



BOATS & EVENTS **ACTIVIDADES**

**CORPORATE EVENTS**

ELABORA EL **PERFECTO SETUP**

**MÚSICA EN DIRECTO**

CONCIERTOS **PRIVADOS!**

**CELEBRACIONES**

BODAS & **DESPEDIDAS**

FIESTAS **SORPRESA**

ANIVERSARIOS

**BOATS & EVENTS BAR**

**BOATS & EVENTS CATERING**

**SELECCIÓN DE MENÚS**



[www.barcosyeventos.com](http://www.barcosyeventos.com) [info@barcosyeventos.com](mailto:info@barcosyeventos.com) +34 656 96 20 11



# EVENTOS & CATAMARAN



## CARACTERISTICAS

Clase: catamarán a vela

**Taïti 75 Fountain Pajot**

Bandera: Española

**Puerto Base:** Roses - Girona

## ACOMODACION

Capacidad máxima: **100 pasajeros**

Dos baños con WC y Lavabo

Grill para barbacoa: 1

Barra de Bar

Amplia Escalera de baño en proa para acceso.

Equipos de snorkeling.

Duchas de agua dulce.

Equipo de sonido.

Toldo con cobertura para 40 personas.

Amplias redes en la zona de proa para tomar el sol

## DIMENSIONES

Eslora Total: 22,80

Manga: 10,42mts

Superficie Vélica: 205 m<sup>2</sup>

## MOTORES

Nº de motores: 2 x 140 cv

Modelo: Volvo

Combustible: Diesel

## CAPACIDADES

Tanque combustible: 1400 l

Tanque de agua: 1400 l



[www.barcosyeventos.com](http://www.barcosyeventos.com) [info@barcosyeventos.com](mailto:info@barcosyeventos.com) +34 656 96 20 11



# EVENTOS & CATAMARAN



[www.barcosyeventos.com](http://www.barcosyeventos.com) [info@barcosyeventos.com](mailto:info@barcosyeventos.com) +34 656 96 20 11



# EVENTOS & CATAMARAN



[www.barcosyeventos.com](http://www.barcosyeventos.com) [info@barcosyeventos.com](mailto:info@barcosyeventos.com) +34 656 96 20 11



# EVENTOS & CATAMARAN



[www.barcosyeventos.com](http://www.barcosyeventos.com) [info@barcosyeventos.com](mailto:info@barcosyeventos.com) +34 656 96 20 11



# EVENTOS & CATAMARAN



## UNA EXPERIENCIA MÁGICA

Barcos & Eventos pone a su disposición toda su experiencia y para hacer que su evento sea todo un éxito.

Navegando a bordo de éstos catamaranes concebidos especialmente para realizar eventos de todo tipo, disfrutarán de la fascinante navegación a vela y del fondeo en exclusivas calas de aguas cristalinas. Facilitamos equipos de snorkel para disfrutar del fondo marino.

A bordo servimos excelentes comidas de todo tipo y presupuesto, entre las cuales deseamos destacar las barbacoas preparadas al momento y muy apreciadas por nuestros clientes.



[www.barcosyeventos.com](http://www.barcosyeventos.com) [info@barcosyeventos.com](mailto:info@barcosyeventos.com) +34 656 96 20 11



### TARIFAS 2024

| JORNADA    | HORARIO                             | 01/01 – 31/05<br>23/09 – 31/12 | 01/06 – 31/06<br>02/09 – 22/09 | 01/07-01/09 |
|------------|-------------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|-------------|
| MAÑANA     | 10h00 a 15h00                       | 1.733 €                        | 2.315 €                        | 2.719 €     |
| TARDE      | 15h30 a 20h30<br>o<br>16h00 a 21h00 | 1.733 €                        | 2.315 €                        | 2.719 €     |
| DIA ENTERO | 10h00 a 19h00                       | 2.607 €                        | 3.466 €                        | 4.537 €     |

21% IVA no Incluido



# BOATS & EVENTS CATERING

## SELECCIÓN DE MENÚS



### Barbacoa I:

Hamburguesa de ternera con pan, cebolla caramelizada y salsa - Pincho de pollo - Salchichas frescas - Ensaladilla Rusa - Ensalada verde con tomates Cherry, olivas, maíz y zanahoria - Pan y Salsas - Sandía y Piña - Bizcocho de albaricoque Sin bebida.

*Precio por persona: 24,00€*

### Barbacoa II:

Solomillo de ternera - Salchichas frescas - Pincho de pollo - Ensaladilla Rusa - Ensalada verde con tomates Cherry, olivas, maíz y zanahoria - Pan y Salsas - Sandía y Piña - Bizcocho de albaricoque. Sin bebida.

*Precio por persona: 32,00€*

### Menú Vegetariano I:

Dos tipos de hamburguesas vegetales - Verduras salteadas: Pimiento rojo, cebolla, calabacín y champiñones - Ensalada verde con tomates Cherry, olivas, maíz y zanahoria - Coca de Trampó: tomate, cebolla, pimiento, olivas negras (tipo pizza de verduras) Pan y Salsas - Sandía y Piña - Bizcocho de albaricoque. Sin bebida.

