

RESTAURANTE

TERRAZA

SALONES

COCKTAIL



EVENTOS

BoSé *bistró*

LO HACEMOS
INOLVIDABLE ?

CONTACTO

Antonio Barroso

645 970 800

Miguel A. Andújar

626 573 090



En **Bossé Bistró** entendemos que cada evento privado es una historia única. Por eso, nos especializamos en crear celebraciones hechas a medida, con alma, sabor y estilo propio. Ya sea una cena íntima, un brunch exclusivo, un desayuno profesional o un cocktail con amigos, cuidamos cada detalle para que tú solo tengas que disfrutar.



Privacidad, atención exquisita y un espacio versátil que transforma cada ocasión en algo inolvidable. Porque en Bossé Bistró no organizamos eventos :

damos vida a momentos memorables.



disponemos de
4 espacios

EL SALÓN RESTAURANTE



1



capacidad para **70 comensales en mesa**



Evento Cocktail hasta 100 invitados

■ **DECORACIÓN ELEGANTE** : un diseño ecléctico glamuroso y con identidad propia. Bossé Bistró presenta una atmósfera que busca ser visualmente memorable y muy sensorial.



■ **LOCAL CLIMATIZADO**



UN ESPACIO ÚNICO

Bošė bistró







2

ESPACIO VIP GINCLUB



capacidad para **40 comensales en mesa**



Evento Cocktail hasta 120 invitados

■ **DECORACIÓN NEO-RETRO GINCLUB** : Un estilo diferencial con texturas de los años 70, neon y geometrías imposibles e iluminación led RGB personalizable

■ **LOCAL CLIMATIZADO**

■ **BARRA PRIVADA**



■ **ANIMADOR & DEEJAY + PROYECTOR**



USOS DE ESPACIO

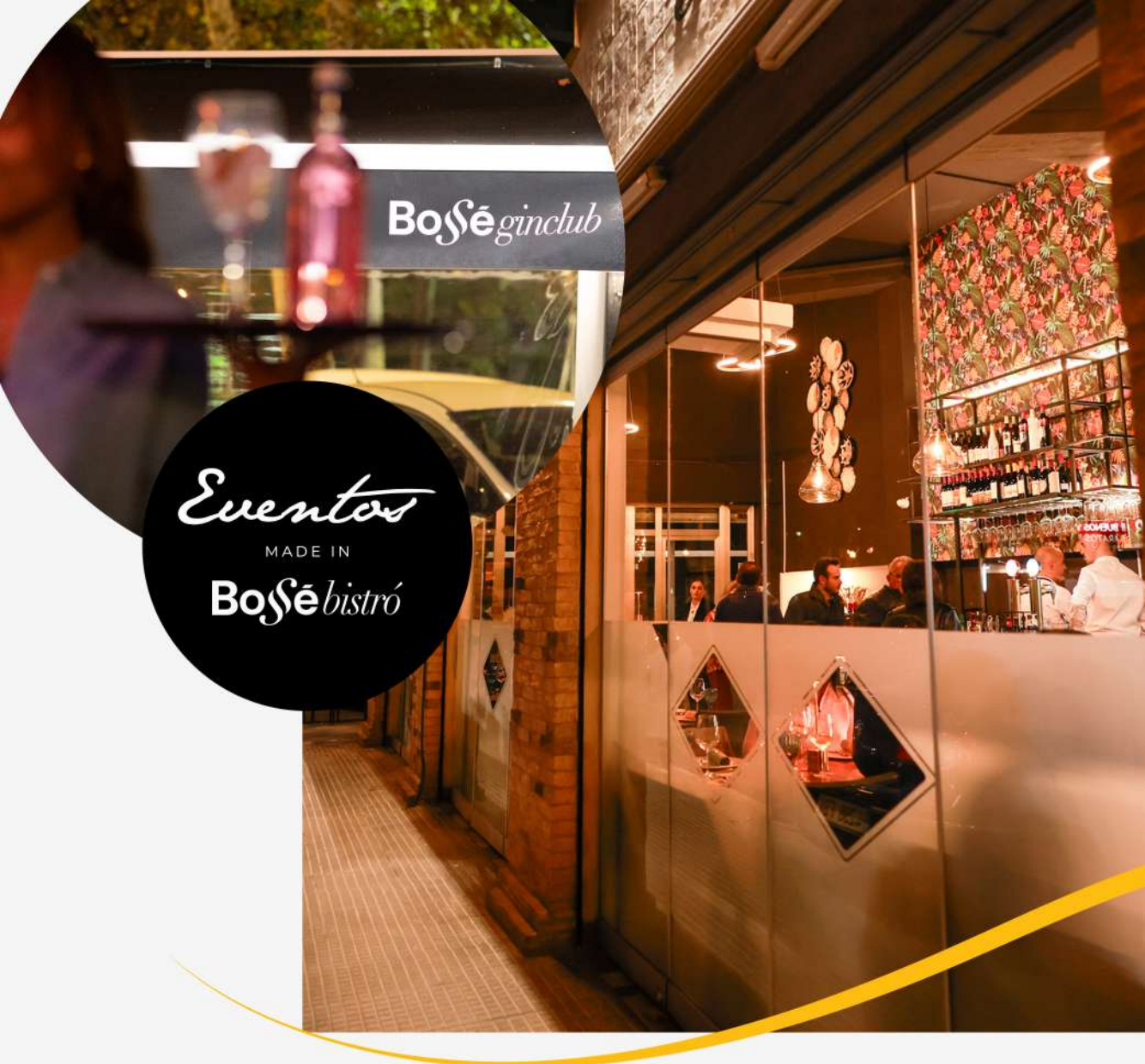
- * Presentaciones de marcas y productos
- * Eventos de empresa y networking
- * Cumpleaños, aniversarios, cenas privadas
- * Reuniones familiares o institucionales
- * Showcooking, catas, talleres...





