

WINTER *at* CASANIS

INVIERNO *en* CASANIS

- EVENTS WINTER BROCHURE -
- DOSSIER DE EVENTOS DE INVIERNO -

NOVEMBER 2025 TO APRIL 2026
DESDE NOVIEMBRE 2025 HASTA ABRIL 2026



la Plage Casanis
MARBELLA

MAMZEL
at Finca Borgo

NOTA *Blu*
by Casanis

Casanis
BISTROT

LE JADE
PIANO BAR

casanisgroup
MARBELLA



Winter Season with Casanis Group:

Plan your group dinner celebration from this November 2025 until April 2026 and enjoy a complimentary aperitif for every guest. Perfect for every kind of event, birthday celebrations, social events, company dinners... Our exclusive venues and bespoke menus offer an elevated dining experience for groups of 20+.

Temporada de Invierno en Casanis Group:

Planifica tu celebración entre Noviembre 2025 y Abril 2026 y recibe una bienvenida especial para cada invitado. Una ocasión perfecta para cenas de empresa, encuentros sociales o celebraciones privadas. Nuestros espacios exclusivos y menús diseñados a medida ofrecen una experiencia gastronómica sofisticada para grupos de 20 o más personas.

CONTENTS

Nota Blu New Brasserie

Concept	P. 7
Experience Packages	P. 9
Menu	P. 11
After Dinner	P. 15

Le Jade

Concept	P. 17
Cocktails & Canapes	P. 19

Blu Club

Choose your Experience	P. 21
------------------------	-------

Casanis Bistrot

Concept	P. 23
Cocktail & Canapes	P. 25
Dinner Experience Pack	P. 28
Menu	P. 29

La Plage Casanis

Concept	P. 32
Cocktails & Canapes	P. 34
Menu	P. 36

Mamzel at Finca Besaya

P. 40

New Year's with Casanis

P. 42

Experience Enhancements

P. 44

Booking Information

P. 45

CASANIS *group*



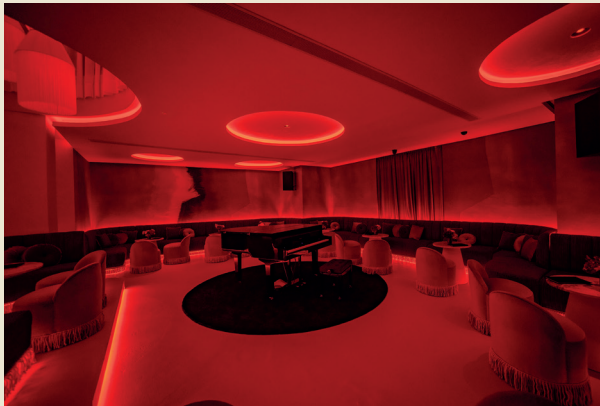
NOTA *Blu*
BOUTIQUE
MARBELLA

Elegant Group Dinners & Private Events / *Cenas de Grupo Elegantes & Eventos Privados*



Casanis
BISTROT

Cozy Group Dinners & Events / *Cenas de Grupo Acogedoras & Eventos*



LE JADE
PIANO BAR

Private Canapés, Style Events & Parties / *Canapés Privados, Eventos con Estilo y Fiestas*



BLU CLUB

Private Dinners & After Parties / *Cenas Privadas & Fiestas de Post-Cena*



la Plage Casanis
MARBELLA

Wellness Events & Relax Lunches by the Beach / *Eventos de Bienestar y Almuerzos Relax junto al Mar*



MAMZEL
at Finca Bosquer

Grand Celebrations and Dinner & Show / *Celebraciones Únicas y Cenas Exclusivas*

DESIGN YOUR EVENT

DISEÑA TU EVENTO

1º

EVENT FORMAT

choose your event format / elige el formato de tu evento

— * —

Group dinner, private space or full private hire of the venue.

Elige el lugar que mejor refleje el espíritu de tu ocasión: cada una es un mundo de refinamiento.

+

2º

EVENT EXPERIENCE

select your welcome drinks and dinner menu / elige tus bebidas de bienvenida y menú para cena

— * —

Choose a welcome drink package and select a menu.

Comienza con lo esencial, disfruta de lo refinado o abraza lo extraordinario. La elección es tuya.

+

3º

AFTER DINNER

choose your open bar / elige tu barra libre

— * —

Continue the celebration with our curated open bar packages.

Enriquece tu celebración con nuestras experiencias de barra libre cuidadosamente seleccionadas.

