



Emociones.....

döss

Creado por döss personas, **Bruno** y **Giuseppina**, ambos apasionados por los sabores y excelencia en el servicio al cliente. Juntos le han dado forma a döss, la mejor combinación de la gastronomía mediterránea y asiática en un entorno único.

UN LUGAR MÁGICO PARA CUALQUIER TIPO DE CELEBRACIÓN

Con una arquitectura singular realizado por el prestigioso arquitecto Paco Guillen quien ha diseñado los diferentes espacios de döss para que pueden acoger banquetes desde 20 a 220 personas. El salón de eventos Mediterráneo cuenta con modernas instalaciones dotado de pista de baile, escenario para espectáculos y todos los servicios necesarios para que la celebración sea todo un éxito. Las terrazas con maravillosas vistas al mar y rodeadas de pinos ideales son ideales para ceremonias y aperitivos cocteles de bienvenida.

GASTRONOMÍA PLACER & CULTURA

Somos un referente de la cocina tradicional Mediterránea con toques de la cocina asiática. Las carnes con denominación de origen, los pescados y mariscos frescos y nuestros platos creativos estarán a la altura de los paladares más exigentes.



NUESTROS MENÚS INCLUYEN

Montaje de vajilla, mantelería, cubertería y cristalería estándar.

NUESTRO EQUIPO

Nuestro equipo, formado por jóvenes profesionales comprometidos con cada detalle para que vuestra boda sea un éxito. Nuestra experiencia os transmitirá la confianza y tranquilidad en todo momento para hacer que vuestro sueño se haga realidad.

Servicio personalizado, diseño, gestión, asesoramiento en protocolo y seguimiento en cada servicio.

NUESTROS MENÚS

Incluyen la posibilidad de diseñar y personalizar tu menú. Para ayudarte en tu elección, proponemos una exquisita selección de diferentes platos elaborados por nuestro Chef primando por encima de todo, la calidad, tradición y frescura de la materia prima, así como un esmerado servicio.

PARKING

Disponemos de un aparcamiento muy cómodo y privado para clientes.

MENÚ Bronce

Copa de bienvenida:
Vino blanco y tinto döss
Agua mineral

APERITIVOS FRIOS Y CALIENTES

Bombones de Queso de Cabra y pistacho
Yogurt de foie con chutney de mango
Bocadito de jamón con tomate
Brocheta Melón cantalup y Bresaola

Mini bao bun de pollo crujiente
Minihamburguesa de ternera con mahonesa de soja
Selección de croquetas
Brocheta saté

ENTRANTE

Ensalada de jamón de Pato, brotes verdes, mango y vinagreta de Foie

INTERMEDIO

Sorbete de Limón al perfume de Vodka

PRINCIPAL

Rabo de Toro en su jugo con pastel de patata, queso y bacón

POSTRES

Tarta de Queso con frutos rojos

Bodega y Bebidas

Vino blanco y tinto döss
Agua mineral
Copa de cava para el brindis

Café o infusiones
Mignardises

Precio por persona, 90.-€ IVA no incluido

MENÚ Plata

Copa de bienvenida
Vino blanco y tinto döss
Agua mineral

APERITIVOS FRIOS Y CALIENTES

Bombones de Queso de Cabra y pistacho
Yogurt de foie con chutney de mango
Bocadito de jamón con tomate
Brocheta Melón cantalup y Bresaola
Tartar de salmón ahumado a la lima

Mini bao bun de pollo crujiente
Minihamburguesa de ternera con mahonesa de soja
Selección de croquetas
Brocheta de Salmón teriyaki
Brocheta saté

ENTRANTE

Ensalada de brotes verdes con crujiente de queso y vinagreta de frutos secos

SIGUE

Risotto de mariscos

INTERMEDIO

Sorbete de Manzana verde

CARNE

Solomillo de Ternera salsa de Romero, patatas y variado de setas

POSTRES

Tres chocolates al Kich

Bodega y Bebidas

Vino blanco y tinto döss
Agua mineral
Copa de cava para el brindis

Café o infusiones
Mignardises

Precio por persona, 105.-€ IVA no incluido

MENÚ Oro

Copa de bienvenida
Vino blanco y tinto döss
Agua mineral

APERITIVOS FRIOS Y CALIENTES

Bombones de Queso de Cabra y pistacho
Yogurt de foie con chutney de mango
Bocadito de jamón con tomate
Brocheta Melón cantalup y Bresaola
Selección de sushi
Tartar de salmón ahumado a la lima

Mini bajo bun de pollo crujiente
Minihamburguesa de ternera con mahonesa de soja
Pulpo a la brasa con espuma de patata
Selección de croquetas
Brocheta de Salmón teriyaki
Brocheta saté