Boşéginclub





3

LA TERRAZA EXTERIOR



espacio para **30 mesas**



Evento Cocktail hasta 120 invitados

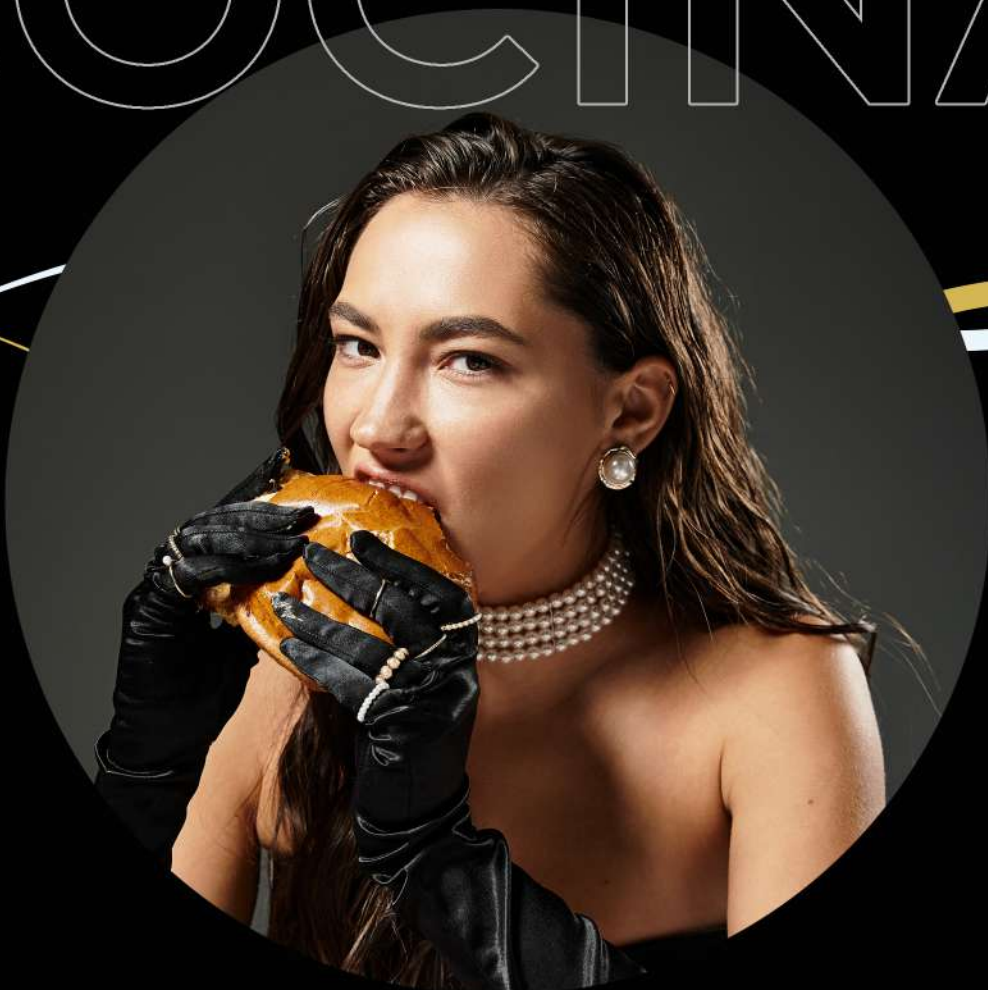
■ **TERRAZA ABIERTA** : Situada junto a un parque y zonas verdes