NOTA *Blu*
NEW BRASSERIE
MARBELLA

NOTA BLU

new brasserie

Nota Blu New Brasserie stands out for its elegance and sophistication, an ideal place for an unforgettable winter dinner. With an award-winning design and an atmosphere that evokes modern luxury, Nota Blu is the perfect space for gatherings of 15 guests to spectacular gala dinners and private parties for 500.

Nota Blu New Brasserie se destaca por su elegancia y sofisticación, un lugar ideal para una cena inolvidable. Con un diseño galardonado y un ambiente que evoca el lujo moderno, Nota Blu es el espacio perfecto para reuniones de 15 invitados hasta espectaculares cenas de gala y fiestas privadas para 500 personas.

WELCOME PACKAGES



WELCOME RECEPTION

RECEPCIÓN DE BIENVENIDA



SILVER

Glass of Champagne (1 per guest) / *Copa de Champagne (1 por persona)*

1 Canape

From / Desde 30€ / p.p. / 30 min



GOLD

Open Bar Standard / *Barra Libre Estándar*

(house wines, cava, draft beer, soft drinks & water) /

(vinos de la casa, cava, cerveza de barril, refrescos y agua)

Selection of canapes (3 per guest) / *Selección de canapés (3 por persona)*

From / Desde 55€ / p.p. / 1 h



PLATINUM

Champagne (1 hour)

Selection of canapés (3 per guest) / *Selección de canapés (3 por persona)*

From / Desde 60€ / p.p. / 1 h

MENU



MENU 1

STARTERS / ENTRANTES

to share / a compartir

Smoked Aubergine Carpaccio / Carpaccio de berenjena ahumada

Nota Blu style / Servido al estilo Nota Blu

Angus polpette / Albóndigas de Angus

Arrabbiata sauce and yogurt / Salsa arrabbiata y yogur

Smoked salmon / Salmón ahumado

Horseradish cream, pickled onions & blinis / Crema de rábano, cebolla encurtida y blinis

Greek salad / Ensalada griega

Tomato & feta cheese / Tomate y queso feta

MAINS / PRINCIPALES

to choose / a elegir

Roasted Black Angus / Black Angus asado

With cooking jus & mashed potatoes / Con jugo de cocción y puré de patatas

Sea bream / Dorada

Alla puttanesca / A la puttanesca

DESSERTS / POSTRES

to choose / a elegir

Bûche de Noël

Christmas Yule Log / Tronco de navidad

Tarte tatin / Tarta tatín

Nota Blu style / Al estilo Nota Blu

DRINKS / BEBIDAS

Includes half a bottle of wine per guest / Incluye media botella de vino por comensal

Our sommelier's wine selection / Selección de vinos de nuestro somiller

Or 2 small beers / O 2 cervezas pequeñas

Or 2 soft drinks / O 2 refrescos

Water & coffee / Agua y café

100€

p/p

Friday & Saturday supplement of 25 € p. p. / Viernes y Sábado suplemento de 25€ p.p.
VAT included / IVA incluido
excludes service charge 10% / 10% de gasto de servicio no incluido.
alternative menus are available / menús alternativos disponibles

MENU 2

STARTERS / ENTRANTES

to share / a compartir

Foie gras terrine / Tarrina de foie gras

Brioche bread / Pan brioche

Burrata

Confit tomatoes / Tomate confitado

Beef Tenderloin Carpaccio / Carpaccio de solomillo de Ternera

Truffle style / A la trufa

Lobster salad / Ensalada de bogavante

Mizuna and mango / Mizuna y mango

MAINS / PRINCIPALES

to choose / a elegir

Beef Wellington / Solomillo Wellington

Baby potatoes and demi-glace / Patatas baby y demi-glace

Nota Blu Orzo

Sole, prawns & clams / Lenguado, gambas y almejas

Grilled wild sea bass / Lubina salvaje a la brasa

Champagne beurre blanc and vegetable couscous / Beurre blanc de champagne y couscous con verduras

DESSERTS / POSTRES

to choose / a elegir

Chocolate profiteroles / Profiteroles de chocolate

Traditional style / Al estilo tradicional

Tiramisu

DRINKS / BEBIDAS

Includes half a bottle of wine per guest / Incluye media botella de vino por comensal

The finest wines from the cellar, selected by our sommelier / Los mejores vinos de la bodega seleccionados por nuestro sumiller

Or 2 small beers / O 2 cervezas pequeñas

Or 2 soft drinks / O 2 refrescos

Water & coffee / Agua y café

120€

p/p

Friday & Saturday supplement of 25 € p. p. / Viernes y Sábado suplemento de 25€ p.p.
VAT included / IVA incluido
excludes service charge 10% / 10% de gasto de servicio no incluido.
alternative menus are available / menús alternativos disponibles

