

Son Llompart

By Macià Batle

Experiencias

2022 - 2023

De todas las diferentes formas de abordar el descubrimiento del vino, el enfoque del maridaje es uno de los favoritos de los amantes del vino.

¿Y qué mejor que mezclar vino y gastronomía?

Desde la bodega de Macià Batle te damos la bienvenida a Son Llompart para hacerte degustar los mejores maridajes posibles.

¡Así que no lo dudes más y disfruta con nosotros de tus mejores experiencias de maridaje!



FOSH
IBIZA MALLORCA
catering



Tast Out
EVENTS & CATERING

FOSH
catering

Experiencias 2022 - 2023

**Tast Out**
EVENTS & CATERING



EXPERIENCIAS DE CATERING FOSH

- Experiencia de maridaje con Fosh Catering. p.3.
- Experiencia Gastronómica con el Chef Marc Fosh. p.7.
- Cata de vinos y Paella Showcooking Experiencia 'práctica' con Fosh Catering.p.10.
- Cata de vinos a cargo de Macià Batle seguida de un menú de 3 platos a elegir de Fosh Catering. p.13.

EXPERIENCIAS DE TAST OUT

- Paella Española con Tast Out. p.17.
- Cata de vinos a cargo de Macià Batle seguida de un menú de 3 platos a elegir de Tast Out. p.19.
- Barbacoa de Tast Out. p.22.
- Bar de Tapas de Tast Out. p.25.

EXPERIENCIAS EN LA BODEGA DE BATLE DE MACIÀ

- Degustación de Vinos y Tapas de Tast Out en Bodega Macia Batle. pág.28.

TALLER DE COCTELERIA

- Taller de coctelería & vino. pág. 31.

EXTRAS. pág. 32.

Experiencia de maridaje



FOSH
catering

Un plato puede revelar la belleza de un vino, y los enólogos lo saben.

Esta experiencia es una degustación que evoca un descubrimiento sensorial, apela a tus sentidos para desentrañar los misterios del vino. Muchos de nosotros disfrutamos del vino sin saber muy bien por qué.

Deseamos compartir este momento y nuestra pasión contigo, y mostrarte por qué amas este o aquel vino.

Ven a descubrir el viñedo de Son Llompart con un paseo entre los viñedos y continúa con una Comida o Cena maridaje en los viñedos: disfrutarás de nuestra cena maridaje gourmet.

Incluir:

- Cena gourmet de 4 platos con maridaje de vinos de Macià Batle

Experiencia de maridaje con
Fosh Catering

FOSH
IBIZA MALLORCA
catering

Menú de 4 platos
de maridaje

MENÚ VERANO

- Gaspacho amarillo con bogavante, mango y couscous.
- Filete de bacalao con slasa verde y jamóm inberico..
- Duo de cordero lechal mallorquin con berengenas, frutos secos y especiajs marroquis.
- Sorbete de cereza con crema de limones preservados y dukkah dulce.



Experiencia de maridaje con
Fosh Catering

FOSH
IBIZA MALLORCA
catering

Menú de 4 platos
de maridaje

MENÚ INVIERNO

- Caldereta de bogavante y calamares
- Terrina de Foie gras con confit de pato, albaricoques mallorquines y brioche.
- Estofado de ternera con nuestro vino tinto, boniato asado y champiñones
- Tarta de chocolate negro con sorbete de frambuesa y vino tinto





Experiencia de maridaje con Fosh Catering

SERVICIOS INCLUIDOS:

Paseo en el viñedo
Menú de 4 platos con maridaje de vinos de Macià Batle
Café, té y licores
Servicio de cocina y comedor
Vajilla, mesas y sillas: montaje y desmontaje

- * Incluye la contratación del recinto de Son Llompart
- * Incluye 3 horas de servicio: 30 minutos de bienvenida, 2 horas de servicio de comida/cena y 30 minutos de cortesía
- * 10% IVA no incluido

Vinos incluidos en la carta: Selección especial de la colección particular de Macià Batle.

FOSH
catering

Precio por persona:
185 € - mínimo de 15 personas
155 € - mínimo de 25 personas
135 € - a partir de 50 personas



Experiencia Gastronómica con el Chef Marc Fosh



Un viaje culinario a través de los platos nuevos y clásicos del Chef Marc Fosh

Disfruta de una experiencia gastronómica única de la mano de un chef con estrella Michelin y los vinos Macià Batle en el viñedo de Son Llompart.

Nuestra cocina es una combinación perfecta de tradición, innovación y sabores mediterráneos. Combinamos los mejores ingredientes con la experiencia, la innovación y la creatividad del chef Marc Fosh, galardonado con una estrella Michelin.



Experiencia Gastronómica con el Chef Marc Fosh

Un viaje culinario a través de los platos nuevos y clásicos del Chef Marc Fosh

Menú (5 ó 7 platos disponibles)

- Consomé de tomate ahumado con tartar de atún fresco, plancton y rosa mosqueta.
- Foie gras "mi-cuit" con texturas de ciruelas de la tierra, yogur de pistacho y sal de caviar.
- Arroz bomba con anguila ahumada, cerezas especiadas, hojas de mostaza y bullabesa de anguila.
- Bacalao salado con aloe vera, samphire y una sopa tibia de guisantes frescos y limoncillo.
- Pintada de Guinea con trufas locales, remolacha, frambuesa y flor de saúco.
- Crema de azahar con aloe vera, consomé de hibisco-hojas de fresa y sorbete de fresa tostada.
- Cremoso de chocolate negro y albahaca con sorbete de polen de abeja y mandarina.
- Petits Fours.

Nuestro sumiller de Marc Fosh ofrece una selección única de vinos de Macià Batle para acompañar nuestros platos originales.

El chef Marc Fosh está personalmente disponible para estar presente en su fiesta privada si lo solicita.