ENTRANTE

Crema de bogavante y cangrejo con cremoso de queso fresco

PESCADO

Dorada con vinagreta templada de verduritas

INTERMEDIO

Sorbete de Mango y menta fresca

PRINCIPAL

Solomillo de Vaca Simmental a la brasa con salsa la pimenta verde y rosa
Patatas y setas al Tomillo

POSTRES

Tarta Ópera

Bodega y Bebidas

Vino blanco y tinto döss
Agua mineral
Copa de cava para el brindis

Café o infusiones
Mignardises

MENÚ Diamante

Copa de bienvenida
Vino blanco y tinto döss
Agua mineral

APERITIVOS FRIOS Y CALIENTES

Bombones de Queso de Cabra y pistacho
Yogurt de foie con chutney de mango
Bocadito de jamón con tomate
Brocheta Melón cantalup y Bresaola
Selección de sushi
Tartare de salmón ahumado a la lima
Hummus de remolacha

Mini bao bun de pollo crujiente
Minihamburguesa de ternera con mahonesa de soja
Pulpo a la brasa con espuma de patata
Selección de croquetas
Brocheta de Salmón teriyaki
Brocheta saté
Cartucho de pescado

ENTRANTE

Lingote de Foie, queso de Cabra y manzana caramelizada

PESCADO

Lomo de lubina al horno sobre alcachofas, espárragos y setas de temporada

INTERMEDIO

Sorbete de fruta de la pasión

PRINCIPAL

Solomillo de Vaca Gallega a brasa con escalope de foie, patatas noise

POSTRES

Piña asada al broche con crema de yogur griego y helado de coco

Bodega y Bebidas

Vino blanco y tinto döss
Agua mineral
Copa de cava para el brindis

Café o infusiones
Mignardises

Menú infantil

Pizza Margarita
Escalope de pollo empanado con patatas fritas
Helados variados
Bebidas:
Agua mineral, zumos o refrescos.

Precio menú infantil, 30.-€ IVA no incluido

SERVICIOS ADICIONALES

MENÚS PERSONALIZADAS

Preparación de menús para dietas especiales, alérgicos, intolerantes a algún producto, diabéticos, celíacos, vegetarianos, veganos, etc.

SEATING PLAN Y DECORACIÓN

Seating plan con listado impreso de distribución de comensales por mesas.
Centros de mesa con flores naturales y minutas tematizadas.

CEREMONIA CIVIL

Decoración integral del evento, megafonía, dj y sonido, consultar precios.

BARRA LIBRE OPCIONES

Por horas:

| | | |
|---------|----------|-----------------|
| 1 hora | 17,00.-€ | IVA no incluido |
| 2 horas | 21,00.-€ | " |
| 3 horas | 30,00.-€ | " |
| 4 horas | 40,00.-€ | " |

Bebidas nacionales e internacionales de primeras marcas, no incluidas la reservas, etiqueta negra ni bebidas Premium.

D.J.

Servicio de DJ durante todo el evento, 500.-€ IVA no incluido

CORTADOR DE JAMÓN + JAMÓN IBÉRICO BELLOTA D. O.

Servicio de corte de jamón, jamón Ibérico D. O. bellota, 750.-€ IVA no incluido

RECENA

Preguntar precios.

ESTACIONES TEMÁTICAS

- Show cooking de Tartares
- Show cooking de Pasta y Risotto
- Show cooking de Sliders, perritos y Montaditos
- Mozarella Bar
- Estación de palomitas
- Estación de quesos
- Estación de ibéricos
- Estación de postres
- Show cooking de pancakes y creppes
- Pavlova Bar
- Eclairs Bar
- Algodón de azúcar
- Fuente de chocolate
- Candy bar

(Consultar precios)

CUMPLIMIENTO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE

Cumplimos con la legislación vigente en relación de medidas de seguridad, contaminación acústica y seguridad e higiene.

CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

Para tu tranquilidad, podemos hacer una pre-reserva en la fecha elegida durante 10 días sin ningún compromiso.

RESERVA DE ESPACIOS Y FORMA DE PAGO

Para confirmar la reserva es necesario realizar un depósito de 2.000.-€ junto con la aceptación por escrito de nuestras condiciones generales.

La liquidación del 50% de se realiza un mes antes del evento, el resto 7 días antes.

Todos nuestros precios no tienen incluido el IVA vigente a la fecha excepto los de los servicios extras que se facturarán al 21% de IVA.



dösz
SOLGASTRONOMY. STAGE.
by DA BRUNO

Urbanización Artola Alta,
29604 Marbella

www.dossmarbella.com
doss@dossmarbella.com

+34 952 000 772
+34 667 544 727