GALA DINNER EXPERIENCE PACK

CENA DE GALA · EXPERIENCIAS

— * —

SILVER

Glass of Champagne (30 mins) / *Copa de Champagne (30 mins)*

1 Canapé

Half a bottle of house wine (during dinner) / *Media Botella de Vino de la Casa (mientras cenas)*

Three course Menu (Menu 1) / *Menú de Tres Platos (Menú 1)*

Open bar Premium (1h after dinner) / *Barra Libre Premium (1h después de cenar)*

Dedicated Event Manager / *Manager Personal del Evento*

From / Desde 165€ / p.p.

— * —

GOLD

Welcome Open Bar Standard (30 mins) / *Barra Libre Estándar de Bienvenida (30 mins)*

Selection of Canapés (3 per guest) / *Selección de Canapés (3 por persona)*

Half a bottle of house wine (during dinner) / *Media Botella de Vino de la Casa (mientras cenas)*

Three course Menu (Menu 2) / *Menú de Tres Platos (Menú 2)*

Open bar Premium (1h after dinner) / *Barra Libre Premium (1h después de cenar)*

Dedicated Event Manager / *Manager Personal del Evento*

From / Desde 185€ / p.p.

— * —

PLATINUM

Champagne (30 mins)

Welcome Open Bar Standard (30 mins) / *Barra Libre de Bienvenida (30 mins)*

Selection of Canapés (3 per guest) / *Selección de Canapés (3 por persona)*

Open Bar Standard (2h during dinner) / *Barra Libre Estándar (2h mientras cenas)*

Three course Menu (Menu 2) / *Menú de Tres Platos (Menú 2)*

Open bar Premium (1h after dinner) / *Barra Libre Premium (1h después de cenar)*

Dedicated Event Manager / *Manager Personal del Evento*

From / Desde 220€ / p.p.

CANAPE

MEAT, FISH & SEAFOOD / CARNE, PESCADO & MARISCO

to choose / a elegir

Beef kefta / Kefta de ternera

With roasted tomato sauce / Con salsa de tomate asado

Salmon tartar / Tartar de salmón

Beef tartar / Tartar de ternera

Yakitori chicken skewer / Brocheta de pollo Yakitori

Mini wagyu burger / Mini hamburguesa wagyu

Crispy prawn / Gambón crujiente

Lobster brioche / Brioche de bogavante

+10 EUR supplement each / +10 EUR por unidad

Octopus with hummus / Pulpo con hummus

Cod fritter / Buñuelo de bacalao

Truffle risotto / Risotto de trufa

Black Angus taco / Taco de Black Angus

Guacamole and shrimp tartlet / Tartaleta de guacamole y gambas

Smoked salmon mousse Tartlet / Tartaleta de mouse de salmón ahumado

Tuna taco / Taco de atún

Salmon taco / Taco de salmón

VEGAN, VEGETARIAN / VEGANO, VEGETARIANO

to choose / a elegir

Cauliflower salad / Ensalada de coliflor

With avocado and caramelized walnut / Con aguacate y nueces caramelizadas

Quinoa salad / Ensalada de quinoa

Aubergine miso / Miso de berenjena

Truffled risotto / Risotto de trufa (vegetariano)

Pasta with tomato and basil / Pasta con tomate y albahaca (vegetariano)

Avocado hummus / Hummus de aguacate

Vegetable & feta cheese vol-au-vent / Vol-au-vent de vegetales & queso feta (vegetariano)

Falafel

Hummus with crudités / Hummus con crudités

Mini quinoa salad / Mini quinoa salad

Vegetable sushi roll / Roll vegetal estilo sushi

DESSERT CANAPES / CANAPÉS DE POSTRE

to choose / a elegir

Macarons

Lemon tart / Tarta de limón

Chocolate mousse / Mousse de chocolate

Mini pavlova with red berries / Mini pavlova con moras rojas

Fruit skewer / Brocheta de fruta (vegano)

