorrión Verdejo, Rueda

Izadi Larrosa, Rioja

La Planta, Ribera del Duero

165€

IVA INCLUIDO

M E N U
W E D D

ENTRADA

Ensalada de Bogavante "Magna"

POSTRE

Tarta de Manzana con helado de Vainilla

**Agua, cerveza, refrescos,
café e infusiones**

APERITIVOS

Ceviche en lima

Pollo Teriyaki

Salmon Gravlax

Langostino crujiente

Papas brava Japo

Mini brioche de tartar de atún

SEGUNDO

A ELEGIR

Bacalao de anzuelo con pil pil y langostinos

Cordero laqueado al ponzu con puré de apionabo y crujiente de patata

DRINKS

Torelló Reserva, Corpinnat

M de Minuty Rosé, Côtes de Provence

Arzuaga Crianza, Ribera del Duero

Izadi Larrosa Rioja

Seroño de Sobral albariño, Rías Baixas

M E N U
P R E M I U M

195€

IVA INCLUIDO

ENTRADA

Ensalada de Bogavante "Magna"

POSTRE

Parfait de Almendra con helado de dulce de leche

Agua, cerveza, refrescos,
café e infusiones

APERITIVOS

Ceviche en lima

Pollo Teriyaki

Salmon Gravlax

Langostino crujiente

Papas brava Japo

Mini brioche de tartar de atún

Coca de foie con manzana caramelizada

Mini Burger de Angus

SEGUNDO

A ELEGIR

Pescado blanco Salvaje

Solomillo de vacuno

BEBIDAS

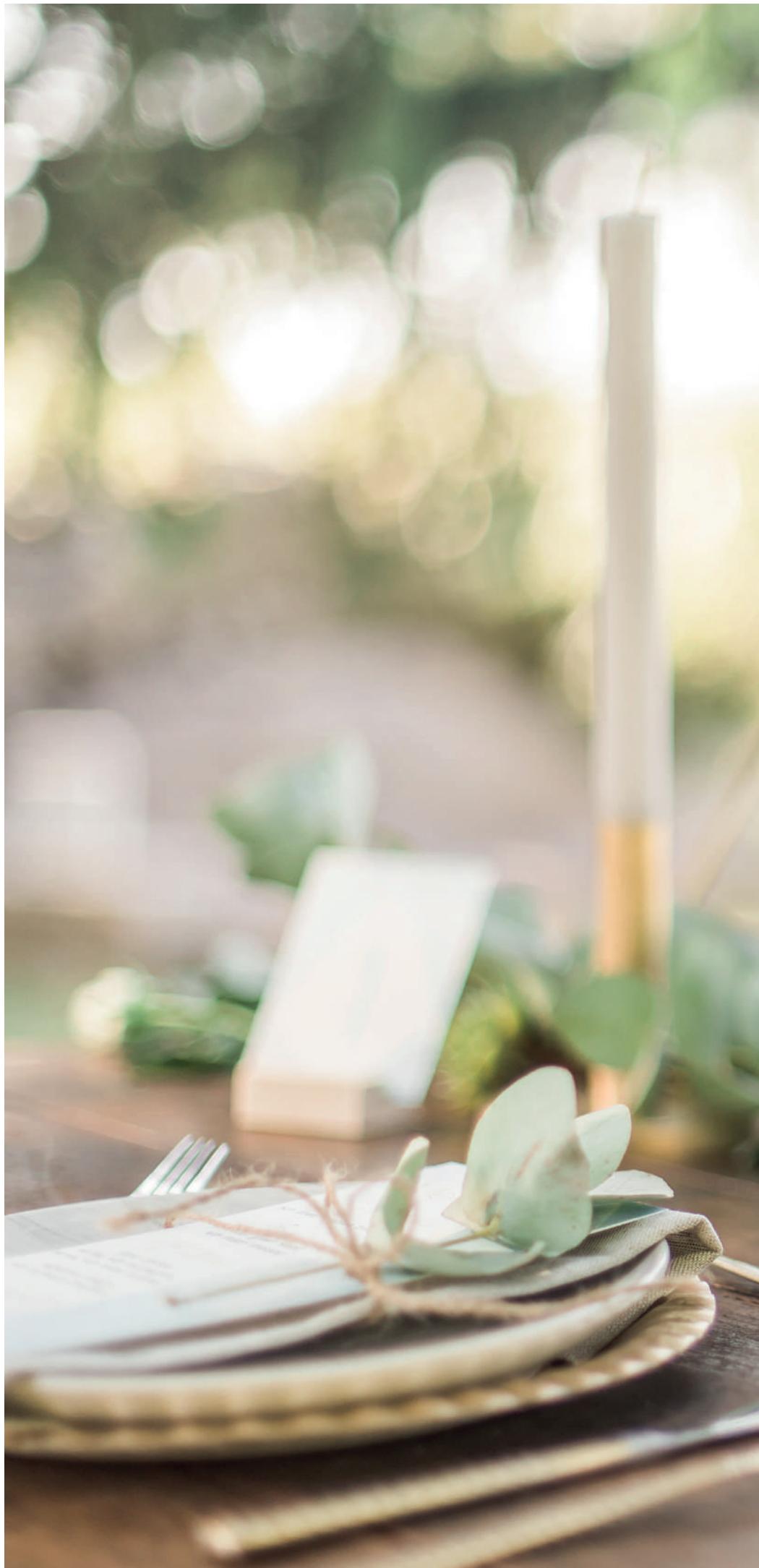
Champagne Michel Arlaud blanc de noir Grand cru

Nekeas Chardonnay

Navarra M de Minuty rosé

Cote de Provence Arzuaga crianza

Ribera del Duero



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

