

CATERING EVENTS CATALOG

CATAMARAN CAT-37



A close-up photograph of a wicker basket filled with various pastries, including croissants and small buns, resting on a wooden surface. In the background, another wicker basket contains bread. The scene is lit with warm, natural light, creating a cozy atmosphere. The text 'COFFEE BREAKS' is overlaid in the center in a white, serif font.

COFFEE
BREAKS



Juliette Coffee

13 € pax

Butter croissant with Iberian ham, goat cheese and lamb's lettuce

Croissant de mantequilla con jamón ibérico, queso de cabra y hojas de lechuga

Mediterranean French omelette bread roll

Bollo de pan con tortilla francesa mediterránea

Puff pastry palms

Palmas de hojaldre

Mini chocolate brownie with walnuts

Mini brownie de chocolate con nueces

Coffee, tea or infusions and water

Café, té o infusiones y agua

Waiter service

No incluye camarero

Mix of juices and individual mineral waters +2C

Mezcla de zumos y aguas minerales individuales +2C

Gluten Free/Veggie option available upon request

Opción Gluten Free/Veggie disponible bajo petición

Charlie Coffee

18 € pax

Sesame roll with cheese

Panecillo de sésamo con queso manchego

Manchego Cheese baguette

Baguette de queso manchego

Philadelphia Brioix with lettuce and walnuts

Brioix de Philadelphia con lechuga y nueces

Mini croissants

Mini croissants

Yogurt mousse with red fruits tasting

Mousse de yogur con degustación de frutos rojos

Mini gofre de chocolate con arándanos

Mini chocolate waffle with blueberries

Coffee, tea or infusions and water

Café, té o infusiones y agua

+ 21 % IVA



A top-down view of a wooden cutting board. On the left, there are several black olives. In the center, there are several yellow olives, some of which are pitted. To the right, there is a small pile of dark peppercorns. In the bottom right corner, there is a white bowl filled with olive oil, with three yellow olives floating in it. The word "APPETIZERS" is written in white, serif, all-caps font across the center of the board.

APPETIZERS



Tango

16 € pax

Salted almonds
Almendras saladas

Pineapple or melon skewer with ham
Brocheta de piña o melón con jamón

Vegetable and tomato bread
Coca de verduras y tomate

Turkey and avocado teca maki with
vegetables and cream cheese
*Teca maki de pavo y aguacate con
verduritas y crema de queso*

Gilda skewer with olive and anchovy
*Brocheta gilda con oliva y boquerón o
anchoa*

Diced potato and onion omelette
Tortilla de patata y cebolla a dados

Waiter service and open bar not included

No incluye camarero y open bar

Gluten Free/Veggie option available upon request

Opción Gluten Free/Veggie disponible bajo petición

Zulu

22 € pax

Cocktail pastries or assortment of mini canapés
Pasteles de cóctel o surtido de mini canapés

Prawn, tomato and tobiko roe canapé
*Canapé de langostinos, tomate y huevas de
tobiko*

French omelette canapé
Canapé de tortilla francesa

Eggplant and roasted bell pepper bread with
goat cheese
*Pan con berenjena y pimiento rojo asado con
queso de cabra*

Red tuna taco
Taco de atún rojo

Mini butter croissant with smoked salmon and
lettuce
*Mini croissant de mantequilla con salmón
ahumado y canónigos*

Chicken and avocado pita with yogurt and mint
sauce
*Pita de pollo y aguacate con salsa de yogur y
menta*



+ 21 % IVA



LUNCH AND
DINNERS



●
Echo
31 € pax

STARTER OF CHOICE

Russian tuna salad
or
Seafood salad

Skewer of cherry tomato and mozzarella with basil oil
Skewer of cod with salmon and olive tapenade
Eggplant and roasted peppers with goat cheese
Smoked salmon bread
Butter croissant with Iberian ham, goat cheese and lettuce
Watermelon spoon
Mini veal and onion burger with candied vegetables

DESSERT OF CHOICE

Sàbat chocolate and raspberry Viennese mini sacher
or
Fresh fruit brochette

ENTRADA A ELECCIÓN

Ensalada rusa de atún
o
Ensalada de marisco

Brocheta de tomate cherry y mozzarella con aceite de albahaca
Brocheta de bacalao con salmón y olivada
Coca de berenjena y pimiento escalivado con queso de cabra
Coca de salmón ahumado
Croissant de mantequilla con jamón ibérico, queso de cabra y canónigos
Cucharita de sandía
Mini hamburguesa de ternera y cebolla con verduras confitadas

POSTRE A ELECCIÓN

Mini Sacher torte vienés de chocolate Sàbat con frambuesa
o
Brocheta de frutas frescas

Waiter service and open bar not included

No incluye camarero y open bar

Gluten Free/Veggie option available upon request

Opción Gluten Free/Veggie disponible bajo petición

+ 21 % IVA





●
Bravo
36 € pax

STARTER OF CHOICE

- Shrimp sashimi with sour apple compote
- Cod and salmon skewer with olive paste
- Roast beef bread with baked apple
- Whole grain croissant with fresh tomato and feta cheese
 - Seafood salad
- Sesame mini sandwich with Iberian sirloin, arugula, and Parmesan
- Grilled vegetable skewer
- Chicken and avocado pita with yogurt and mint sauce
- Mini 5-grain roll with ham, arugula, and pesto shavings
- Diced potato and onion omelette