AFTER DINNER OPEN BAR

BARRA LIBRE POST-CENA

Beer / Cerveza

Draft Alhambra / Alhambra de barril

Our Selection of House Wines / Nuestros Vinos de la Casa

Ask for your own selection / Pregunta por tu selección

Cava

Oriol Brut Nature

Water & Sodas / Agua & Refrescos

Still & Sparkling Water / Agua & Agua con gas
Soda & Juice / Refrescos & Zumo

+

PREMIUM

Gin

Bombay Sapphire / Roku or similar

Flavoured Gin / Gin saborizado

Larios Rosé (strawberry) or similar

Vodka

Grey Goose or similar

Rum / Ron

Bacardi Carta Blanca / Bacardi Spiced /
Bacardi Carta Negra or similar

Whisky

Dewar's 8 or similar

From / Desde 35€ / p.p. / 1 h

***20€ per extra hour**

EXTRA PREMIUM

Gin

Bombay Premiere Cru / Sipsmith or similar

Flavoured Gin / Gin saborizado

Bombay Bramble (Blackberries & Raspberries) /
Bombay Preseé Citrón (Lemon) or similar

Vodka

Grey Goose or similar

Rum / Ron

Brugal 1888 / Bacardi 8 or similar

Whisky

Macallan 12 D.C. / Dewar's 12 or similar

From / Desde 45€ / p.p. / 1 h

***25€ per extra hour**

*Includes the full Standard Open Bar / Incluye todo el Standard Open Bar

*We reserve the right to substitute wines with a comparable alternative, subject to availability /
La empresa podrá variar el vino según disponibilidad por otro similar

*Red Bull is not included / Red Bull no incluido

LE JADE

up to 150 pax. / hasta 150 pax.

THE
MACALLAN

LE JADE

piano bar

Le Jade is an elegant and versatile venue, presenting the first The Macallan Piano Club in Spain, where every note and moment is designed to last. This sophisticated setting is perfect for private events, pre and post-dinner drinks, product launches, networking, and stylish celebrations. The venue offers an intimate ambiance for exquisite canapés and cocktails, with a capacity designed for a standing format of up to 150 guests with limited seating.

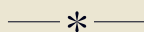
Le Jade es un espacio elegante y versátil que presenta el primer The Macallan Piano Club en España, donde cada nota y cada momento están diseñados para perdurar. Este entorno sofisticado es perfecto para eventos privados, copas antes o después de la cena, lanzamientos de productos, encuentros de networking y celebraciones con estilo. El lugar ofrece un ambiente íntimo para disfrutar de exquisitos canapés y cócteles, con una capacidad pensada para formato tipo cóctel de hasta 150 invitados con asientos limitados.

COCKTAILS & CANAPES



WEEKDAYS

from Tuesday to Thursday / de Martes a Jueves

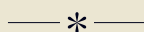


SILVER

Selection of canapés (3 per guest) / Selección de Canapés (3 por persona)

Open bar Standard (2 hours included) / Barra Libre Estándar (incluye 2 horas)

From / Desde 65€ / p.p.

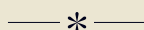


GOLD

Selection of canapés (5 per guest) / Selección de Canapés (5 por persona)

Open bar Premium (3 hours included) / Barra Libre Premium (incluye 3 horas)

From / Desde 105€ / p.p.



PLATINUM

Selection of canapés (8 per guest) / Selección de Canapés (8 por persona)

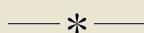
Open bar Premium (4 hours included) / Barra Libre Premium (incluye 4 horas)

From / Desde 130€ / p.p.

*

WEEKEND

from Friday to Saturday / de Viernes a Sábado



GOLD

Selection of canapés (5 per guest) / Selección de Canapés (5 por persona)

Open bar Premium (3 hours included) / Barra Libre Premium (incluye 3 horas)

From / Desde 105€ / p.p.

BLU CLUB

Available for private events dinners / seated: up to 170 pax. / standing: up to 350 pax.
Disponible para cenas y eventos privados / sentados: hasta 170 pax. / de pie: hasta 350 pax.



CHOOSE *your* EXPERIENCE

ELIGE TU EXPERIENCIA

DINNER

dining pack / paquete gastronómico

available from: 55 guests / disponible desde: 55 comensales

— * —

GOLD

Welcome Open Bar Standard / Barra Libre Estándar de Bienvenida

Canapé (3 per guest) / Canapé (3 por persona)

Half a bottle of house wine (during dinner) / Media Botella de Vino de la Casa (mientras cenas)

Three course Menu (Menu 2) / Menú de Tres Platos (Menú 2)

Open bar Premium (1h after dinner) / Barra Libre (1h después de cenar)

Dedicated Event Manager / Manager Personal del Evento

From / Desde 185€ / p.p.

*

CANAPE

standing canapes / canapés de pie

available from: 100 guests / disponible desde: 100 comensales

— * —

GOLD

Selection of canapés (5 per guest) / Selección de Canapés (5 por persona)

Open bar Premium (3 hours included) / Barra Libre Premium (incluye 3 horas)

From / Desde 105€ / p.p.