Experiencia Gastronómica con el Chef Marc Fosh

SERVICIOS INCLUIDOS:

Paseo en el viñedo
Una selección de canapés con champán
Menú de 5 ó 7 platos a tu elección.
Café, té y licores
Servicio de cocina y comedor
Vajilla, mesas y sillas: montaje y desmontaje

- * Incluye la contratación del recinto de Son Llompart
- * Incluye 5 horas de servicio: 1 hora de bienvenida y canapés, 3,5 horas de servicio de almuerzo/cena y 30 minutos de cortesía
- * 10% IVA no incluido

•Extras:
Tarifa Marc Fosh Personalmente: 500 €

Nuestro sumiller de Marc Fosh y los enólogos de Macià Batle prepararán una selección única de vinos de Macià Batle para acompañar nuestros originales platos.

Precio por persona para el menú
de 5 platos:

210 € - mínimo de 15 personas
185 € - mínimo de 25 personas
155 € - a partir de 50 personas

Precio por persona para el menú
de 7 platos:

245 € - mínimo de 15 personas
210 € - mínimo de 25 personas
180 € - a partir de 50 personas



Degustación de vinos y Paella Showcooking Experiencia 'práctica'



¡Conectarse es más importante ahora que nunca!
Involucra a tu grupo con un show cooking dinámico de paella con vinos Wine Tasting Macià Batle.

Todos los invitados se involucrarán con risas, conexión y aprenderán nuevos consejos sobre vinos y cocina.

Estaciones configuradas para 10 invitados cada una para preparar una de las siguientes opciones de paella con uno de nuestros chefs (de habla inglesa).

Posteriormente, el Menú a continuación se servirá en un estilo informal para compartir con las paellas servidas desde una estación de buffet.

Para compartir en las mesas:

- Aceitunas marinadas y almendras tostadas
- Pan con tomate ramillete

Estación de Ensaladas y Verduras (elegir 2):

- Variedad de tomates heirloom, queso menorquín curado e hinojo marino en escabeche.
- Ensalada verde de melocotón y mango con brotes frescos y judías verdes.
- Ensalada de trampó mallorquín con garbanzos y orégano.
- Ensalada de pasta puntalette con aceitunas negras, tomates secos y calabacín.
- Ensalada de quinoa con arroz salvaje, granada y virutas de calabacín.
- Ensalada de col con manzanas y mostaza.
- Ensalada de tomate y sandía con queso feta y menta.

Degustación de vinos y Paella Showcooking Experiencia 'práctica'

FOSH
IBIZA MALLORCA
catering

Los participantes se servirán
la paella de elaboración
propia.

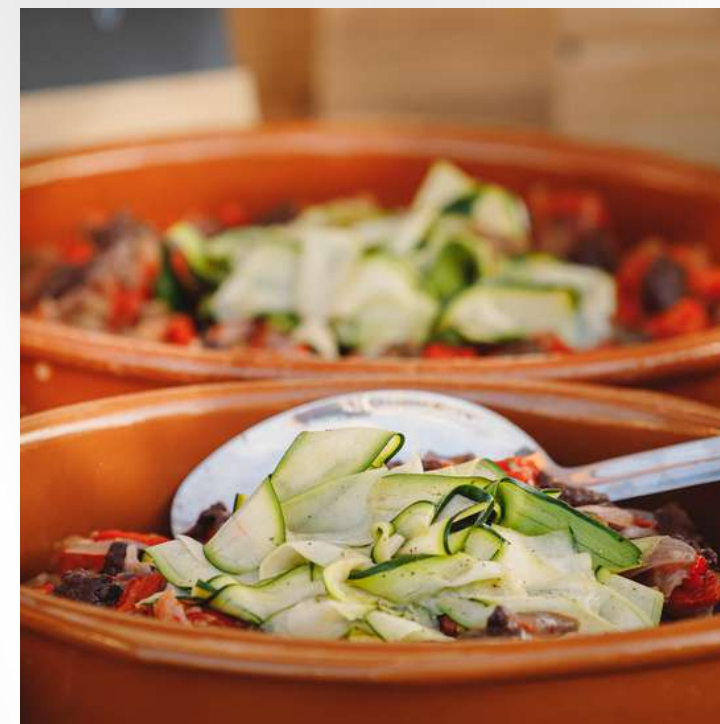
Los camareros se encargarán del servicio de
bebidas.

- Paella Mixta Clásica
- Arroz Negro, de tinta negra de calamar con alioli de lima
- Paella vegetariana

* Otras opciones disponibles bajo pedido.

Postre - Para compartir en las mesas:

- Gató de Almendras de Mallorca.
- Gazpacho de fresas con crema de coco.
- Selección de Cookies, brownies y trufas de chocolate.





Degustación de vinos y Paella Showcooking Experiencia 'práctica'

SERVICIOS INCLUIDOS:

- Cata de 3 vinos de Macià Batle
- Estaciones de cocina de paella para preparar a los participantes (10 pax por estación) – 'Hands on' Masterclass -
- Menú /clase según lo especificado.
- Bebidas servidas durante el evento: vinos de Macià Batle.
- Café, té y licores
- Vajilla, mesas y sillas: montaje y desmontaje
- Servicio de cocina y comedor

* Incluye la contratación del recinto de Son Llompart

* Incluye 3 horas de servicio: 1 ½ hora de preparación y cocción, 1 hora de servicio de almuerzo y 30 minutos de cortesía.

* 10% IVA no incluido.

FOSH
catering

Precio por persona:

155 € - mínimo de 15 personas

140 € - mínimo de 25 personas

130 € - a partir de 50 personas



*Cata de vinos a cargo de
Macià Batle seguida de un
menú de 3 platos a elegir*

BODEGUES
MACIÀBATLE
MALLORCA 1856

FOSH
catering

Un viaje culinario por los platos mediterráneos
y los vinos Macià Batle

Cata de vinos seguida de un menú de 3 platos a elegir

FOSH
catering

MENÚ DE VERANO

ENTRANTE elige 1

Frío

- Ceviche de pescado fresco con aguacate y mango a la parrilla.
- Ensalada de rosbif con crema de trufa y hierbas frescas.
- Tartar de remolacha con crema fresca y salmorejo*.
- Burrata local con carpaccio de setas y pesto de albahaca*.
- Carpaccio de calabacín con queso de cabra y brotes frescos*.