DESSERT OF CHOICE

- Skewer of fresh fruit
- or
- Frozen truffles

ENTRADA A ELECCIÓN

- Sashimi de langostino con compota de manzana ácida
- Brocheta de bacalao con salmón y olivada
- Coca de rosbif con manzana al horno
- Croissant integral con tomate natural y queso feta
 - Cucharita de ensalada de marisco
- Mini de sésamo con solomillo ibérico, rúcula y parmesano
- Brocheta de verduras a la brasa
- Pita de pollo y aguacate con salsa de yogur y menta
- Panecillo mini 5 cereales con virutas de jamón york, rúcula y pesto
- Tortilla de patata y cebolla a dados

POSTRE A ELECCIÓN

- Brocheta de fruta natural
-
- Trufas heladas

Waiter service and open bar not included

No incluye camarero y open bar

Gluten Free/Veggie option available upon request

Opción Gluten Free/Veggie disponible bajo petición

+ 21 % IVA





●

Foxtiot

48 € pax

STARTERS

Hummus with crudités
Foie gras canapé with caramelized apples
Tuna tataki skewer, feta cheese with soy and sesame vinaigrette
Shavings of Iberian ham with tomato bread
Zucchini flatbread with baked apple and goat cheese log
Chicken pita with avocado and yogurt-mint sauce

MAIN COURSE TO CHOOSE

Fideuà of shellfish and clams
or
Rice with fish stock served with all i oli

DESSERT OF CHOICE

Artisan cheesecake
or
Fresh fruit brochette with mango coulis

ENTRANTES

Hummus con crudités
Canapé de foie gras con manzanas caramelizadas
Brocheta de tataki de atún, queso feta con vinagreta de soja y sésamo
Virutas de jamón ibérico con pan con tomate
Coca de calabacín con manzana al horno y rulo de cabra
Pita de pollo con aguacate y salsa de yogur y menta

PLATO PRINCIPAL A ELECCIÓN

Fideuà de mariscos y almejas
○
Arroz a banda con all i oli

POSTRE A ELECCIÓN

Cheesecake artesanal
○
Brocheta de frutas frescas con coulis de mango

Waiter service and open bar not included

No incluye camarero y open bar

Gluten Free/Veggie option available upon request

Opción Gluten Free/Veggie disponible bajo petición

+ 21 % IVA





●

Foxtrot

41 € pax

STARTERS

Hummus with crudités
Foie gras canapé with caramelized apples
Tuna tataki skewer, feta cheese with soy and sesame vinaigrette
Shavings of Iberian ham with tomato bread
Zucchini flatbread with baked apple and goat cheese log
Chicken pita with avocado and yogurt-mint sauce

MAIN COURSE TO CHOOSE

Fideuà of shellfish and clams
or
Rice with fish stock served with all i oli

DESSERT OF CHOICE

Artisan cheesecake
or
Fresh fruit brochette with mango coulis

ENTRANTES

Hummus con crudités
Canapé de foie gras con manzanas caramelizadas
Brocheta de tataki de atún, queso feta con vinagreta de soja y sésamo
Virutas de jamón ibérico con pan con tomate
Coca de calabacín con manzana al horno y rulo de cabra
Pita de pollo con aguacate y salsa de yogur y menta

PLATO PRINCIPAL A ELECCIÓN

Fideuà de mariscos y almejas
o
Arroz a banda con all i oli

POSTRE A ELECCIÓN

Cheesecake artesanal
o
Brocheta de frutas frescas con coulis de mango

Waiter service and open bar not included

No incluye camarero y open bar

Gluten Free/Veggie option available upon request

Opción Gluten Free/Veggie disponible bajo petición

+ 21 % IVA



MENÚ BARBACOA

45 € pax



STARTERS

Assortment of mini puff pastries
(ham and cheese, spinach, tuna)
Empanadillas Assorted
Mini Wraps
(salmon, arugula and mayonnaise, fine herbs)
Mini Quiche and Mini Tatin
Assorted salad buffet
(seasonal product)

BARBECUE

Marinated chicken skewers
Chicken, beef or pork burgers
Chicken or pork sausage
Bread, tomato, oil and sauces
Vegetable mix option + €3/pax

DESSERT

Season's fruit

ENTRANTES

Surtido de mini hojaldres
(jamón y queso, espinacas, atún)
Empanadillas
Mini Wraps variados
(salmón, rúcula y mayonesa, finas hierbas)
Mini Quiche y Mini Tatin
Buffet de ensaladas variadas
(producto de temporada)

BARBACOA

Brochetas de pollo marinadas
Burgers de pollo, vacuno o cerdo
Butifarra de pollo o cerdo
Pan, tomate, aceite y salsas
Opción de mix de verduras + 3€/pax

POSTRE

Fruta de Temporada

Waiter service and open bar not included

No incluye camarero y open bar

Gluten Free/Veggie option available upon request

Opción Gluten Free/Veggie disponible bajo petición

+ 21 % IVA



OPEN BAR

CATAMARAN CAT-37

OPEN BAR

Agua mineral
Refrescos
Cerveza
Vino Blanco
Vino Tinto
Cava

HORAS

2 horas: 10 € + 10% IVA por persona
3 horas: 15 € + 10% IVA por persona
4 horas: 20 € + 10% IVA por persona

+ 180€ + 21% IVA Transporte

CAMAREROS

Recomendado
1 camarero por cada 20 personas
Precio: 155€ + 21% IVA

+ de 3 horas de servicio: +35€/ud