— * —

PLATINUM

Selection of canapés (8 per guest) / Selección de Canapés (8 por persona)

Open bar Premium (4 hours included) / Barra Libre Premium (incluye 4 horas)

From / Desde 130€ / p.p.

*

AFTER PARTY

post-dinner invitation / invitación post-cena

available from: 180 guests / disponible desde: 180 comensales

— * —

PLATINUM

Open bar Premium (2 hours included) / Barra Libre Premium (incluye 2 horas)

DJ Set / Sesión DJ

Optional Late night snack (from 10€ per person) / Tentempié Nocturno Opcional (desde 10€ por persona)

From / Desde 95€ / p.p.

*Extend your open bar experience for an additional hour with a supplement of 20€ p.p. /
Extiende tu experiencia de bar libre por una hora adicional con un suplemento de 20€ por p.p.

*



Casanis

BISTROT

BISTROT

casanís

Located in the Old Town of Marbella, Casanis Bistrot offers a cozy and familiar atmosphere, creating the perfect setting for an intimate experience. It is perfect for private celebrations and group dinners, with the capacity to host up to 65 guests seated or over 100 standing.

Ubicado en el Casco Antiguo de Marbella, Casanis Bistrot ofrece un ambiente acogedor y familiar, creando el escenario perfecto para una experiencia íntima. Es ideal para celebraciones privadas y cenas en grupo, con capacidad para albergar hasta 65 invitados sentados o más de 100 de pie.

WELCOME PACKAGES



COCKTAILS & CANAPES

welcome package / paquete de bienvenida



SILVER

Glass of Cava (1 per guest) / Copa de Cava (1 por persona)

Selection of canapés (1 per guest) / Selección de Canapés (1 por persona)

From / Desde 30€ / p.p. / 30 min

DINNER EXPERIENCE PACK

PAQUETE DE EXPERIENCIAS DE CENAS



SILVER

Glass of Cava / *Copa de Cava*

1 Canapé

Half a bottle of house wine (during dinner) / *Media Botella de Vino de la Casa (mientras cenas)*

Three course Menu (Menu 1) / *Menú de Tres Platos (Menú 1)*

Dedicated Event Manager / *Manager Personal del Evento*

From / Desde 100€ / p.p.

*Upgrade to open bar standard 2h during dinner for 20€ p.p. /
Eleva al bar libre estándar durante 2 horas durante la cena por 20€ p.p.



GOLD

Welcome Open Bar Standard / *Barra Libre de Bienvenida*

Canapé (3 per guest) / *Canapés (3 por persona)*

Half a bottle of house wine (during dinner) / *Media Botella de Vino de la Casa (mientras cenas)*

Three course Menu (Menu 2) / *Menú de Tres Platos (Menú 2)*

Open bar Premium (1h after dinner) / *Barra Libre Premium (1h después de cenar)*

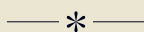
Dedicated Event Manager / *Manager Personal del Evento*

From / Desde 120€ / p.p.

*Upgrade to open bar standard 2h during dinner for 20€ p.p. /
Eleva al bar libre estándar durante 2 horas durante la cena por 20€ p.p.

CANAPE

standing canapes / canapes de pie



SILVER

Selection of canapés (3 per guest) / Selección de Canapés (3 por persona)

Open bar Standar (2 hours included) / Barra Libre Estándar (incluye 2 horas)

From / Desde 65€ / p.p.



GOLD

Selection of canapés (5 per guest) / Selección de Canapés (5 por persona)

Open bar Premium (3 hours included) / Barra Libre Premium (incluye 2 horas)

From / Desde 105€ / p.p.



PLATINUM

Selection of canapés (8 per guest) / Selección de Canapés (8 por persona)

Open bar Premium (4 hours included) / Barra Libre Premium (incluye 4 horas)

From / Desde 130€ / p.p.

*

AFTER DINNER

Friday & Saturday nights / Viernes y Sábado noches



Your evening continues with complimentary guest list entrance to Le Jade Bar at Nota Blu included.

Su velada continúa con entrada gratuita en lista de invitados a Le Jade Bar en Nota Blu incluida.