Cáliente

- Mar y Tierra: Panceta de cerdo ligeramente ahumada con vieiras y naranja de Sóller.
- Ravioli de cerdo negro mallorquín con consomé de cebolla asada.
- Canelón con verduras de temporada y crema tibia de apionabo.
- Lomo de bacalao fresco con salsa verde y jamón ibérico.
- Lomo de merluza con costra de tomate, hinojo y escabeche de verduras.
- Besugo con ensalada de cítricos, patatas Violette y emulsión de ají amarillo.
- Besugo a la Mallorquina con pasas al jerez, tomate, espinacas y almendras.

(*)platos vegetarianos

PLATO PRINCIPAL elige 1

- Estofado de ternera con nuestro vino tinto con boniato asado y champiñones.
- Cochinillo deshuesado con puré de albaricoques, coles de Bruselas y jamón ibérico.
- Filete de ternera gallega con cebolletas braseadas y salsa romesco (*suplemento de 5,50€ p.p).
- Filete de ternera gallega con ragú de verduras y consomé de verano (*suplemento de 5,50€ p.p).
- Pintada de Guinea con cremoso puré de maíz y espinacas.
- Jardín de ternera estofado con coca de cebolla caramelizada y aceitunas negras.
- Dúo de Cordero mallorquín con berenjena, frutos secos y especias marroquíes.
- Ravioli abiertos con setas, crema de trufa y tomates confitados*.
- Ñoquis de patata violeta con cremoso de calabaza y pesto*.
- Tumbet de nuestras hortalizas de la huerta, espárragos a la plancha y salsa romesco*.

(*)platos vegetarianos

Los entrantes de pescado también pueden elegirse como platos principales y prepararse en porciones más grandes (*suplemento de 5,50€ p.p).



MENU DE 3 PLATOS

POSTRES elige 1

- Chocolate en 3 texturas con sorbete de maracuyá.
- Cinta de frambuesa con sorbete de litchi.
- Sorbete de cerezas con crema de limón confitado y dukkah dulce.
- Cheesecake de mango y maracuyá con sorbete de fresa.
- Mini Magnum de yogur con gazpacho de fresas y chocolate blanco.
- Nuestros Snickers con sorbete de albaricoque y salsa de chocolate negro.
- Nuestra Tarta de Almendra Mallorquina en texturas.
- Eclair de piña con sorbete de coco y frutos rojos.
- Mini magnum de coco con gazpacho de fresas*.
- Frutos Rojos con perlas de cacao y merengue*

(*)Postres Veganos

*A partir de 2 € suplemento: dúo de postres a elegir, o hombres y mujeres.

*A partir de 6 € suplemento: buffet de postres con un mínimo de 4 variedades. El helado normalmente no está incluido en el buffet de postres.

Cata de vinos seguida de
un menú de 3 platos a elegir

FOSH
catering

MENÚ DE INVIERNO

ENTRANTE elige 1

- Ensalada de ternera asada con alcachofas.
- Terrina de foie gras con pato confitado, albaricoques mallorquines y brioche casero.
- Burrata local con carpaccio de champiñones y pesto de albahaca*.
- Mar y Tierra: Panceta de cerdo ligeramente ahumada con vieiras y naranja de Sóller.
- Canelón de cerdo negro mallorquín con champiñones y perejil.
- Canelones con verduras de temporada y crema tibia de apio nabo.
- Lomo de merluza con costra de tomate, hinojo y escabeche de verduras.
- Besugo a la Mallorquina con pasas al jerez, tomate, espinacas y almendras.
- Caldereta de bogavante y calamares con alioli de azafran (*suplemento de 3,5€).
- Filete de bacalao fresco, judías verdes y castañas.

(*) platos vegetarianos

PLATO PRINCIPAL elige 1

- Ternera estofada de ternera con nuestro vino tinto, boniato asado y champiñones.
- Cochinillo deshuesado con puré de albaricoques, coles de Bruselas y jamón ibérico.
- Filete de ternera gallega con cebolletas braseadas y salsa romesco (*suplemento de 5,50€ p.p).
- Filete de ternera gallega con ragú de verduras y consomé de verano (*suplemento de 5,50€ p.p).
- Pintada de Guinea con cremoso puré de maíz y espinacas.
- Jardín de ternera estofado con coca de cebolla caramelizada y aceitunas negras.
- Dúo de Cordero de la zona con berenjena, frutos secos y especias marroquíes.
- Ravioli abiertos con setas, crema de trufa y tomates confitados*.
- Gnocchi de patata violeta con cremoso de calabaza y pesto*.
- Tumbet de nuestras hortalizas de la huerta, espárragos a la plancha y salsa romesco*.

(*) platos vegetarianos

Los entrantes de pescado también pueden elegirse como platos principales y prepararse en porciones más grandes (*suplemento de 5,50€ p.p).



MENU DE 3 PLATOS

POSTRES elige 1

- Chocolate en 3 texturas con sorbete de maracuyá.
- Cinta de chocolate y guindilla con sorbete de maíz dulce.
- Sorbete de cerezas con crema de limón confitado y dukkah dulce.
- Cheesecake de mango y maracuyá con sorbete de fresa.
- Nuestros Snickers con sorbete de albaricoque y salsa de chocolate negro.
- Nuestra Tarta de Almendra Mallorquina en texturas.
- Eclair de tiramisú con helado de caramelo.
- Tarta de chocolate negro con sorbete de frutos rojos.
- Mini magnum de coco con gazpacho de fresas*.
- Frutos Rojos con perlas de cacao y merengue*.

(*) Postres Veganos

*A partir de 3€ suplemento: dúo de postres a elegir, o hombres y mujeres.

*A partir de 7€ suplemento: buffet de postres con un mínimo de 4 variedades. El helado normalmente no está incluido en el buffet de postres.



