

Weddings con fomo

FOMOEVENTS.ES

Contenido

¿Quiénes Somos? **3**

Nuestros Cócteles **6**

Menú personalizado **11**

Toppers decorativos **16**

Coctelería Molecular **22**

Contacto **24**



¿Quiénes somos?

¡Bienvenido a Fomo! En Fomo sabemos que la vida es demasiado corta como para perdernos los buenos momentos. Aquí no hablamos de coctelería como si fuera alta filosofía (aunque, seamos sinceros, hay algo casi espiritual en un buen mojito).

Nos encanta formar parte de momentos únicos. Diseñamos cócteles a medida para que en el día de tu boda no falte ese toque especial que sorprenda a tus invitados y haga cada brindis único.

Hola! Soy Salva,

Alma de Fomo Events & Fun y apasionado de los eventos. ¿Cómo lo hago? Creando experiencias únicas a través de la coctelería.

Mi formación en Protocolo y Organización de Eventos, junto con mi trayectoria como Brand Ambassador, me han permitido colarme en más de 700 eventos y bodas, y acompañar a muchas parejas en uno de los días más importantes de su vida.

Mi objetivo es claro... dar un servicio personalizado para cada pareja, con menús de coctelería únicos, utilizando ingredientes y productos de calidad y con un trato cercano y cálido.



No es solo una barra...
aquí es donde
comienza todo.

Contamos con
diferentes diseños para
que elijas el que mejor
encaje con tu estilo,
una cristalería variada
que viste cada cóctel
como se merece y
todos esos detalles
que marcan la
diferencia.



Nuestros cócteles



Best Sellers

Nuestros cócteles más pedidos y queridos por todos. Recetas que combinan sabor, frescura y un toque especial, pensados para conquistar cualquier paladar y animar cada brindis.

Mojito. Ligero y lleno de vida gracias a la mezcla de hierbabuena, lima y ron blanco. Además del clásico, puedes probar las **diferentes versiones frutales** para que disfrutes una versión única.

Paloma. Primo hermano del margarita. Refrescante y lleno de carácter, combina **tequila y pomelo, con un toque de soda y tajín**. Un clásico mexicano que no te querrás perder.

Amaertto Sour. Un cóctel suave y equilibrado, que combina el dulzor del **licor de almendra con un refrescante toque cítrico**. Ideal para quienes buscan un sabor elegante y fácil de disfrutar.

Moscow Mule. Un cóctel fresco y chispeante, con **vodka, lima y ginger beer** servido en su icónica taza de cobre. Descubre también sus diferentes versiones y elige tu favorita.

Bramble. Un cóctel fresco y afrutado que combina **ginebra, limón y un toque de mora**. Equilibrado e ideal para quienes disfrutan de sabores cítricos con un final dulce.

Porn Star Martini. Una mezcla irresistible de **vodka y fruta de la pasión con un toque de vainilla.** Ideal para quienes buscan un cóctel con personalidad y exótico.

Amaretto Colada. Cremosa, tropical, refrescante y con un toque diferente. La mezcla perfecta de **piña, coco, ron y amaretto** que te transporta directo a la playa en cada sorbo.

Spritz Berry. Una variación mas afrutada del mítico Aperol Spritz. Un cóctel suave, equilibrado y afrutado, que combina el aperitivo **Aperol y frutos rojos** para quienes buscan un sabor elegante y fácil de disfrutar.

Clásicos que nunca fallan

Los de siempre, los que todos conocen y disfrutan. Cócteles atemporales que nunca pasan de moda y que garantizan el éxito en cualquier ocasión.

Piña Colada. Cremosa, tropical y refrescante. La mezcla perfecta de **piña, coco y ron** que te transporta directo a la playa en cada sorbo.

San Francisco. Colorido, afrutado y sin alcohol. Una **mezcla refrescante de zumos** que encanta a todos y es perfecto para quienes buscan un cóctel ligero y lleno de sabor...

Pisco Sour. El clásico sudamericano por excelencia. **Pisco, lima y azúcar** en un equilibrio perfecto entre frescura y suavidad, con una textura sedosa y un final elegante.

Margarita. El cóctel mexicano por excelencia: **tequila, lima y un toque de sal** en el borde que lo hacen inconfundible. Además del clásico, contamos con otras versiones irresistibles... ¡pregunta por ellas!

Aperol Spritz. Ligero, refrescante y cítrico. La mezcla de **Aperol, prosecco y soda** lo convierte en el acompañante perfecto para un brindis

White Lady. Elegante y suave, combina **ginebra, triple seco y un toque de limón**. Un cóctel clásico con un sabor delicado y equilibrado.

Negroni. Intenso y sofisticado. La unión del **gin, vermut rojo y Campari** da como resultado un cóctel de carácter fuerte y muy elegante.

Espresso Martini. Energético y seductor, mezcla **café espresso, vodka y licor de café**. El cóctel ideal para los amantes del café con un toque de sofisticación.