MENU



MENU 1

STARTERS / ENTRANTES

to share / a compartir

Aubergine Carpaccio / Carpaccio de Berenjena

Feta cheese / Queso feta

Green bean salad / Ensalada de judías

Shallots, mustard vinaigrette, walnut oil /
Chalotas, vinagreta de mostaza, aceite de nuez

Shrimp croquettes / Croquetas de gambas

Kimchi Mayonnaise / Mayonesa Kimchi

Nems

Vietnamese styled spring rolls / Rollitos de primavera al estilo Vietnamita

MAINS / PRINCIPALES

to choose / a elegir

Truffle pasta / Pasta tartufatta

Casanis truffle sauce / Acompañado de nuestra salsa tartufata

Braised Lamb shank / Jarrete de cordero

Truffle purée / Puré de trufa

Ribeye steak / Entrecôte

Black Angus, Béarnaise Sauce / Black Angus, salsa Bernesa

Catch of the day / Pescado del día

Rice, provençal sauce / Arroz, salsa provenzal

DESSERTS / POSTRES

to choose / a elegir

Chocolate fondant / Pastelito de chocolate

Crème brûlée

DRINKS / BEBIDAS

Includes half a bottle of wine per guest / Incluye media botella de vino por comensal

Our sommelier's wine selection / Selección de vinos de nuestro sumiller

Or 2 small beers / O 2 cervezas pequeñas

Or 2 soft drinks / O 2 refrescos

Water & coffee / Agua y café

70€

p/p

VAT included / IVA incluido
excludes service charge 10% / 10% de gasto de servicio no incluido.
alternative menus are available / menus alternativos disponibles

MENU 2

STARTERS/ENTRANTES

to share / a compartir

Beef tenderloin carpaccio / Carpaccio de solomillo de Ternera

Parmesan cheese, green pesto / Queso parmesano, pesto verde

Air-Dried cured beef / Cecina

100% Angus / Angus 100%

Shrimp croquettes / Croquetas de gambas

Kimchi Mayonnaise / Mayonesa Kimchi

Tuna tartare / Tartar de atún

Bistrot style / Al estilo Bistrot

MAINS/PRINCIPALES

to choose / a elegir

Truffle pasta / Pasta tartufata

Casanis truffle sauce / Acompañado de nuestra salsa tartufata

Wellington

Green asparagus, rissolee potatoes, veal demi-glace /

Espárragos verdes, patatas rissolées, demi-glace de ternera

Coquelet

Bistrot style / Al estilo Bistrot

Catch of the day / Pescado del día

Rice, provençal sauce / Arroz, salsa provenzal

DESSERTS/POSTRES

to choose / a elegir

Cheesecake / Tarta de queso

Tarte tartin / Tarta tatín

DRINKS/BEBIDAS

Includes half a bottle of wine per guest / Incluye media botella de vino por comensal

**The finest wines from the cellar, selected by our sommelier /
Los mejores vinos de la bodega seleccionados por nuestro sumiller**

Or 2 small beers / O 2 cervezas pequeñas

Or 2 soft drinks / O 2 refrescos

Water & coffee / Agua y café

90€ p/p

VAT included / IVA incluido
excludes service charge 10% / 10% de gasto de servicio no incluido.
alternative menus are available / menús alternativos disponibles

The image shows the interior of a restaurant with a rustic, tropical aesthetic. The ceiling is made of woven thatch, and several large, dome-shaped wicker pendant lights hang from it. The floor is made of light-colored wood planks. The walls are also made of wood, with large windows or open sides offering a view of the ocean. The furniture consists of wooden tables and wicker chairs. Some chairs have orange and white striped cushions. The tables are set with white plates, glasses, and small baskets of lemons. A central white box contains the text 'la Plage Casanis' and 'MARBELLA'. At the bottom center, there is a logo for 'casanisgroup' and 'MARBELLA'.

la Plage Casanis
MARBELLA

LA PLAGE

casanís

Offers a relaxed atmosphere with spectacular views of the Mediterranean, ideal for celebrating special moments by the sea. The perfect combination of sea breeze, sunshine, and unforgettable mediterranean cuisine makes this venue perfect for celebrations.

Ofrece un ambiente relajado con espectaculares vistas al Mediterráneo, ideal para celebrar los momentos más especiales junto al mar. La combinación perfecta de brisa marina, sol y una gastronomía mediterránea inolvidable hace de este local un lugar único para celebraciones especiales.

