



CATAMARÁN VELA CAT-100

BARCELONA – PORT OLIMPIC

Opciones de Catering & Bebidas

2024



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





OPCIONES DE BEBIDAS

Precio por persona. No incluido 21% IVA



Cava.....	13 €
Cava + Vino.....	15 €
Cava + Cerveza.....	15 €
Cava + Cerveza + vino.....	16 €
Cerveza.....	10 €
Cerveza + Sangría.....	11 €
Vino.....	13 €
Vino + Cerveza.....	15 €
Vino + Cerveza + sangría.....	16 €
Vino + Cerveza + sangría + cava.....	17 €
Vino, cerveza, sangría, cava, whisky, ron, vodka, ginebra, etc.....	35 €

*La bebida alcohólica se sirve después del baño.

*El vino y el cava se sirven en copas de policarbonato.

*La opción para combinados incluye limonada, naranjada o cola, hielo, vasos amplios y cañitas

*Precios hasta un máximo de 4 horas.





OPCIONES DE PICA-PICA

Precio por persona. No incluido 10% IVA

Patatas chip + olivas.....	4 €
Fruta natural troceada	9,50 €
Zumo de naranja, piña y melocotón.....	7 €
Aperitivo 1: selección de fuets, quesos, olivas y picos.....	10 €
Aperitivo 2: selección de fuets, quesos, frutos secos, patatas chips, olivas.	12 €





Opciones de catering

APERITIVO X1

Mini croquetas de jamón ibérico
Focaccia de escalibada y anchoa
Tartaleta de Txaca
Tortilla de patatas
Brocheta de melón con jamón ibérico
Tacos de fuet y queso curado
Coca de Folgueroles con tomate

22,50€

APERITIVO B1

Montadito de jamón ibérico de bellota
Croquetitas de cóctel
Focaccia de escalibados con anchoa
Daditos de tortilla de patatas
Pincho de melón con jamón de pato
Taquitos de fuet y queso Edam
Rebanadas con tomate

19,90€





Opciones de catering

APERITIVO X2

Snacks Variados

Patatas chips
Galletas Saladas
Almendras Saladas
Olivas

Surtido de Embutidos

Jamón de Bellota 100% puro
Chorizo Ibérico
Longaniza de pagès
Queso curado
Coca de Folgueroles con tomate

Pica – Pica

Croquetas de jamón ibérico
Tortilla de patatas

Bocaditos de la Casa

Mini navettes de txaca
Mini navette vegetal de pollo

32,90€

APERITIVO B2

Quiche Lorraine de espinacas
Tostadita con Brie y nueces
Daditos de calabacín rebozado
Mini rollitos de primavera vegetales con salsa agridulce
Platito de ensalada de aguacate y atún
Fingers de pescado con salsa tártara
Agujas de manchego con Idiazábal
Virutas de jamón ibérico
Pan de coca con tomate
Tartaleta con espinacas a la crema

29,90€





Opciones de catering

LUNCH X1

Tartaletas de Txaca y escalibada
Guacamole con pan tostado
Carpaccio de calabacín, queso, sésamo y crema de Módena
Tortilla de patatas
Coca de Folgueroles con tomate
Montadito de queso Brie y mermelada de tomate
Tartar de salmón
Calamar a la plancha con mayonesa de salsa verde
Croquetas de cocido caseras
Mini navette vegetal de pollo
Canelón de pescado con crema de gamba

Postre

Brocheta de fruta con crema catalana
Tarta Sacher

44,00€

LUNCH B1

Fingers de pollo rebozados
Pincho de butifarra con setas
Surtido de tortillas: patatas, verduras
Montadito de chistorra con huevo frito de codorniz
Calamares a la andaluza
Quiche lorraine de espinacas
Brochetita de espárragos verdes a la parrilla
Focaccia de escalibados con calabacín
Croquetas de jamón ibérico
Surtido de quesos nacionales y de importación
Selección de embutidos artesanos
Rebanadas con tomate

Postre

Brocheta de fruta natural

42,00€





Opciones de catering

LUNCH X2

Chupito de gazpacho de cereza
Chupito de humus de garbanzo con pimentón de la Vera
Guacamole con pan tostado
Miini navette vegetal de pollo
Tartar de atún
Coca de Folgueroles con jamón de bellota 100%

Pica-pica

Dado de minuit artesanal con manzana caramelizada
Brocheta de langostinos rebozados con pipas y tira de calabacín
Steak Tartar de ternera
Canelón de rape con salsa americana

Postre

Brocheta de fruta con crema catalana
Tiramisú

55,00€

LUNCH B2

CV 15/80LUN2

Montadito de jamón ibérico de bellota
Piruleta de pollo marinado con cítricos
Tartaleta con gambas y salsa cóctel
Pincho de huevo de codorniz
Rollito de roast-beef con huevo hilado
Mini baguette de ensalada de cangrejo
Daditos de berenjena rebozada
Platito de dados de tomate con queso fresco al aceite de oliva virgen y orégano
Mini empanadillas de bonito
Brochetita de pescado y calabacín rebozado
Tostadita con foie de pato caramelizado con manzana
Mini panecillo de fricandó de ternera con setas

Postre

Mini brocheta de frutas de temporada
Rocas de brownie de chocolate con nueces

55,00€





Opciones de catering

LUNCH COMPLETO - BMV APC ampliado

Virutas de jamón ibérico
Agujas de manchego con rosas de Tête de Moine
Rebanadas con tomate
Canapé de escalibada y anchoa
Rollito de salmón ahumado
Croquetitas de cóctel
Surtido de tortillas (a escoger)
Montadito de champiñones con rulo de cabra gratinado
Montadito de chistorra con huevo frito de codorniz
Tostadita con foie de pato caramelizado con manzana
Piruleta de pollo marinado con cítricos
Mini pepito de solomillo a la mostaza antigua

Postre

Mini brocheta de fruta de temporada
Hojaldre fino de manzana con frutos secos

52,00€

APERITIVO VEGANO X

Croquetas de setas
Focaccia de escalibada y olivas negras
Montadito de berenjena, queso de cabra y miel
Tortilla de calabacín
Tartar de tomate con frutos secos salteados
Brocheta de piña con queso
Coca de Folgueroles con tomate
Muffins de verduras
Coca de Folgueroles con pan con tomate
Brocheta de champiñón a la riojana

39,00€





Opciones de catering

OPCIONES VEGETARIANAS



LUVEGE 1

Pincho de cherry y mozzarella fresca
Chupito de gazpacho al estilo andaluz
Surtido de tortillas: patatas, calabacín
Montadito de espinacas a la crema con piñones
Agujas de manchego con rosas de Tête de Moine
Rebanadas con tomate
Platito de ensalada de quinoa con aguacate y hortalizas
Montadito de cremoso de queso fresco al eneldo
Platito de juliana de personas con nueces

Postre

Mini brocheta de frutas de temporada

42,00€

LUVEGE 2

Pincho de huevo de codorniz
Chupito de sopa fría de melón a la menta
Tostadita con brie y nueces
Platito de hummus de garbanzos
Tartaleta de guacamole al limón
Brochetita de tofu con sésamo y soja
Platito de ensalada de lentejas con puerros confitados
Focaccia con pimiento asado
Montadito de champiñones con rulo de cabra gratinado

Postre

Pincho de fresón y kiwi
Pincho de fresón y melón

55,00€