■ **CUBIERTA CON SISTEMA DE TOLDOS**

■ **SEPARADORES / PLANTAS**



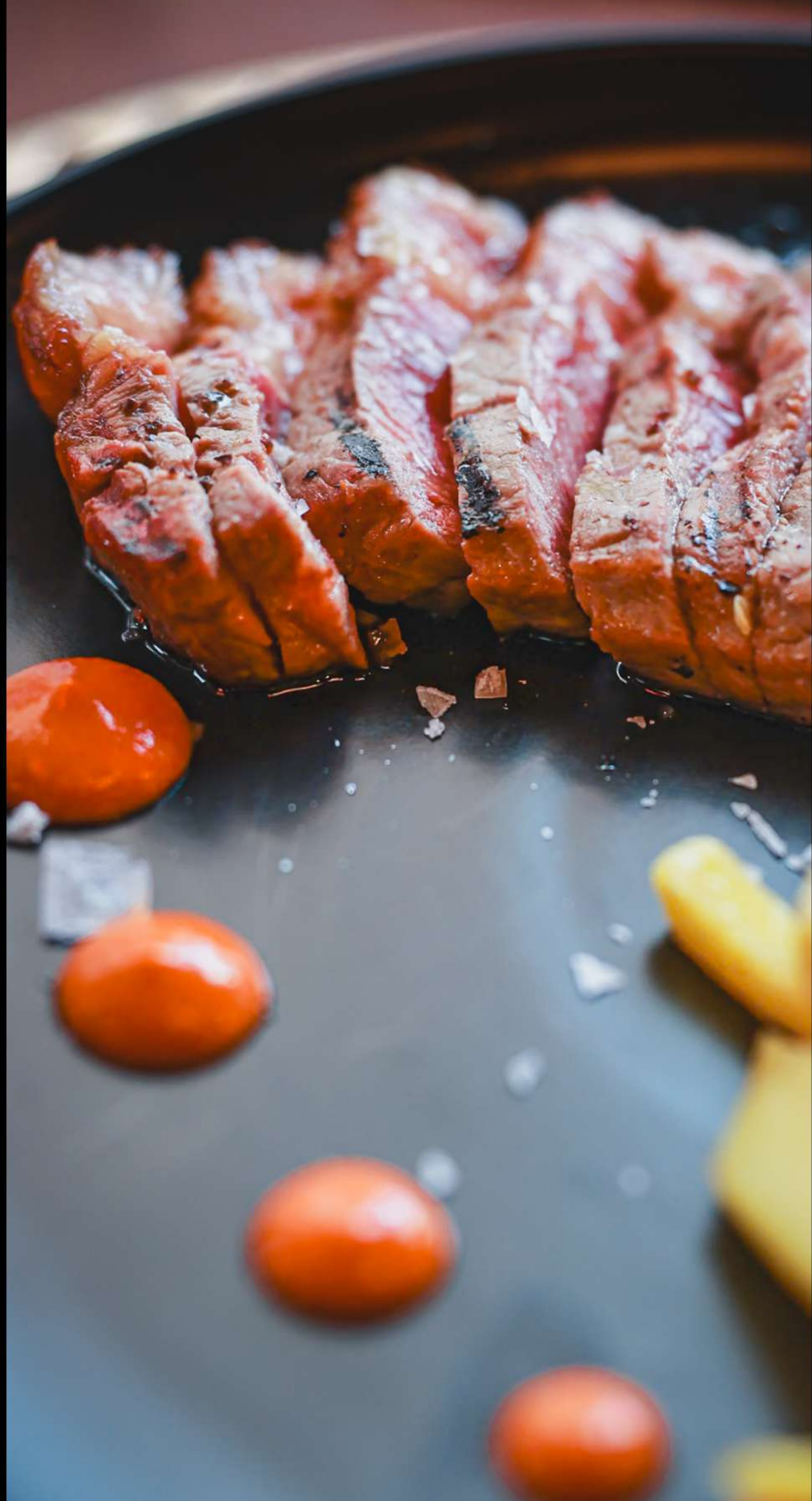
NUESTRA COCINA



**Brutalmente
sofisticada**

2 OPCIONES

- 1 Elige un menú
- 2 Te lo hacemos a medida











BoSé *bistró*

CONDICIONES GENERALES

1

Reservas y confirmación

Toda solicitud de evento debe realizarse con un mínimo de **10 días de antelación**.

La reserva se considerará confirmada con el abono del **30% del importe total**.

2

Capacidad y Espacios

Disponemos de **cuatro espacios diferenciados**. La capacidad máxima del evento dependerá del formato elegido (sentado o cocktail). La distribución de espacios se pactará previamente.

3

Exclusividad

La contratación de un evento puede incluir el **uso exclusivo del local o una zona delimitada**, según disponibilidad y condiciones económicas acordadas.

4

Horarios

Los horarios se adaptan según tipo de evento, dentro de los límites legales y horarios de apertura del restaurante. **Cualquier ampliación debe ser autorizada previamente**.

BoSé bistró

CONDICIONES GENERALES

5

Cambios y Cancelaciones

Modificaciones de comensales: hasta 72 horas antes del evento.

Cancelaciones con reembolso: hasta 7 días antes del evento.

Cancelaciones fuera de plazo: pérdida del 30% abonado.

6

Facturación y Pagos

el **70%** restante se abonará como máximo el mismo día del evento. El pago puede realizarse por **transferencia, tarjeta o efectivo**.

7

Contratación de otros servicios extras

- Servicio Cortador Profesional de Jamón.
- Tenemos a su disposición menús para celíacos, intolerantes a la lactosa, vegetarianos, veganos, etc.