WELCOME PACKAGES



COCKTAILS & CANAPES

welcome package / paquete de bienvenida



SILVER

Glass of Cava (1 per guest) / Copa de Cava (1 por persona)

Selection of canapés (1 per guest) / Selección de Canapés (1 por persona)

From / Desde 30€ / p.p. / 30 min

MENU



MENU 1

STARTERS / ENTRANTES

to share / a compartir

Greek salad / Ensalada griega

Cherry tomatoes, cucumber, black olives, feta cheese, provençal vinaigrette /
Tomates cherry, pepino, olivas negras, queso feta, vinagreta provenzal

Cured beef croquettes / Croquetas de cecina

Comté cheese, tomato sauce / *Queso comté, salsa de tomate*

Chicken gyozas / Gyozas de pollo

Homade ponzu / *Ponzu casero*

MAINS / PRINCIPALES

to choose / a elegir

Skate fish Meunière style / Raya estilo Meunière

Roasted potatoes / *Patatas asadas*

Grilled chicken / Pollo a la parrilla

Marinated in Hawaiian-style barbecue sauce, with crispy fries /
Marinado con salsa barbacoa hawaiana, acompañado de patatas fritas

DESSERTS / POSTRES

to choose / a elegir

Chocolate mousse / Mousse de Chocolate

Lemon pie / Tartaleta de limón

DRINKS / BEBIDAS

Includes half a bottle of wine per guest / *Incluye media botella de vino por comensal*

Our selection of house wines / Nuestra selección de vinos de la casa

Or 2 small beers / *O 2 cervezas pequeñas*

Or 2 soft drinks / *O 2 refrescos*

Water & coffee / *Agua y café*

60€ p/p

VAT included / IVA incluido
excludes service charge 10% / 10% de gasto de servicio no incluido
Not available on Sundays / No disponible los domingos
alternative menus are available / menús alternativos disponibles

MENU 2

STARTERS / ENTRANTES

to share / a compartir

Tuna tartare / Tartar de atún

Crispy sweet potato & light thai sauce / Boniato crujiente & salsa thailandesa

Burrata salad / Ensalada de Burrata

Homemade focaccia and confit tomatoes / Focaccia casera y tomates confitados

Fried squid / Calamares fritos

Tartar sauce / Salsa tártara

MAINS / PRINCIPALES

to choose / a elegir

Grilled entrecôte / Entrecôte a la parrilla

Choice of sauce and crispy fries / Salsa a elegir y patatas fritas

Grilled sea bass / Lubina a la parrilla

Roasted potatoes / Patatas asadas

Paella la Plage

Seafood and fish paella / De pescado y mariscos

DESSERTS / POSTRES

to choose / a elegir

Carrot cake / Tarta de Zanahoria

Cheescake / Tarta de queso

DRINKS / BEBIDAS

Includes half a bottle of wine per guest / Incluye media botella de vino por comensal

Our sommelier's wine selection / Selección de vinos de nuestro sumiller

Or 2 small beers / O 2 cervezas pequeñas

Or 2 soft drinks / O 2 refrescos

Water & coffee / Agua y café

80€

p/p

VAT included / IVA incluido
excludes service charge 10% / 10% de gasto de servicio no incluido.
Not available on Sundays / No disponible los domingos
alternative menus are available / menús alternativos disponibles

MENU 3

STARTERS / ENTRANTES

to share / a compartir

Gillardeau Oysters No.3 / Ostras Gillardeu No.3

Mignonette with Sherry vinaigrette and shallots (6 pcs) / Mignonette de vinagreta de Jerez y chalotas (6 uds)

Beef carpaccio / Carpaccio de ternera

Rocket, parmesan, pesto / Rúcula, escamas de parmesano, pesto

Ho Chi Min sea bass / Lubina Ho Chi Min

Vietnamese-style marinated and fried / Marinada al estilo vietnamita y frita

Belgian croquettes / Croquetas Belgas

Filled with grey shrimp, served with fried parsley and lemon / Rellenas de camarones grises con perejil frito y limón

MAINS / PRINCIPALES

to choose / a elegir

Beef tenderloin / Solomillo de ternera

200 g of Galician beef, served with French fries and choice of sauce / 200 gr de carne Gallega, patatas fritas y salsa a elegir

Sole Meunière / Lenguado Meunière

Roasted potatoes / Patatas asadas

Steak tartare Casanis style / Steak tartar Casanis style

Crispy fries and salad / Patatas fritas y ensalada

DESSERTS / POSTRES

to choose / a elegir

Pavlova

Cheesecake / Tarta de queso

DRINKS / BEBIDAS

Includes half a bottle of wine per guest / Incluye media botella de vino por comensal

The finest wines from the cellar, selected by our sommelier / Los mejores vinos de la bodega seleccionados por nuestro sumiller

Or 2 small beers / O 2 cervezas pequeñas

Or 2 soft drinks / O 2 refrescos

Water & coffee / Agua y café

100€ p/p

VAT included / IVA incluido
excludes service charge 10% / 10% de gasto de servicio no incluido.
Not available on Sundays / No disponible los domingos
alternative menus are available / menús alternativos disponibles

MAMZEL

at Finca Besaya



2026 RESERVATION

Mamzel 2026 season

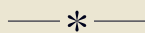
A refined dinner, a thrilling show, and signature cocktails that carry the night forward. A story told through flavor, sound, and movement. Each evening, the stage ignites with energy, transforming your dinner into a full-sensory experience. Where fine dining meets art and nightlife. Let yourself be swept away.