*Precio por persona: 24,00 €*

### Menú Vegetariano II:

Fajitas de verdura salteada al curry - Hamburguesa vegetal - Ensalada verde con tomates Cherry, olivas, maíz y zanahoria. - Nachos con Guacamole - Pan y Salsas - Sandía y Piña - Bizcocho de albaricoque. Sin bebida.

*Precio por persona: 24,00 €*

**10% IVA INCLUIDO**





## Menú del Mar :

Anchoas y boquerones con pan mallorquín Preparado a la plancha de a bordo: ☐ Calamares ☐ Langostinos ☐ Almejas ☐ Mejillones ☐ Rodaja de pez espada - Ensalada verde con tomates Cherry, olivas, maíz y zanahoria - Pan y Salsas -Sandía y Piña - Bizcocho de albaricoque. Sin bebida.

*Precio por persona: 39,00 €*

## Barbacoa de Pescado:

-Filete de Salmón a la plancha -Rodaja de pez espada a la plancha - Ensaladilla Rusa -Ensalada verde con tomates Cherry, olivas, maíz y zanahoria -Pan y Salsas -Sandía y Piña -Bizcocho de albaricoque Sin bebida.

*Precio por persona: 30,00 €*

## Sardinada:

Sardinas a la plancha - Coca de Trampó: tomate, cebolla, pimiento, olivas negras (tipo pizza de verduras) -Saladitos - Ensaladilla Rusa - Ensalada verde con tomates Cherry, olivas, maíz y zanahoria -Pan y Salsas -Sandía y Piña - Bizcocho de albaricoque Sin bebida.

*Precio por persona: 23,00 €*

## Aperitivo:

Copa de bienvenida de Cava, Sangría o refresco - Aceitunas - Galletitas saladas - Mezcla de frutos secos - Patatilla -Tortilla de patatas -Coca de Trampó: tomate, cebolla, pimiento, olivas negras (tipo pizza de verduras)

*Precio por persona: 11,00 €*





## Menú de Tapas:

Exquisita selección de tapas y montaditos Sin bebida.

### Tapas:

Hummus acompañado con zanahoria

Guacamole con nachos

### Pinchos:

*Jamón Serrano*

*Queso fresco con tomate cherry*

*Sobrasada con miel*

*Tortilla de patata con cebolla*

**Brochetas** de langostinos y de pollo

*Postre: sandía y melón y bizcocho de albaricoque.*

**Precio por persona: 26,00 €**

## ½ Menú de Tapas :

Exquisita selección de tapas y montaditos Sin bebida.

### Tapas:

Guacamole con nachos

### Pinchos:

*Jamón Serrano*

*Tortilla de patata con cebolla*

**Brochetas** de pollo

*Postre: sandía y bizcocho de albaricoque.*

**½ menú Tapas: Precio por persona: 13,00 €**





## Desayuno a bordo:

Café Nespresso, té, leche sola o con chocolate y zumos de naranja y de piña, ensaimadas, croissants pequeños de mantequilla y de chocolate, un delicioso bocadillo de pan de chapata con queso o jamón serrano o jamón dulce, sandía y piña.

**Precio por persona: 14,00 €**

## Merienda:

Un delicioso Bocadillo de pan de chapata con queso o jamón serrano o jamón dulce, Coca de Trampó (tomate, cebolla, pimiento, olivas negras, tipo pizza de verduras) - Galletitas saladas –Patatilla - Aceitunas - Mezcla de frutos secos Sin bebida.

**Precio por persona: 8,00 €**

## Suplementos:

Fruta - Sandía y Piña: 4€/persona

Verduras a la plancha: 4€/persona (pimiento rojo, calabacín, cebolla, champiñones)

Una rodaja de pez espada a la plancha: 10€/persona

Filete de Salmón a la plancha: 11€/persona

Langostino grande a la plancha: 10€/persona (Aprox. 2/persona)

**10% IVA INCLUIDO**



# BOATS & EVENTS BAR

BEBIDAS A BORDO BAR



## Barra libre I:

Compuesta por agua, zumos, café y refrescos.

*Precio por persona mañana o tarde: 12,00 €*

*Precio por persona día entero: 18,00 €*

## Barra libre II:

Compuesta por agua, refrescos, cerveza, vino, cava, sangría y café

*Precio por persona mañana o tarde: 18,00 €*

*Precio por persona día entero: 27,00 €*

## Combinados:

Se pueden comprar tiquets de combinados antes del embarque:

- Ron Brugal añejo : 7€/ud.
- Ginebra Seagram's 7€/ud.
- Vodka Absolut 7€/ud.
- Whisky Jack Daniel's 7€/ud.
- Mojito: 8€/ud
- Piña Colada: 8 €/ud

## IVA INCLUIDO

El capitán puede limitar el consumo de alcohol si lo considera necesario para la seguridad a bordo. No es posible llevarse bebidas del catamarán al acabar la salida. Solo es posible contratar estos servicios de barra libre en combinación con una de nuestras opciones de comida.



[www.barcosyeventos.com](http://www.barcosyeventos.com) [info@barcosyeventos.com](mailto:info@barcosyeventos.com) +34 656 96 20 11

