



## 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 dösa  
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 dösa  
Agua mineral  
Copa de cava para el brindis

Café o infusiones  
Mignardises

Precio por persona, 90.-€ con IVA 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.-€ con IVA 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 verduras

### **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

Precio por persona, 140.-€ con IVA incluido

## **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

Precio por persona, 160.-€ con 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.-€ con 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	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.-€

### CORTADOR DE JAMÓN + JAMÓN IBÉRICO BELLOTA D. O.

Servicio de corte de jamón, jamón Ibérico D. O. bellota, 750.-€

### RECENA

Preguntar precios.

### ESTACIONES TEMÁTICAS

- Show cooking de Tartares
- Show cooking de Pasta y Risotto
- Show cooking de Sliders, perritos y Montaditos
- Show cooking de mexicano
- 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 a 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.

A todos nuestros precios tiene incluido el IVA vigente a la fecha excepto los de los servicios extras que se facturarán al 21% de IVA.