- Menús especiales para niñ@s.
- Estación de Buffet de Quesos.
- Estación de Buffet de Mariscos.
- Estación de Sushi.
- Estación de Champagne y Fresas.
- Estación de Mini Gin Tonic.
- Estación de Tartas y Postres Caseros.
- Candy Bar "Sweet Bars"
- Servicio de Venenciadora.
- .. y otros.

fectivo -
Pl. Houston
ectivo
Oro

BoSé *bistró*



Estamos aquí

AV. JOSÉ MUÑOZ DE VARGAS 6
21006 Huelva

#islachica



Carrefour Express

CONTACTO

Miguel A. Andújar

626 573 090

Antonio Barroso

645 970 800

Eventos

MADE IN

Bosébistró

info@bossebistro.com

www.bossebistro.com

Bošė *bistró*

M
E
N
Ú
S

RESERVA AHORA

626 573 090

645 970 800



www.bossebistro.com

Bošė *bistró*

Bosé bistró

RESERVA AHORA

626 573 090

645 970 800



www.bossebistro.com

MENÚ VERSAILLES

Todos los platos a compartir para cuatro personas



Ensaladilla de Gamba Blanca de Huelva

Ensalada de pollo, helado de queso de cabra, legumbre especiada, fruta, semillas y vinagreta de mostaza

Provolone al carbón
con tomate casero especiado

Croquetas de Cecina con crema de piquillos y velo de papada ibérica

Wok de Gambones y salsa de ostras

Carrillera Ibérica sobre parmentier de patata trufada



Buffet de mini pastelería casera
(a compartir para 4 personas)

Incluido: cerveza, agua, refrescos, vino blanco: Viña Barretero, Knaia; vino tinto: Laderas de Bideona, Martín Berdugo Joven.

Las consumiciones en barra antes del servicio y posterior al postre no están incluidas en el precio del menú, por lo que se abonarán en el acto por cada consumidor.