Nuevos favoritos

Una selección de cócteles que sorprenden: versiones diferentes de los grandes clásicos y recetas menos conocidas que se convierten en favoritos desde el primer sorbo. Perfectos para quienes buscan algo distinto sin perder el toque especial.

Mojito de la pasión. Combina la frescura de la **hierbabuena y la lima con el toque exótico y aromático del maracuyá**, creando un cóctel vibrante y refrescante.

Jungle Bird. Exótico y con carácter, mezcla **ron añejo, Campari, piña y lima** en un cóctel tropical con un sutil equilibrio entre lo afrutado y lo amargo. Una opción diferente que sorprende desde el primer sorbo.

Cucumber Gin Fizz. Refrescante y ligero, combina la suavidad del **gin con el frescor del pepino**. Un cóctel moderno, perfecto para quienes disfrutan de sabores frescos y elegantes.

Spicy Margarita. El clásico margarita con un giro atrevido: **tequila, lima y un toque picante** que despierta los sentidos. ¡Solo apto para los mas atrevidos!

Bee´s Knees. Un cóctel suave y aromático que combina **ginebra, miel y limón**. Se completa con un toque de anís estrellado, que potencia su aroma.

Coconut Margarita. Una versión tropical del clásico. **Tequila, lima y coco** se combinan en un cóctel fresco, suave y ligeramente cremoso, con un toque exótico que invita a seguir brindando.

Gin & Tonic Corner

¿Pensando en una barra exclusiva de Gin & Tonic? Te ofrecemos dos propuestas de servicio con este clásico que nunca falla, para que elijas la que mejor encaje con tu celebración:

Gin & Tonic Premium. Un nivel superior para sorprender a tus invitados. Con ginebras como Martin Miller's, Brockmans, Hendrick's, Tanqueray Ten o G'Vine,

Gin & Tonic Prestige. La experiencia más exclusiva, con ginebras de gran prestigio como Le Tribute, Elephant Gin, The London Nº1 o Monkey 47. Sin duda una apuesta para dejarse llevar con ginebras y tónicas de gran calidad.



Menú Personalizado



Trabajamos en todos los detalles... y el diseño del Menú no podría ser menos.

Ofrecemos y creamos diferentes diseños para que el menú se adapte a tu estilo.

Botanical Romance

Diseños actuales con un aire delicado y natural. Toques florales y herbales que aportan frescura y romanticismo sin perder la elegancia. Idoneo para bodas boho, al aire libre o con temática natural.



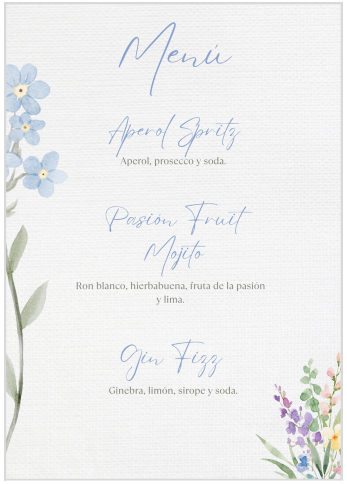
RB101



RB102



RB103



RB104



RB105



RB106

Timeless Elegance

Diseños atemporales que transmiten sofisticación. Líneas limpias, tipografías refinadas y una estética sobria que aporta distinción.



TE101



TE102



TE103



TE104

¿Tienes algo en mente?

Si buscas algo totalmente a tu estilo, diseñamos el menú de coctelería según tus gustos y preferencias. Para inspirarte te mostramos algunos ejemplos.









Toppers Personalizados

Obleas decorativas con diseños creados e inspirados para vosotros mismos.

Una forma original y bonita de darle estilo a tus cócteles y sorprender a tus invitados.

Aquí tienes nuestra propuesta. ¡Elige tu diseño!



Timeless Elegance

Estilo clásico y elegante. Inspiración clásica con tipografías y detalles refinados. Ideal para quienes buscan elegancia sobria y una estética atemporal.



TM201



TM202



TM203



TM204



TM205



TM206

Botanical Romance

Diseños con ilustraciones florales delicadas que evocan naturaleza y romanticismo. Perfecto para bodas boho, al aire libre o con temática natural.



RB201



RB202



RB203



RB204



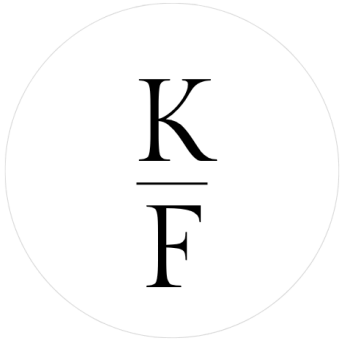
RB205



RB206

Modern Minimal

Estilo minimalista. Diseños sencillos y contemporáneos que apuestan por lo esencial. Perfectos para bodas modernas, urbanas o con estética editorial.



MM201



MM202



MM203

¿Le ponemos una pizca de color?

