



Menús a bordo Invierno Opción A



Tapas Frías

Mini Flauta Cinco Cereales con Jamón Ibérico
Mini Pan de Oliva Vegetal de Atún

Tapas Calientes

Hamburguesita con Cebolla y Brie
Brocheta de Pollo con Champiñones
Albóndigas a la Salsa de Oporto
Pintxo de Huevo Frito de Codorniz con Jamón
Pintxo de Salmón Ahumado con Queso Philadelphia

Menú para 65 personas

Goleta Karlota Catering

MENÚ A





Y continuamos con...



Tortillas (3 variedades a escoger):

Patata y Cebolla

Calabacín

Chorizo

Butifarra Negra

Pimientos con Atún

Croquetas (3 variedades a escoger):

Ceps con Foia

Langostinos con Setas

Txangurro

Queso de Cabra

Jamón Ibérico



Goleta Karlota Catering

MENÚ A



Precio: 25€ +8%IVA
por persona



Bodega
Vino Tinto Rioja Crianza
"Viña Alcorta o Viña Eguia"

Vino Blanco
"Perelada Chardonnay"

Refrescos
Cervezas
Agua Mineral



1 botella de vino para cada 2 personas

Catering pasado por 2 camareros Profesionales

Goleta Karlota Catering

MENÚ A





www.barcosyeventos.com
info@barcosyeventos.com
+34 656 96 20 11



Menús a bordo Invierno Opción B



Cocktail de Bienvenida

*Copa de Cava Perelada Brut Reserva
Volovant de Ensaladilla de Marisco*

Tapas Frías

Jamón Ibérico con Pan con Tomate

Tapas Calientes

Pulpo a la Gallega

Pincho de Hamburguesita con Queso Brie

Brocheta de Pollo Adobado con Verduritas

Solomillo de Cerdo Ibérico a la Salsa de Oporto

Pintxo de Huevo Frito de Codorniz con Jamón

Pintxo de Salmón Ahumado con Queso Philadelphia



Menú para 65 personas

Goleta Karlota Catering

MENÚ B



Y continuamos con...



Tortillas (3 variedades a escoger):

Patata y Cebolla

Calabacín

Chorizo

Butifarra Negra

Pimientos con Atún

Croquetas (3 variedades a escoger):

Ceps con Foia

Langostinos con Setas

Txangurro

Queso de Cabra

Jamón Ibérico



Goleta Karlota Catering

MENÚ B



Precio: 35€ +8%IVA
por persona

Postre

Brocheta de Frutas Naturales
o
Helado de Mojito

Bodega

Vino Tinto Rioja Crianza
"Viña Alcorta o Viña Eguia"

Vino Blanco
"Perelada Blanc de Blancs"

Refrescos
Cervezas
Agua Mineral

1 botella de vino para cada 2 personas



Catering pasado por 2 camareros Profesionales

Goleta Karlota Catering

MENÚ B





www.barcosyeventos.com
info@barcosyeventos.com
+34 656 96 20 11



Menús a bordo Invierno Opción C



Entrantes

Tostadita de Queso y Mermelada de Cebolla
Volovant de Habitas Fritas con Jamón
Bolita de Foia rebozada con almendras y huevo hilado
Hatillo de Berenjena

Croquetas Minis

Ceps con Foia
Gorgonzola con Nueces

Tapas Calientes

Choricitos a la Sidra
Fideuá
Brocheta de Ternera con Verduritas
Montadito de Roastbeef y Tomates Confitados
Mini Albóndigas con Sepia



Menú para 65 personas

Goleta Karlota Catering

MENÚ C



Precio: 39€ +8%IVA
por persona

Postre

Brocheta de Frutas Naturales
o
Helado de Mojito

Bodega

Vino Tinto Rioja Crianza
"Viña Alcorta o Viña Eguia"

Vino Blanco
"Perelada Blanc de Blancs"

Refrescos
Cervezas
Agua Mineral

1 botella de vino para cada 2 personas



Catering pasado por 2 camareros Profesionales

Goleta Karlota Catering

MENÚ C





www.barcosyeventos.com
info@barcosyeventos.com
+34 656 96 20 11



Menús a bordo Invierno Opción D



Menú para 65 personas

Goleta Karlota Catering

MENÚ D

Surtidos

Ensalada de Salmón Ahumado con Aguacate
Ensalada de Habitas Fritas con Jamón Ibérico
Libritos de Calabacín con Tomate y Queso
Ensalada de Espinacas con Queso de Carba y Nueces
Surtido de Ibéricos
Croquetas de Ceps con Foia
Croquetitas de Espinacas con Queso de Cabra
Tortillas Diversas

Segundos Calientes

Roastbeef con Salsa de Mostaza
Tacos de Atún a la Plancha
Albóndigas de Castellterçol con Sepia
Supremas de Salmón con Pasas y Cebolla



Precio: 43€ +8%IVA
por persona



Postre

Brocheta de Frutas Naturales
o
Helado de Mandarina Imperial

Bodega

Vino Tinto Rioja Crianza
"Cune"

Vino Blanco
"Perelada Blanc de Blancs"

Refrescos
Cervezas
Agua Mineral



Catering pasado por 2 camareros Profesionales

Goleta Karlota Catering

MENÚ D





www.barcosyeventos.com
info@barcosyeventos.com
+34 656 96 20 11