**PROMOCIÓN
EXCLUSIVA EN
COPAS EN
BOSSÉ GIN CLUB**

38 €

IVA incluido

Bosé bistró

Bossé bistró

MENÚ BELLE ÉPOQUE

Todos los platos a compartir para cuatro personas



Tabla de Quesos con su avíos

Ensalada Templada de Atún lacado en teriyaki y miel, mango y vinagreta de berries

Patatas Bravas a nuestra manera

Croquetas de Rabo de Toro, crema de trufa negra y velo de papada ibérica

Colas de Gambón al ajillo con palo cortao, huevos estrellados y toque de foie

"Ostra Ibérica" - Steak Tartar de Presa Ibérica y yema curada



Buffet de mini pastelería casera
(a compartir para 4 personas)

Incluido: cerveza, agua, refrescos, vino blanco: Viña Barretero, Knaia; vino tinto: Laderas de Bideona, Martín Berdugo Joven.

Las consumiciones en barra antes del servicio y posterior al postre no están incluidas en el precio del menú, por lo que se abonarán en el acto por cada consumidor.

RESERVA AHORA

626 573 090

645 970 800



**PROMOCIÓN
EXCLUSIVA EN
COPAS EN
BOSSÉ GIN CLUB**

40 €

IVA incluido

www.bossebistro.com

Bossé bistró

Bossé bistró

MENÚ AMOUR

PLATO INDIVIDUAL

Salmorejo amontillado con helado de albahaca y lima, uva y un toque de ibéricos



A COMPARTIR PARA 4 PERSONAS

Huevos rotos de corral con jamón ibérico y aroma de trufa blanca

Carpaccio de gamba blanca de Huelva, cítricos suaves y notas vegetales

Wok de Abanico Ibérico y verduras

Pulpo a la brasa con salsa de ibéricos, crema gorgonzola y patatas asadas



Tiramisú de pistachos
(postre individual)

Incluido: cerveza, agua, refrescos, cava, vino blanco: Viña Barretero, O Fillo da Condesa; vino tinto: Laderas de Bideona, Martín Berdugo Joven.

Las consumiciones en barra antes del servicio y posterior al postre no están incluidas en el precio del menú, por lo que se abonarán en el acto por cada consumidor.

**PROMOCIÓN
EXCLUSIVA EN
COPAS EN
BOSSÉ GIN CLUB**

45 €
IVA incluido

RESERVA AHORA

626 573 090

645 970 800



www.bossebistro.com

Bossé bistró



Bosé bistró

MENÚ PROVENCE

PLATOS INDIVIDUALES

Taco de Atún Rojo Salvaje de Almadraba

Brioche de queso brie, jamón de pato,
cebolla caramelizada y foie

A COMPARTIR PARA 4 PERSONAS

Ensaladilla de Gamba Blanca de Huelva

Carpaccio de picaña madurada

Zamburiñas al carbón
con un guiño de ibéricos

Costillar meloso de Cerdo glaseado
con nuestra BBQ



POSTRE INDIVIDUAL

Tarta de Queso horneada "Mala Vita"

o

Tarta de chocolate negro y caramelo salado

Incluido: cerveza, agua, refrescos, cava, vino blanco: Viña Barretero, O Fillo da Condesa; vino tinto: Laderas de Bideona, Martín Berdugo Joven.

Las consumiciones en barra antes del servicio y posterior al postre no están incluidas en el precio del menú, por lo que se abonarán en el acto por cada consumidor.

**PROMOCIÓN
EXCLUSIVA EN
COPAS EN
BOSSÉ GIN CLUB**

50 €

IVA incluido

RESERVA AHORA

626 573 090

645 970 800



www.bossebistro.com

Bosé bistró

Bosé *bistró*

MENÚS MODALIDAD

COCKTAIL

**SOLO DISPONIBLE PARA
EVENTOS A PARTIR DE**

25 PERSONAS

Catering de pie, ideal para un evento más distendido, dinámico y, sobre todo, para aquellos en los que el networking es un gran protagonista.

RESERVA AHORA

626 573 090

645 970 800



www.bossebistro.com

Bosé *bistró*

Bossé bistró

PROMOCIÓN
EXCLUSIVA EN
COPAS EN
BOSSÉ GIN CLUB

RESERVA AHORA

626 573 090

645 970 800



www.bossebistro.com

COCKTAIL JE T'AIME

Catering de pie, ideal para un evento más distendido, dinámico y, sobre todo, para aquellos en los que el networking es un gran protagonista.