Cata de vinos seguida de un menú de 3 platos a elegir

SERVICIOS INCLUIDOS:

Cata de 3 vinos de Macià Batle
Menú de 3 platos a tu elección.
Bebidas servidas durante el evento: vinos de Macià Batle.
Café, té y licor
Vajilla, mesas y sillas: montaje y desmontaje
Servicio de cocina y comedor.

*Incluye la contratación del espacio de Son Llompart
*Incluye 3 horas de servicio: 1 ½ hora de preparación y cocción, 1 hora de servicio de almuerzo y 30 minutos de cortesía.

* 10% IVA no incluido.

FOSH
catering

Precio por persona:
155 € - mínimo de 15 personas
140 € - mínimo de 25 personas
130 € - a partir de 50 personas

Vinos & Paella

Cata de vinos de los vinos Macià Batle

Tabla de aperitivos

- Aceitunas mallorquinas
- Dados de queso Mahonés curado
- Coca vegetal

Trampó

Ensalada rusa

Galletas y pan

Paella de gambas, calamares, pollo y verduras
(sin cascara)

Por el mismo precio, es posible pedir paella
vegana para hasta la mitad de los comensales.
En este caso, la paella mixta.

Tabla de postres

- Ensaimada con crema quemada
- Gató de almendras



Tast Out

EVENTS & CATERING

Spanish Paella



Vinos & Paella

SERVICIOS INCLUIDOS:

Cata de 3 vinos de Macià Batle
Tabla de aperitivos, ensaladas, paellas y tabla de postres.
Bebidas servidas durante el evento: vinos de Macià Batle.
Café, té y licores
Vajilla, mesas y sillas: montaje y desmontaje
Servicio de cocina y comedor

* Incluye la contratación del recinto de Son Llompart
* Incluye 3 horas de servicio: 1 ½ hora de preparación y cocción, 1 hora de servicio de almuerzo y 30 minutos de cortesía.

* 10% IVA no incluido.



Tast Out

EVENTS & CATERING

Precio por persona:

101 € - mínimo de 15 personas

92 € - mínimo de 25 personas

87 € - a partir de 50 personas



*Cata de vinos de Macià Batle seguida
de
un menú de 3 platos a elegir*

BODEGUES
MACIÀBATLE
MALLORCA 1856


TastOut
EVENTS & CATERING

El mejor sabor de los platos tradicionales españoles
y los vinos Macià Batle

Cata de vinos seguida de
un menú de 3 platos a elegir

Tast Out



MENU DE 3 PLATOS

ENTRANTE elige 1

- Salmorejo con mango, coco y bogavante.
- Sopa fría de almendras con cerezas y langostinos.
- Ceviche de lubina y gambas.
- Tataki de atún con algas y ensalada de verduras.
- Salmón marinado, calabacín y parmentier.
- Ensalada de vieiras con jamón de jabugo.
- Pulpo a la plancha con patata y crema de sobrasada.
- Raviolis de gamba roja.

Platos vegetarianos

- Col BBQ asada con pimentón, anacardos y perejil.
- Carpaccio de remolacha.
- Puerros con vinagreta italiana y avellanas.

PLATO PRINCIPAL elige 1

- Merluza rellena de gambas con salsa de cava y huevas de trucha.
- Lomo de lubina con hinojo confitado y salsa de cangrejo.
- Huevos Rotos con Bogavante - Patatas crujientes, huevos y bogavante (+10 €)
- Pechuga de capón rellena de albaricoques y foie.
- Carrilleras de ternera con salsa de vino tinto.
- Pierna de cordero con salsa de ciruelas.
- Canelones de rabo de toro con bechamel trufada.
- Solomillo de ternera con setas, espárragos y chalotas (+5 €).

Platos vegetarianos

- Tumbet mallorquín. Pimientos rojos, berenjena y patatas en una rica salsa de tomate y hierbas.
- Albóndigas veganas con berengenas.
- Gnocchi al pesto.

POSTRES elige 1

- Pastel de tres chocolates
- Tarta de queso con frutos rojos
- Gató de Almendra con helado de almendras
- Coulant de chocolate con helado de vainilla

También podemos servir los postres anteriores en forma de buffet, añadiendo galletas, brownies y petit fours.

Suplemento: 4€ p.p.

También tenemos platos disponibles para vegetarianos o personas con alergias. Brindamos un menú alternativo para hasta el 10% de sus invitados SIN cargo adicional.

Tratamos de comprender todas sus necesidades dietéticas y ofrecemos UN plato sustituto para satisfacer todos los requisitos dietéticos.



Cata de vinos seguida de un menú de 3 platos a elegir

SERVICIOS INCLUIDOS:

Cata de 3 vinos de Macià Batle

Menú de 3 tiempos a tu elección.

Bebidas servidas durante el evento: vinos de Macià Batle.

Café, té y licor

Vajilla, mesas y sillas: montaje y desmontaje

Servicio de cocina y comedor.

*Incluye la contratación del espacio de Son Llopart

*Incluye 3 horas de servicio: 1 ½ hora de preparación y cocción, 1 hora de servicio de almuerzo y 30 minutos de cortesía.

* 10% IVA no incluido.



Tast Out

EVENTS & CATERING

Precio por persona:

121 € - mínimo de 15 personas

107€ - mínimo 25 personas

101 € - a partir de 50 personas

Barbacoa de Tast Out

Una divertida barbacoa informal al aire libre rodeados de un viñedo:
de un viñedo:
una combinación de sol, comida, vino y diversión que seguramente dejará a todos los asistentes con recuerdos memorables.



Barbacoa de Tast Out



Barbacoa de Tast Out

Robata Grill

- Pulpo con tocino
- Espárragos, tomates y champiñones portobello
- Chistorra con pimientos de Padrón
- Pollo de corral marinado
- Secreto de Cerdo Ibérico
- Cordero estilo Kofta
- Entraña de res angus

Bufé de ensaladas

- Ensalada César
- Ensalada de papas
- Trampó
- Ensalada de col
- Judías verdes francesas y huevos cocidos

Selección de postres en miniatura





Barbacoa de Tast Out

SERVICIOS INCLUIDOS:

Barbacoa, buffet de ensaladas y mini selección de postres.
Vinos de Macià Batle y refrescos.
Menú de 3 tiempos a tu elección.
Café, té y licor
Vajilla, mesas y sillas: montaje y desmontaje
Servicio de cocina y comedor.

