



## 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.



## 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 Plata**

Copa de bienvenida:  
Roger Goulart Rosé

### **APERITIVOS FRIOS Y CALIENTES**

Panna cotta de roquefort  
Gazpacho de remolacha queso feta  
Guacamole con gambas  
Salmón teriyaki con semillas de sésamo  
Gambas panko con salsa Kimchi

### **ENTRANTE**

**Salmón gravlax con blini, philadelphia con lima,**  
bouquet de verdes y alcaparrón

### **INTERMEDIO**

**Sorbete de Limón al perfume de Vodka**

### **PRINCIPAL**

**Solomillo ibérico con costra de pan de especias en su jugo**

### **POSTRES**

**Esfera de chocolate, chantilly y amarena,**  
crujiente de chocolate

### **Bodega y Bebidas**

Vino blanco Silga Verdejo  
Tinto Döss Cortijo los Aguilares  
Agua mineral  
Cerveza  
Copa de cava para el brindis  
Roger Goulart Rosé

Café o infusiones  
Mignardises

Precio por persona, 90 € IVA incluido.

## **MENÚ Oro**

Copa de bienvenida  
Roger Goulart Rosé

### **APERITIVOS FRIOS Y CALIENTES**

Crema de boletus y trufa  
Espera de foie con manzana caramelizada  
Tataki de atún  
Albóndigas asiáticas con salsa Kimchi  
Vieira en salsa de azafrán y reducción de naranja  
Crema de boletus y trufa

### **ENTRANTE**

**Risotto de azafrán con foie gras, chutney de zanahoria**  
y naranja y reducción de Oporto

### **PRINCIPAL**

**Lomo de bacalao confit, espuma de patata y**  
albahaca, lima y romesco

### **POSTRES**

**Panna cotta de coco con**  
salsa de mango y granola crujiente

### **Bodega y Bebidas**

Vino blanco Silga Verdejo  
Tinto Döss Cortijo de los Aguilares  
Agua mineral  
Copa de cava para el brindis  
Roger Goulart Rosé

Café o infusiones  
Mignardises

Precio por persona, 100€ IVA incluido.

## **MENÚ Diamante**

Copa de bienvenida  
Roger Goulart Rosé

### **APERITIVOS FRIOS Y CALIENTES**

Pulpo con espuma de patata  
Gambas panko  
Tartar de salmón con aguacate  
Cremoso de parmesano  
Vieira con salsa de azafrán y reducción de naranja  
Shot de Tom yum soup  
Panacota de remolacha con frutos rojos y queso feta  
Pollo rebosado con salsa alioli  
Esfera de foie con manzana caramelizada

### **ENTRANTE**

**Ravioli de bogavante con bísquet de Marisco**

### **INTERMEDIO**

**Sorbete de Mango y menta fresca**

### **PRINCIPAL**

**Solomillo de Ternera con salsa Gravy, pure de chirivía y**  
patata, zanahoria al tomillo

### **POSTRE**

**Cremoso de chocolate y haba tonka con masa húmeda de chocolate,**  
peras en reducción de vino especiado y helado de vainilla

### **Bodega y Bebidas**

Vino blanco Silga Verdejo  
Tinto döss Cortijo los Aguilares  
Agua mineral  
Copa de cava para el brindis  
Roger Goulart Rosé

Café o infusiones  
Mignardises

Precio por persona, 125.-€ IVA incluido.

## Menú infantil

Pizza Margarita  
Escalope de pollo empanado con patatas fritas  
Helados variados  
Bebidas:  
Agua mineral, zumos o refrescos.  
Precio menú infantil, 30.-€ IVA 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 incluido
2 horas	22,00.-€	"
3 horas	26,00.-€	"
4 horas	30,00.-€	"

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, 650.-€ 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

(Consultar 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 del 30% del total 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.

Los precios de nuestros menús tienen incluido el IVA vigente a la fecha excepto los de los servicios extras que se facturarán al 21% de IVA.





Urbanización Artola Alta,  
29604 Marbella

[www.dossmarbella.com](http://www.dossmarbella.com)  
[doss@dossmarbella.com](mailto:doss@dossmarbella.com)

+34 952 000 772  
+34 667 544 727