

Weddings
con
fomo

info@fomoevents.es

684 722 197

fomo.events.and.fun

www.fomoevents.es

Contenido

¿Quiénes Somos? 3

Nuestros Cócteles 6

Menú personalizado 16

Toppers decorativos 21

Tarifas 28



¿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**

Porque la ocasión merece un toque único, diseñamos cócteles personalizados que reflejan tu estilo y ¿Por qué no...? recuerden a ese viaje tan especial.

Colores, sabores y presentaciones que harán de cada copa una experiencia original y memorable.

Descubre nuestras propuestas o ayúdanos a encontrar la tuya.



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. Refreshante y lleno de carácter, combina **tequila y pomelo, con un toque de soda y tajín**. Un clásico mexicano que no te querrás perder.

Amaretto 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.



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.

Clásicos que
nunca fallan



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.

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!



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.

Clásicos que
nunca fallan

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.



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 fruta 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.

Gin Fizz Pepino

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.



Gin & Tonic Corner

¿Pensando en una barra exclusiva de Gin & Tonic? Un clásico que nunca falla y que puede convertirse en la estrella de tu evento. Te ofrecemos tres propuestas de servicio para que elijas la que mejor encaje con tu celebración:

Gin & Tonic Clásico. La opción más fresca y versátil, con ginebras reconocidas como Larios 12, Tanqueray, Puerto de Indias, Bombay Sapphire o Beefeater Black. Ideal para una barra dinámica y siempre acertada.

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 N°1 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.



**Cocktails
Toppers
Personalizados**

Porque cada detalle cuenta en un día tan especial, personalizamos obleas comestibles con el diseño perfecto.

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.



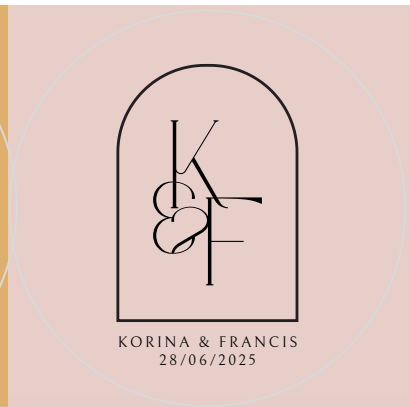
c201



c202



c203



c204



c205



c206



c207



c208

**Si teneis un diseño en
mente, un dibujo
especial, una frase que
os identifique o algo
diferente que os
encantaría ver en
vuestros cócteles...
¡Lo diseñamos!
Este día es vuestro, y
cada detalle cuenta.**



Tarifas

Tarifas

Servicio de 3h

800€ | 150 Cocktails, 2 variedades

850€ | 150 Cocktails, 3 variedades

900€ | 150 Cocktails, 4 variedades

1.500€ | 250 Cocktails, 3 variedades

1.580€ | 250 Cocktails, 4 variedades

1.050€ | 150 G&T Premium, 3 marcas

1.350€ | 150 G&T Prestige, 4 marcas

Extras

120€ | Coctelería molecular 80x4 sabores

90€ | 150 Toppers personalizados

IVA (10%) no incluido en los precios.

Pago mediante transferencia bancaria o efectivo.

Reserva necesaria del 25%.

Montaje y desmontaje incluidos | Desplazamientos cubiertos hasta 40km | Barra, cristalería y decoración incluida | Alcohol de primeras marcas | Ingredientes naturales | Hielo incluido | Bartenders profesionales



A hand holding a glass of a frothy drink with a citrus slice, with another glass in the background.

fomo

EVENTS & FUN

WWW.FOMOEVENTS.ES