




MAGNA CAFE
RESTAURANT BAR TERRACE

Magna Café
Calderón de la Barca s/n
29660 Marbella
+34 952 92 95 78
info@magnacafe.com





Presentación

Es el Restaurante ideal ya que está situado en un entorno privilegiado y dispone de unas óptimas vistas sobre el campo de golf y la Costa del Sol. Celebra en Magna Café Marbella cualquier evento privado o de negocios. Presentaciones, reuniones de empresa, congresos, comidas, cenas, cócteles para grupos y celebraciones. Vive una experiencia a tu medida en Magna Café Marbella.

Gastronomía

Magna Café Marbella es un referente de la alta cocina creativa, cuidada y de proximidad.

De la mano de su admirable chef Martins Vanags podrá disfrutar de su cocina internacional saludable acompañada de los exquisitos vinos de nuestra bodega. Le presentamos distintas opciones de menús cuidadosamente seleccionados. Además, podemos desarrollar cualquier menú personalizado. Ofrecemos un servicio adaptado de dietas especiales para comensales vegetarianos, veganos o con intolerancias o alergias a algún tipo de alimento sin coste extra.

Espacios

Magna Café es el escenario soñado para todo tipo de eventos gracias a sus salones, terraza y jardines.

Salón Privado 1: 50 personas

Salón Privado 2: 50 personas

Sala Privada Executive: 30 personas

Mesa Privada Bodega: 12 personas

Terraza: 70 personas

Jardines: 300 personas

Chill Out: 40 personas sentadas 150 personas de pie

Parking para 40 plazas



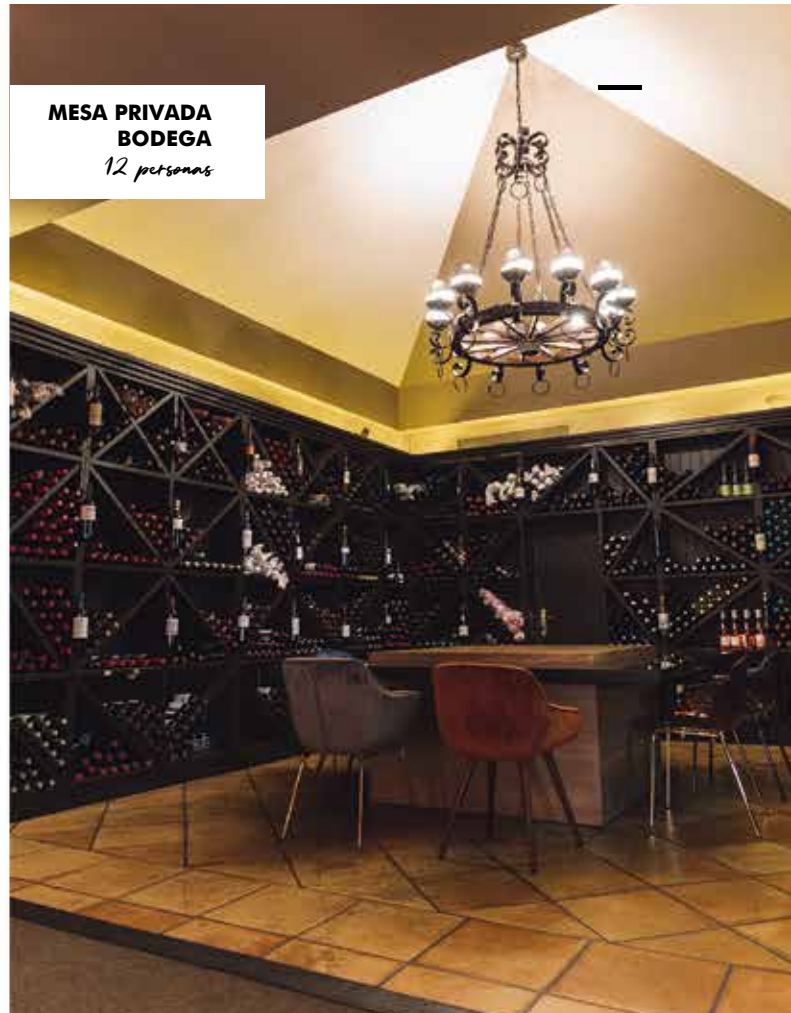
SALÓN PRIVADO 1
50 personas



SALÓN PRIVADO 2
50 personas



**SALA PRIVADA
EXECUTIVE**
30 personas



**MESA PRIVADA
BODEGA**
12 personas



chill out
snacks & drinks



Abierto de todos los días de 19:30 a 01:30 hrs.
Para eventos realizamos cóctel a medida



business
coffee break



Crema tu propio Business Coffee Break seleccionando hasta 4 de las siguientes opciones:

Business Coffee Break



Muffin con arándanos y crema de yogurt



Tostadas pan-cristal con salmón marinado y salsa eneldo



Brownie de chocolate



Mini tarta manzana



Mini sándwich jamón y queso



Fruta con yogurt



Brochetas de fruta variada



Parfait de yogurt griego con muesli y sirope de frambuesa



Mollete de jamón, aceite de molino y tomate raf



Plumcakes de la casa



Nuestros Business Coffee Breaks incluyen Café Baqué, infusiones, aguas minerales y zumo de naranja natural.