*Incluye la contratación del espacio de Son Llompart

*Incluye 4 horas de servicio: 1 ½ hora de preparación y cocción, 2 horas de servicio de almuerzo y 30 minutos de cortesía.

* 10% IVA no incluido.



Tast Out

EVENTS & CATERING

Precio por persona:

103 € - mínimo de 15 personas

88 € - mínimo de 25 personas

82 € - a partir de 50 personas

Cata de vinos & Bar de tapas de Tast Out

Si hay algo que destaca en España es nuestra gastronomía.
A todos nos encantan las tapas

La cocina española es sin duda una de las mejores del mundo. Cada región del país tiene sus propios platos que la identifican y la diferencian de las demás, las tapas se pueden encontrar en cualquier lugar. Y, en Tast Out somos especialistas.



Bar de tapas



Tast Out

EVENTS & CATERING

Menú de Tapas de Tast Out Tapas frías y calientes

- Gildas - Brocheta de anchoas y aceitunas
 - Gilda con morralla marinada
 - brochetas de pulpo
 - ChatkaCrab con gambas
 - Crema de salmón ahumado
 - Crema de bonito con huevo
 - Queso azul con nueces tostadas
 - Morcilla con queso de cabra y pimientos del piquillo
 - Pulpo con alioli y pimentón
 - Brocheta de langostinos y huevo
 - Chupito de chupito de salmorejo (gazpacho espeso)
 - Chupito de Melón Chupito frío de melón
 - Tortilla de patata
 - Croquetas de jamón
 - Croquetas de sepia
 - Croquetas de boletus
 - Pimientos de padrón
 - Patatas bravas
-
- Selección de postres en miniatura





Cata de vinos & Bar de Tapas de Tast Out

SERVICIOS INCLUIDOS:

- Cata de 3 vinos de Macià Batle
- Nuestro Bar de Tapas
- NUESTRO SERVICIO INCLUYE: Una pieza de cada tapa por comensal.
- Un chef prepara la comida y la pone en tablas.
- Opción de servicio de camarero.

* Incluye la contratación del recinto de Son Llompart

* 10% IVA no incluido.



Tast Out

EVENTS & CATERING

Precio por persona:
103 € - mínimo de 15 personas
88 € - mínimo de 25 personas
82 € - a partir de 50 personas



BODEGUES
MACIÀBATLE
MALLORCA 1856

*Cata de vinos
& Tapas*

VINO Y TAPAS en la
BODEGAS MACIÀ BATLE

Si crees que la mejor manera de explorar Mallorca es visitar bodegas para degustar nuestro vino local acompañado de tapas ¡entonces esta experiencia gastronómica es para ti!

En tu visita a la bodega de Macià Batle empezarás a comprender por qué prestamos tanta atención a la comida y la bebida, y descubrirás algunos de los secretos de la cocina mediterránea.

BODEGUES

MACIÀBATLE

MALLORCA 1856

Cata de vinos & Tapas

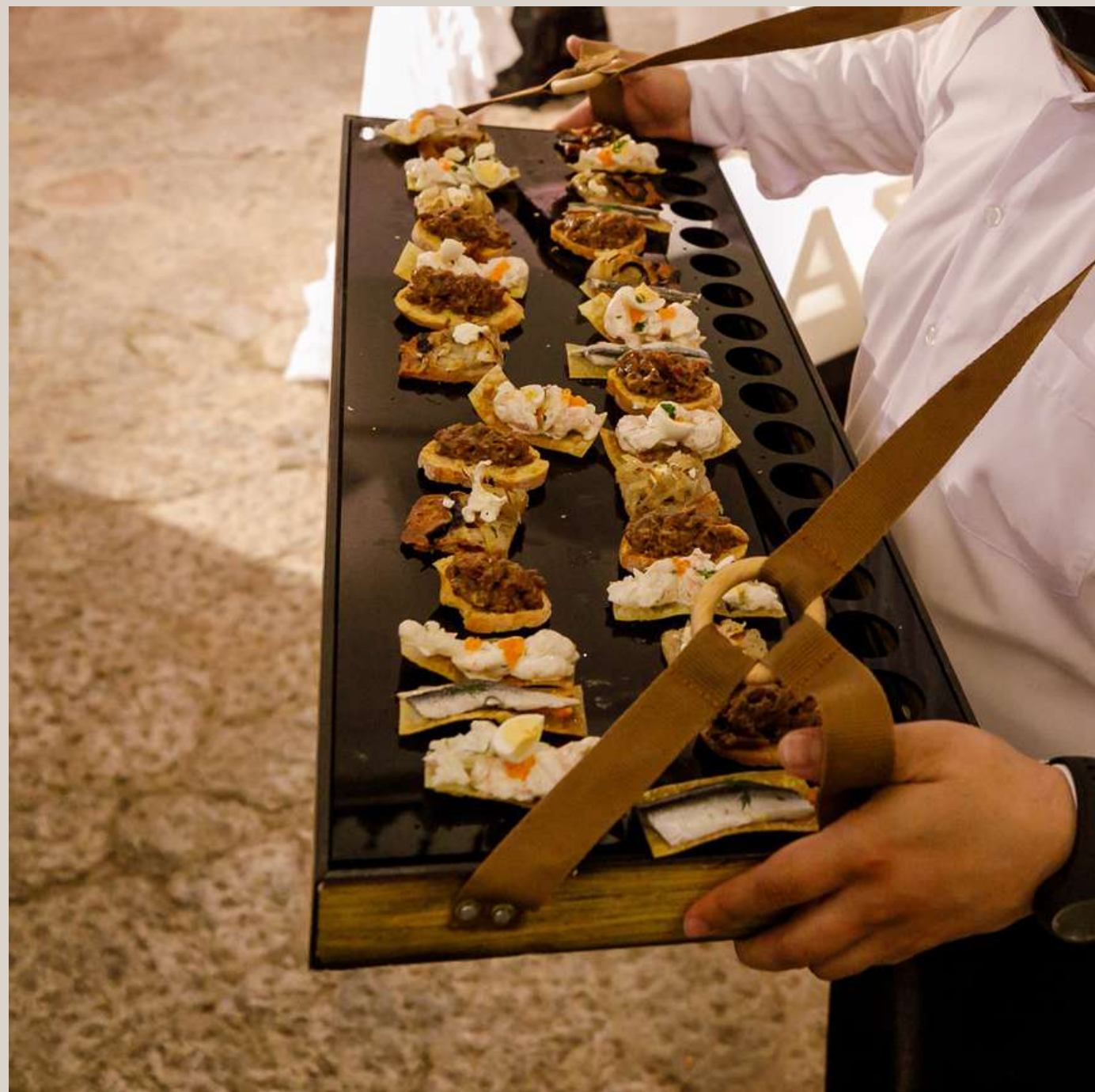
MENÚ DE TAPAS (selecciona 4, 6 u 8)
Barra de tapas frías y calientesr