Luces, sabores y acción. Una cena exclusiva, un show electrizante y cócteles que marcan el ritmo de la noche. Cada noche, nuestro escenario cobra vida para ofrecerte una experiencia única e irrepetible. Un espacio donde la gastronomía, el arte y la noche se entrelazan. Ven a dejarte seducir por una experiencia diseñada para los sentidos.

NEW YEAR'S *with* CASANIS

NOTA BLU

New Year's with Nota Blu / Año nuevo con Nota Blu



Step into elegance this New Year's Eve. Reservations now open at Nota Blu for an evening of refinement and celebration.

La elegancia se viste de fiesta. Nota Blu abre sus reservas para una Nochevieja exclusiva y sofisticada.

reservations@notablu.com

+34 951 552 727

casanisgroup
MARBELLA



BISTROT

New Year's with Bistrot / Año Nuevo con Bistrot



Welcome the New Year surrounded by timeless charm. Book your table at Bistrot and toast to new beginnings.

Celebra el Fin de Año en el corazón del casco antiguo. Reserva tu mesa en Bistrot y brinda por un nuevo comienzo.

reservations@casanibistrot.com

+34 952 900 450

casanisgroup
MARBELLA



ELEVATE *your* EXPERIENCE

EXPERIENCE ENHACEMENTS

Select every detail / Selecciona cada detalle

Select from a range of refined options to create a truly one-of-a-kind experience.

Elige entre nuestra selección de propuestas & crea tu única experiencia.



Tailored Menu Creation / *Creación del propio menu*

Custom-Designed Menus / *Minutas personalizadas*

Live Entertainment, Music or DJ Performance / *DJ o música en vivo*

Professional Photography or Videography / *Fotografía profesional*

Bespoke Venue Décor / *Decoración del espacio*

Branding/ *Espacios de marca*

BOOKING INFORMATION

INFORMACIÓN DE RESERVAS

Minimum Spend, Service Charge and IVA / Gasto mínimo, Cargo por Servicio e IVA:

All reservations are subject to a minimum spend per person. For private hire with total venue exclusivity a private hire fee may apply.

Todas las reservas están sujetas a un consumo mínimo por persona. Para reservas privadas con exclusividad total del espacio, puede aplicarse una tarifa de alquiler privado.

Minimum Numbers / Mínimo de Personas:

All menus require a minimum number of guests, depending on the restaurant.

Todos los menús requieren un mínimo de comensales, según el restaurante.

Pricing / Precio:

All prices include VAT and exclude a 10% service charge.

Todos los precios incluyen IVA y excluyen un cargo por servicio del 10%.

Payment Terms / Términos de Pago:

For events within 1 month: 100% pre-payment.

For events more than one month away: A 50% non-refundable deposit is required, with the remaining balance due 30 days prior to the event. A 4% fee applies for payment by credit card.

Para eventos con fecha dentro de un mes: se requiere el pago completo por adelantado (100%).

Para eventos con una fecha posterior a un mes: se solicita un depósito no reembolsable del 50%, y el saldo restante deberá abonarse 30 días antes del evento. Se aplicará una tarifa del 4% para los pagos realizados con tarjeta de crédito.

Menu and Drinks / Menú y Bebidas:

All menus are subject to change. Not all dishes include full ingredient details—please inform us at least 15 days in advance of any allergies or dietary requirements. We cannot guarantee to accommodate after this deadline.

Todos los menús están sujetos a cambios. No todos los platos incluyen todos los detalles de los ingredientes; por favor, infórmanos con 15 días de anticipación sobre cualquier alergia o requisito dietético.

Contact Us / Contacto:

To inquire or book, reach out via WhatsApp at +34 620 810 637 or email us at events@casanisgroup.eu

Para consultas o reservas, contáctanos a través de WhatsApp al +34 620 810 637 o envíanos un correo electrónico a events@casanisgroup.eu



events@casanisgroup.eu

+34 620 810 637