Mínimo 6 personas

Consulta nuestras tarifas:
eventos@magnaspain.com
674 001 888



menús
para grupos



Diseñamos menús y generamos experiencias gastronómicas.

Productos de la máxima calidad y un cuidado servicio serán los aliados en los almuerzos y cenas de grupos, de negocios o de celebraciones.

menú 1

Copa de bienvenida: *Grimau Brut Nature*

aperitivos

- Langostinos crujientes en salsa thai
- Canapé de salmón marinado.

en mesa

- Ensalada de mozzarella de Bufala fresca con tomate, pimiento, aguacate y vinagre balsámico
- "Tagiatelle Porcini" pasta fresca casera con setas silvestres, aceite de trufa, vino blanco, queso parmesano y perejil

postre

- Brocheta de frutas con sorbete de mandarina

menú 3

Copa de bienvenida: *Grimau Brut Nature*

aperitivos

- Chupito de gazpacho
- Brocheta de pulpo y langostino con setas de temporada acompañado de espuma de patata

en mesa

- Tártara de Atún y salmón con aguacate
- Magret de pato a la naranja con patatas gaufrette y espárragos

postre

- Tarta de manzana casera con helado de vainilla

menú 5

Copa de bienvenida: *Grimau Brut Nature*

aperitivos

- Chupito de sopa de bogavante
- Pan rústico con paté casero, manzana caramelizada y salsa de Oporto

en mesa

- Tartar de atún con aguacate, acompañado de mezclum, marinado con jengibre y crema de wasaby y soja
- Solomillo de buey asturiano servido patatas fritas caseras

postre

- Tarta de queso con salsa de vino oporto y cáscara de naranja caramelizada

menú 2

Copa de bienvenida: *Grimau Brut Nature*

aperitivos

- Tartar de salmón
- Pulpo a la parrilla con patatas confitadas, aceitunas secas y salsa de su propio jugo

en mesa

- Ensalada de queso de cabra con cebollitas caramelizadas
- Pechuga de pollo rellena de foie gras y queso brie

postre

- Tarta de manzana casera con helado de vainilla

menú 4

Copa de bienvenida: *Grimau Brut Nature*

aperitivos

- Pan de cristal con tomate y aceite de oliva virgen extra
- Tartar de atún y salmón con aguacate, acompañado de mezclum marinado con jengibre y soja

en mesa

- Foie mi-cuit sobre pan de miel y chutney de cítricos
- Rodaballo a la plancha con patatas al horno, espárragos trigueros, setas de temporada y salsa holandesa

postre

- Coulant de chocolate con ligero toque de nuez moscada y helado de canela

Bodega (a elegir)

- Viña Sanzo Clásico Verdejo, Sauvignon Blanc
- DRS Crianza Tempranillo,
- Graciano y Maturana

Todos nuestros menús incluyen aguas minerales y Café Baqué

Consulta nuestras tarifas:
eventos@magnaspain.com
674 001 888





bodega
y bar



De todas las bebidas del mundo sin duda la mejor es el vino o, mejor dicho, los vinos. La adecuada elección del vino es fundamental para una experiencia gastronómica total.

Si desea sustituir los vinos de su menú de grupos, le ofrecemos diferentes opciones para los paladares más exigentes con los vinos de vovem selección, premium y gourmet.

magna cafe selección

Nekeas Chardonnay

Tetas de la Sacristana Tempranillo,

Merlot y Cabernet Sauvignon

magna cafe premium

Atrium Chardonnay

Gómez Cruzado, DO Rioja

magna cafe gourmet

José Pariente Fermentado en Barrica Verdejo 100%, DO Rueda

Viña Pedrosa Crianza Tempranillo, DO Rioja

Muchas veces la sobre mesa se extiende, no queremos terminar con las las celebraciones y deseamos que las charlas sean infinitas. Por ello también ofrecemos nuestro bar y las opciones de barra libre

copas

Standard

Premium

barra libre standard

4 horas

3 horas

2 horas

Hora EXTRA

barra libre premium

2 horas

3 horas

4 horas

Consulta nuestras tarifas:
eventos@magnaspain.com
674 001 888





extras
servicios





Hay quienes desean un extra para su evento, regalar un detalle a su grupo de amigos, celebrar y decorar con toques personales.

Somos flexibles para dar un 'upgrade' a tu experiencia en Vovem Paseo Marítimo.

extras

Servicios



Cortador de Jamón Ibérico



Venenciador de vinos de Jerez



Cata de vino con maridaje



Mesa de selección de Quesos Asturianos



Estación de marisco y ostras



Cena estilo buffet



Barra libre



Mesa de postres y chuches



Animación Infantil



Decoración y flores



Seating plan



Vintage photo



Entertainment desde dj's a música en vivo

Magna Café
Calderón de la Barca s/n
29660 Marbella
+34 952 92 95 78
info@magnacafe.com