- Gildas - Brocheta de anchoas y aceitunas
- Gilda con morralla marinada
- brochetas de pulpo
- Cangrejo chatka con gambas
- Salmón ahumado
- Bonito con huevo de codorniz
- Queso azul con nueces tostadas
- Morcilla con queso de cabra y pimientos del piquillo
- Pulpo a la plancha con pure de patata y sobrasada
- Brocheta de gambas
- Chupito de salmorejo (gazpacho espeso)
- Chupito frío de melón
- Tortilla de patata
- Croquetas de jamón
- Croquetas de sepia
- Croquetas de boletus
- Pimientos de Padrón
- Patatas Bravas
- Canelones de Pato Confitado con Naranja y Foie
- Koftas de cordero con salsa de yogur



Enamórate de nuestras Tapas
Descubra la autenticidad de los sabores y la
alegría de compartir.





BODEGUES

MACIÀBATLE

MALLORCA 1856

Cata de vinos & Tapas

SERVICIOS INCLUIDOS:

Cata de vinos de Macià Batle en la bodega.

Su elección de Tapas

Un chef prepara la comida y la pone en tablas.

Opción de servicio de camarero.

* 10% IVA no incluido.



Tast Out

EVENTS & CATERING

Precios: Válido para un mínimo de 20 comensales y un máximo de 50:

4 TAPAS – 21,50 €, por comensal

6 TAPAS – 27,50 €, por comensal

8 TAPAS – 36,00 €, por comensal



Taller de coctelería con vino

¡Crea tus propios cócteles!

Descubre el apasionante mundo de la coctelería con vino en este divertido taller de la mano de nuestro especialista.

La experiencia comienza con un emocionante taller de mixología, y la creación de un interesante cóctel con sabores y aromas de nuestra tierra, y vino Macià Batle, con una masterclass de los mixólogos de Arlequin Group.

Participarás en la divertida creación del cóctel.

Precio :

Taller 1 hora: 250 €

Cóctel de bienvenida y cóctel de postre: 8 € personas

Esta experiencia es un complemento a cualquiera de las experiencias anteriores.

Extras

Aperitivo con canapés - 12€ por persona
(elija 7 de las siguientes opciones)

FOSH
catering

Para compartir en las mesas del bistró: Aceitunas marinadas y almendras tostadas

CANAPÉS Para ser repartidos por los camareros en bandeja:

VERANO

- Frutas de temporada maceradas
- Pulpo al pimentón ahumado
- Nuestra ensalada Caprese en un bocado
- Salmorejo Tradicional
- "Baguette AÉREO" con chorizo/camaiot y tomate ramillete
- Mini queso mahonés con membrillo
- Nuestra Paella en un bocado
- Mini Ensaimada con sobrasada
- Nido crujiente de huevos de codorniz con salsa tártara
- Salmón marinado con maracuyá
- Nube de parmesano con champiñones y trufa
- Crujiente de hierbas con tartar de ternera gallega
- Patatas bravas estilo Fosh
- Bao (pan al vapor) con pollo ahumado y guacamole
- Croqueta de jamón Joselito
- Ceviche de lubina y langostinos con guacamole
- Tártaro de remolacha

INVIERNO

- . Pulpo al pimentón ahumado
- . Sopa de calabaza especiada con camembert
- . Sopa cremosa de maíz y tocino
- . Baguette de AIRE con jamón ibérico y tomate ramillete local
- . Mini mahonés de queso con membrillo
- . Un bocado crujiente de nuestra paella de setas
- . Mini Ensaimada con sobrasada
- . Nido crujiente de huevos de codorniz con salsa tártara
- . Tartar de atún con rábano picante
- . Nube de parmesano con setas y trufa
- . Crujiente de hierbas con tartar de ternera gallega
- . Patatas bravas estilo Fosh
- . Bao (pan al vapor) con pollo ahumado y guacamole
- . Croqueta de ternera braseada y foie grass



Extras

CAPAPÉS & MONTADITOS DE TAST OUT



Por solo 10€ más por persona ofrecemos 7 piezas de comida para picar:

CANAPÉS Para ser repartidos por los camareros en bandeja:

- Sopa cremosa de cerezas con espuma de foie
- Tosta de anchoas con pesto rojo
- Canapé de gambas con mahonesa de eneldo
- Coca de cebolla caramelizada con queso de cabra
- Tosta de bife de ternera
- Pulpo con crema de patata y sobrasada
- Croquetas de jamón ibérico

Tabla de quesos y embutidos por sólo 4€ suplemento:

- Sobrassada de Porc Negre negro mallorquín
- Chorizo de cerdo y salchichón ibérico
- Dados de queso Mahonés curado
- Cuñas de queso de oveja añejo
- Gorgonzola en una cuchara
- Uvas y fruta de temporada
- Aceitunas y encurtidos
- frutos secos y nueces
- Pan, galletas y tostadas
- Tomate y aceite de oliva virgen extra



Barra libre with servicio de Cocktails

Barra libre:

Refrescos: Coca-Cola, Coca-Cola Light/Zero, Fanta Naranja, Fanta Limón, Sprite, Tónica y Agua.
Licores: Whisky Cutty Sark & Jim Beam, Vodka Vox & Absolut, Ron Brugal & Barceló, Gin Larios 12, Larios rose & Tanqueray.