¿Algo romántico? ¿Algo que combine con la deco? ¿Vuestro color favorito? ¡Todo vale! Queremos que cada cóctel hable un poquito de vosotros.

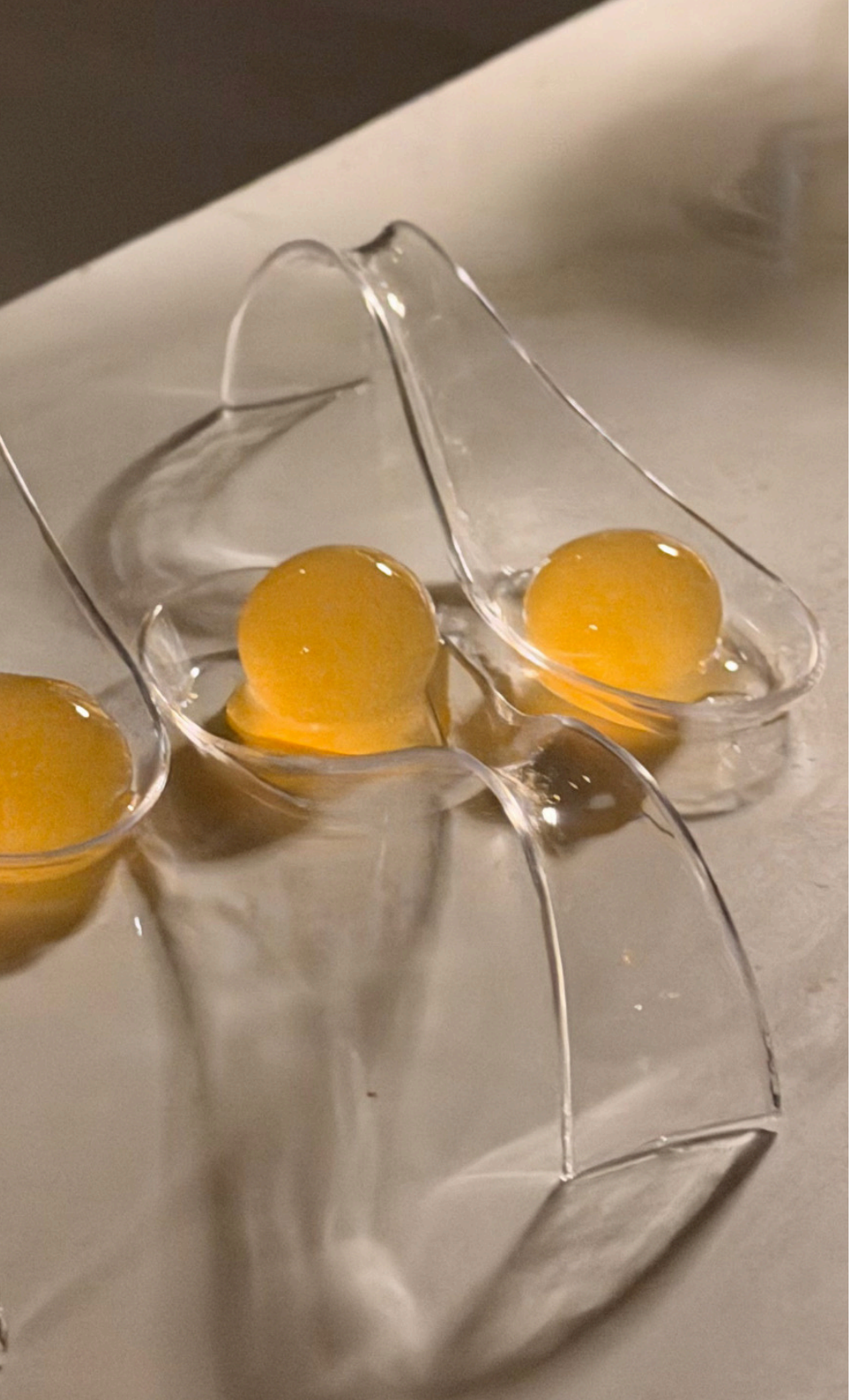


c201 c202 c203 c204



c205 c206 c207 c208

Coctelería Molecular



Una forma diferente de disfrutar la coctelería. A través de técnicas de coctelería molecular, transformamos grandes clásicos en pequeñas esferas llenas de sabor que sorprenden tanto por su presentación como por su textura.

Cócteles en formato esférico como **Gin Tonic, Mojito, Margarita o Sex on the Beach**. Manteniendo su esencia pero reinventando la experiencia. Un bocado líquido que estalla en boca y añade un toque original, divertido y sofisticado a cualquier evento.

Contacto

No te quedes con la duda, si deseas consultar presupuesto o simplemente quieres saber más sobre nuestro trabajo,

¡estamos aquí para ayudarte!

info@fomoevents.es
+34 684 722 197
@fomo.events.and.fun
www.fomoevents.es

¡Nos vemos en la barra!


fomo
EVENTS & FUN
FOMOEVENTS.ES