Tabla de Quesos con sus avíos

Ensaladilla de Gamba Blanca de Huelva

Salmorejo amontillado con uva macerada en aceite de albahaca y crujiente de maíz

Tosta de Sardina ahumada con tomate confitado, albahaca y cítricos

Patatas Bravas a nuestra manera

Croquetas de Rabo de Toro con crema de trufa negra y velo de papada ibérica

Mini burger de Ternera Centroeuropea al puro estilo "La Latina"



Buffet de mini pastelería casera

40 €

IVA incluido

Incluido: cerveza, agua, refrescos, cava, vino blanco: Viña Barretero, O Fillo da Condessa; vino tinto: Laderas de Bideona, Martín Berdugo Joven.

Las consumiciones en barra antes del servicio y posterior al postre no están incluidas en el precio del menú, por lo que se abonarán en el acto por cada consumidor.

Bossé bistró

Bossé bistró

PROMOCIÓN
EXCLUSIVA EN
COPAS EN
BOSSÉ GIN CLUB

RESERVA AHORA

626 573 090

645 970 800



www.bossebistro.com

COCKTAIL JE PENSE À TOI

Catering de pie, ideal para un evento más distendido, dinámico y, sobre todo, para aquellos en los que el networking es un gran protagonista.



Caña de Lomo Ibérica de Bellota

Tabla de Quesos con sus avíos

Ensalada de Pollo al carbón, legumbre especiada, frutas, semillas y vinagreta Bistró

Salmorejo amontillado con uva macerada en aceite de albahaca y crujiente de maíz

Pan Bao de Pollo crujiente estilo coreano

Wok de Gambones con salsa de ostras

Carrillera Ibérica sobre parmentier



Buffet de mini pastelería casera

45 €

IVA incluido

Incluido: cerveza, agua, refrescos, cava, vino blanco: Viña Barretero, O Fillo da Condese; vino tinto: Laderas de Bideona, Martín Berdugo Joven.

Las consumiciones en barra antes del servicio y posterior al postre no están incluidas en el precio del menú, por lo que se abonarán en el acto por cada consumidor.

Bossé bistró

Bossé bistró



**PROMOCIÓN
EXCLUSIVA EN
COPAS EN
BOSSÉ GIN CLUB**

RESERVA AHORA

626 573 090

645 970 800



www.bossebistro.com

COCKTAIL LE FESTIN ÉTOILÉ

Catering de pie, ideal para un evento más distendido, dinámico y, sobre todo, para aquellos en los que el networking es un gran protagonista.



Tabla de Jamón Ibérico de Bellota

Ensaladilla de Gamba Blanca de Huelva

Salmorejo amontillado con uva macerada en aceite de albahaca y crujiente de maíz

Tosta de Sardina ahumada con tomate confitado, albahaca y cítricos

Croquetas de Cecina con crema de piquillos y velo de papada ibérica

Wok de Abanico Ibérico y salteado de verduras

Cazuelitas de Gambón al ajillo con palo cortao

Arroz meloso de Carrillera Ibérica



Buffet de mini pastelería casera

50 €

IVA incluido

Incluido: cerveza, agua, refrescos, cava, vino blanco: Viña Barretero, O Fillo da Condese; vino tinto: Laderas de Bideona, Martín Berdugo Joven.

Las consumiciones en barra antes del servicio y posterior al postre no están incluidas en el precio del menú, por lo que se abonarán en el acto por cada consumidor.

Bossé bistró

Bosé bistró

Las consumiciones en barra antes del servicio y posterior al postre no están incluidas en el precio del menú, por lo que se abonarán en el acto por cada consumidor.



DISPONEMOS DE 4 ESPACIOS:

- **SALÓN RESTAURANTE:** capacidad para 70 comensales en mesa. Evento cocktail de pie, hasta 100 comensales.
- **ESPACIO GIN CLUB:** diferenciado en 2 subespacios, con capacidad para 40 comensales en mesa. Evento cocktail de pie, hasta 120 comensales.
- **TERRAZA EXTERIOR:** espacio con capacidad para 30 mesas. Evento cocktail de pie, hasta 120 comensales.



CONDICIONES GENERALES:

- Toda solicitud de evento debe realizarse con un mínimo de 15 días de antelación.
- La reserva se considerará confirmada con el abono del 30% del importe total.
- Modificaciones de comensales: hasta 72 horas antes del evento.
- Cancelaciones con reembolso: hasta 7 días antes del evento.
- Cancelaciones fuera de plazo: pérdida del 30% abonado.



RESERVA AHORA



626 573 090
645 970 800

www.bossebistro.com

Bosé bistró