Nuestra barra libre incluye 3 cócteles mientras se ejecuta la barra libre, así como los especialistas en cócteles.

Martini Espresso
Vodka de Vainilla, Café, Khalua y Vainilla

margarita de tommy
Tequila Blanco, Lima y Agave

Mojitos Clásicos

Mojito de sabores (elegir un sabor)
Frambuesa, Fresa, Maracuyá & Mango

Caipirinhas (elegir un sabor)
Frambuesa, Fresa, Maracuyá & Mango

Caipiroskas (elegir un sabor)
Frambuesa, Fresa, Maracuyá & Mango

Dramble
Licor de Ginebra, Limón y Mora

Sandia Wocktail
Ginebra de melón helado y sandía

Pasión G&T
Gin & Tonic Maracuyá & Naranjas Kumkuat

Piña colada
Ron, Coco Casero Arlequin y Piña

Ginger Mule
Vodka, Licor Falernum, Piña, Lima y Especiado
Cerveza de jengibre
Daiquirí Mango
Jarabe de té de ron especiado, mango, lima y rooibos

Green Day
Pepino, Menta y Lima Tom Collins

Lady Chatterley
Hielera con Vodka, Aperol, Frambuesa y Vainilla

Caipirinhas Mallorquina
Brandy, Licor de Naranja, Vainilla, Maracuyá, Naranja,
Limón y Ginger Ale

Mojito Mallorquín
Cóctel clásico con Palo Mallorquín y Plata
Polvo



Price € 12 p.p. per hour + 10% VAT



Extras: Gin Bar

SERVICIO DE GINEBRA PREMIUM

¿Por qué no seguir las tendencias actuales y disfrutar de una bebida deliciosamente licuada?

Este servicio incluye 4 ginebras diferentes de su elección, elija una de cada categoría (A, B, C, D)

Categoría A

Suau Mallorca (con limón y romero)

Martin Millers (con limón y kumquat)

Categoría B

Rokku (con jengibre y naranja)

Nordes (con limón y uvas verdes)

Categoría C

GinMare (con naranja y albahaca fresca)

Hendricks (con pepino)

Categoría D

Sipsmith (con limón y naranja)

Brockmans (con pomelo y frutos rojos)

Precio: 6 € + 10% IVA - por persona

Precio: 6,50 € +10% IVA - por persona (con agua tónica Schweppes Premium)

El precio es complementario a la contratación del servicio de barra libre.

Son Llompart

Los viñedos de Son Llompart tienen más de 150 años de historia y están vinculados a la familia bodeguera Macia Batle; cuenta con 16 hectáreas de viñedos, donde se cultivan uvas de las variedades Mantonegro, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Prensal Blanc, Chardonnay y Moscatel.

Los viñedos que rodean Son Llompart elaboran los vinos Margalida Llompart, grandes vinos elaborados con mimo. Para ello, la familia apuesta por una viticultura anclada en la tradición, respetuosa con la tierra y el medio ambiente, con un uso mayoritario de productos ecológicos, y el saber hacer de expertos enólogos.

Desde sus inicios en 1856 y hasta el día de hoy, han perseguido la excelencia de los vinos que elaboran, que han sido y son elaborados a partir de uvas seleccionadas de viñas tradicionales mallorquinas mimadas por el sol unos 300 días al año.

Como les enseñó su fundador Macià Batle, todos los procesos de elaboración están supervisados por expertos para obtener un vino moderno con excelente cuerpo, aroma y sabor.



Un lugar de ensueño para tus eventos

El marco incomparable de la Serra de Tramuntana hace de la Finca Son Llompart by Macià Batle uno de esos lugares deseados para organizar eventos que impacten.

El lugar ideal para disfrutar de la mejor gastronomía combinada con nuestra pasión por la cultura del vino.



Finca Son Llompart by Macià Batle es un lugar privilegiado rodeado de viñedos, cuidado hasta el último detalle y perfecto para la celebración de eventos. Este local, propiedad de la familia con la tradición vitivinícola más antigua de Mallorca, con viñedos desde 1470, y la Sierra de Tramuntana como telón de fondo, es el escenario perfecto para todo tipo de eventos.

Supongamos que está buscando un lugar único en Mallorca. En ese caso, Son Llompart by Macià Batle te encantará rodeado de sus viñedos, con una bodega familiar, cuidados jardines y rincones con encanto.

Cosas importantes a tener en cuenta...

- Si desea utilizar velas de cera o cualquier decoración que pueda manchar/quemar/dañar permanentemente el mantel o, en caso de utilizar una mesa que no necesite mantel pero que pueda quemarse o dañarse permanentemente. El coste total de ese mantel o mesa se cargaría a los clientes.
 - Los clientes pueden acceder a la Finca, a partir de las 10:00 horas.. Si necesita llegar antes, póngase en contacto con la Finca antes. La barra libre puede extenderse, sin costo desde la Finca, hasta las 03:00 horas. Pasado este tiempo, se cobrarán 500€ + IVA por hora extra.
 - A partir de la medianoche (00:00 a. m.), toda la música, sea en vivo o no, debe reproducirse dentro de cualquiera de los edificios designados y no debe superar los 90 decibelios. Si desea tener una banda en vivo o DJ afuera, solo está permitido hasta las 00:00 y hasta 90 decibelios.
 - No se permite fumar en ninguno de los espacios públicos interiores de las salas. Además de ser ilegal, hay detectores de humo en toda la Finca, que se activarán con el humo del cigarrillo.
 - No se permiten estrictamente espectáculos de fuego ni actividades relacionadas con el fuego, como fuegos artificiales, velas flotantes, bengalas, antorchas o petardos. Esto incluye cualquier otro espectáculo pirotécnico o elementos relacionados no mencionados.
 - Se permite el lanzamiento de arroz y pétalos de flores naturales. Sin embargo, no se permiten artículos como plástico o papel (esto incluye todo tipo de confeti). En caso de que no se respete esta condición se cargará la limpieza.
 - Todos los eventos en Son Llompart tienen una tarifa plana de limpieza de 175 €. Esta tarifa de limpieza cubre la limpieza más profunda de la casa y no pretende ser una limpieza de basura u otros artículos. Esta tarifa ayuda a asegurar que la casa, las terrazas y el viñedo estén en excelentes condiciones antes de cada evento. Su tarifa de limpieza se encarga de la limpieza después de su evento.
 - Después de cada evento, el catering retira toda la basura que ha generado, por lo que rogamos a quien se encargue de la decoración, para cada evento, ya sea un proveedor, agencia o el mismo cliente, por favor desmontar y retirar toda la decoración, sean o no desechables, y toda la basura generada durante el montaje y desmontaje.
 - Son Llompart está preparada para poder proveerse de la energía eléctrica necesaria tanto para sí mismo como para los servicios de catering necesarios, como los necesarios para los equipos básicos de sonido e iluminación que normalmente se utilizan para eventos. Si se contrata equipo de iluminación, sonido o algún tipo de equipo técnico que requiera un alto consumo de energía, se deberá contratar un generador específicamente para ese equipo. Más que nada para que no haya problemas de tensión eléctrica.
-

El escenario está listo

TU ELECCION DE MENÚ

Con Tast Out y Fosh Catering te ofrecemos la cocina mediterránea con el toque contemporáneo que nos caracteriza, innovando cada día. Siempre con una cuidada presentación.

Los momentos más importantes de la vida, celebraciones y eventos especiales se celebran alrededor de una mesa con una copa de buen vino en la mano.

Por eso, el banquete es un momento crucial para crear un buen recuerdo, y es necesario que todos los invitados se queden satisfechos compartiendo conversaciones y experiencias.

Podemos asegurarle una experiencia gastronómica memorable, desde un almuerzo informal hasta una cena de gala. Prepararemos un menú que se adapte a tu evento con una cuidada presentación y creatividad, con productos de la tierra y acompañados de vinos Son Llompart by Macià Batle.

SOBRE NOSOTROS

Más de 15 años de experiencia realizando miles de eventos en Mallorca e Ibiza con un toque mediterráneo original con Fosh Catering y Tast Out.

Desde diez hasta mil personas, ofrecemos eventos de todo tipo. Nuestra cocina mediterránea de vanguardia, acompañada de una amplia variedad gastronómica, nos ha convertido en uno de los catering más demandados de Baleares.

Gastronomía

Ofrecemos Cocina Mediterránea Moderna. Siempre con una cuidada presentación. Nuestros platos, bocaditos y postres son todos hechos a mano, recién preparados y servidos con calidad de restaurante.

Trabajando juntos

Estamos acostumbrados a trabajar con coordinadores de eventos y bodas para integrar todos los detalles para que tu evento sea un éxito. En el caso de que necesite contratar servicios adicionales como fotógrafos, decoración y materiales audiovisuales, trabajamos con los proveedores para que puedas crear un evento único e inolvidable.

Información. Condiciones de contratación

- Nuestros precios no incluyen transporte y el 10% de IVA.
- Los precios son aproximados y están en función de las decisiones finales que se tomen: horario, mobiliario elegido y otros eventuales cambios.
- Bajo ninguna circunstancia podemos ser considerados responsables por las malas condiciones climáticas. Si es necesario colocar una carpa, no podemos cubrir el costo involucrado. Tampoco podemos cubrir los costes de un generador si fuera necesario para la elaboración del menú elegido.
- La confirmación del número final de comensales debe ser notificada (posiblemente por correo electrónico) al menos 10 días antes del evento. De no ser así, facturaremos el número como cifras de la última factura emitida.
- Las transferencias bancarias deben al menos hacer referencia a la fecha y lugar del evento, con una indicación clara de quién es el cliente (por ejemplo, nombres de la empresa).
- Con carácter general, la cantidad de canapés por comensal durante el aperitivo es uno de cada tipo de canapé.
- Se anotarán los tiempo de servicio adicional y posteriormente se facturará: Las horas extras de retrasos se cobran 4 euros por persona, por hora.
- Tenga en cuenta que hay un coste de transporte a la finca. Se añadirá al desglose de costes final.
- Menús para personal/personal: tienen un coste de 50€ e incluyen además de comida, menaje, mobiliario, bebida y servicio.

• Ofrecemos sin coste adicional la adaptación de nuestros menús en el caso de dietas o hábitos alimentarios especiales, pero sólo hasta un máximo del 10% de los comensales. Si el número de menús especiales/diferentes es superior al 10% del total de menús contratados, se calculará el gasto adicional correspondiente. En nuestros sitios web, puede encontrar la tabla de alérgenos.

• Nuestros presupuestos se basan siempre en un número mínimo de invitados, según se especifica en cada presupuesto. Si el número de invitados cae por debajo del mínimo, será necesaria una revisión del precio.

Condiciones de pago:

1er PAGO - Al confirmar

25% del presupuesto total de la reserva ó 2.000 € + 10% IVA (cuando faltan más de 6 meses para la fecha del evento)

2do PAGO - 6 meses antes del evento

La diferencia entre el 25% del presupuesto total y la fianza de 2.000€ + 10% IVA, si no se ha pagado inicialmente el 25% del presupuesto

3º PAGO - 60 días antes del evento 50% del presupuesto total.

4º Y ÚLTIMO PAGO - 30 días antes de la fecha del evento.

El 25% restante, cuando se haya confirmado el número total de invitados y servicios contratados.

Política de cancelación: ver contrato para más detalles

Son Llompart

By Macià Batle

Ponte en contacto: info@sonllompart.com

Finca Son Llompart
Carretera Santa Maria - Sencelles Km7,5
Santa Eugenia

www.sonllompart.com

FOSH
IBIZA MALLORCA
catering



Tast Out
EVENTS & CATERING