



CATAMARANES A VELA CAT-45 & 65  
PALMA DE MALLORCA  
Opciones de Catering & Bebidas



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



# CATAMARANES A VELA CAT-45 & 65 PALMA DE MALLORCA



## Opciones de Bebidas

### PAQUETE DE BEBIDAS Nº 1

- Incluye refrescos y agua.

Precio por persona medio día: **22,90€**

Precio por persona día completo: **30,90€**

### PAQUETE DE BEBIDAS Nº 2

- Incluye refrescos, agua, cerveza, vino.
- Copa de Bienvenida

Precio por persona medio día: **32,90€**

Precio por persona día completo: **42,90€**

### 10% IVA Incluido

Solo será posible la contratación del paquete de bebidas nº2 si se contrata alguna opción de comida. El capitán puede limitar el consumo de alcohol a bordo, por razones de seguridad, o si se hace un uso indebido del paquete de bebidas

## Drink Options:

### DRINKS Nº 1

- Soft Drinks & Mineral water

Price per person half day : **22,90€**

Price per person complete day : **30,90€**

### DRINKS Nº 2

- Soft Drinks, Mineral water, beer, wine .
- Welcome drink

Price per person half day : **32,90€**

Price per person complete day : **42,90€**

### 10% VAT Included

It will only be possible to have the drinks package nº2 if any food option is contracted. The captain may limit alcohol consumption on board, for safety reasons.



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





## Opciones de Catering

## CATAMARANES A VELA CAT-45 & 65 PALMA DE MALLORCA

### APERITIVOS FRÍOS

Bandejas de aperitivo con un contenido de  
10 unidades por bandeja:

**Focaccia** Jamón serrano: con straciatella, rúcula, cherries y aliño.

**Precio por bandeja: 39,90€**

**Focaccia** cristalina con pastrami, queso cottage, ali oli de tamarindo, y rúcula. **Precio por bandeja: : 48,90 €**

**Mini croissant de jamón Braseado** (cereales, mermelada de frutos rojos, queso emmental, jamón braseado). **Precio: 25,90€**

**Mini ensaimadas** (mini ensaimada, mermelada de pimiento y sobrasada).

**Precio por bandeja: 24,90€**

**Caramelitos de queso con uva y crocante** (queso crema, uva, y crocante de almendras y cacahuete con miel). **Precio por bandeja: : 22,90€**

**Tacos de costilla con BBQ coreana** (costilla de cerdo cocinada a baja temperatura, salsa BBQ, verduras, tortilla de maíz). **Precio: 54,90€**

**Tacos orientales** (Papel de arroz, alga nori, tartar de salmón, aguacate, maíz, fruta, mayonesa green, sésamo y cebolleta). **Precio: 59,90€**

**Mini rock and roll con bogavante** (panecillo brioche, bogavante, mantequilla con hierbas). **Precio por bandeja: 54,90€**

### COLD APPETIZERS

Appetizer trays with a content of 10 units:

**Focaccia** Serrano ham: with straciatella, arugula, cherries and dressing

**Price per tray: 39,90€**

**Focaccia** Crystalline focaccia with pastrami, cottage cheese, tamarind ali oli, and rocket. **Price per tray: 48,90€**

**Mini croissant** with braised ham (mini cereal croissant, red fruit jam, Emmental cheese, braised ham). **Price per tray: 25,90€**

**Mini ensaimadas** (mini ensaimada, pepper jam, sobrasada).

**Price per tray: 24,90€**

**Cheese caramels with grapes and crunchies** (cream cheese, grape, and Almond and peanut crunch with honey). **Price per tray: 22,90€**

**Korean BBQ Rib Tacos** (pork ribs cooked at low temperature, BBQ sauce, vegetables, corn tortilla). **Price per tray: 54,90€**

**Oriental tacos** (rice paper, nori seaweed, salmon tartar, avocado, corn, fruit, green mayonnaise, sesame and spring onion). **Price x tray: 59,90€**

**Mini rock and roll with lobster** (brioche roll, lobster, herb butter).

**Price per tray: 54,90€**

10% VAT INCLUDED

180€ + 21%VAT TRANSPORT NOT INCLUDED

10% IVA INCLUIDO

180€ + 21% IVA TRANSPORTE NO INCLUIDO





## APERITIVOS FRÍOS

Bandejas de aperitivo con un contenido de  
10 unidades por bandeja:

**Financier de cristal con carpaccio** (financier de cristal, carpaccio, tartufato y perlas de aceite de oliva).

**Precio: 54,90€**

**Selección de mini aperitivos para 10 personas** (mini caprese con cherrie, perlas de mozzarella y albahaca, dátiles con mousse de sobrasada, brocheta de piña y romero, endivia de crema de queso).

**Precio: 54,90€**

**Bandeja con 3 tipos de dips para 10 personas** (mayo de aguacate y cilantro, crema caprese y crema de cebolla caramelizada y ajo negro), servido con crudités y quelitas.

**Precio: 47,90€**

## APERITIVOS CALIENTES (Plancha a bordo)

**Mini hot dogs** (salchicha Frankfurt, pan brioche y toppings).

**Precio por bandeja: 25,90€**

**Mini burgers de angus** (pan, mini-Burger angus, toppings).

**Precio por bandeja: 29,90€**

**Bocadito de Pluma ibérica** (pluma ibérica, albaricoque, ali oli caramelizado, base de pan brioche). **Precio bandeja: 59,90€**

**Tataki de atún** (atún, base de raíz de loto, sésamo, micro green, mayonesa verde y peta zetas). **Precio por bandeja: : 69,90€**

# CATAMARANES A VELA CAT-45 & 65 PALMA DE MALLORCA

## COLD APPETIZERS

Appetizer trays with a content of 10 units:

**Glass financier with carpaccio** (glass financier, carpaccio, tartufato and olive oil pearls). **Price per tray: 54,90€**

**Selection of mini appetizers for 10 people** (mini caprese with cherrie mozzarella and basil pearls, dates with sobrasada mousse, pineapple and rosemary brochette, cream cheese endive).

**Price per tray: 54,90€**

**Tray with 3 types of dips for 10 people** (avocado and coriander mayo, caprese cream and caramelized onion and black garlic cream), served with crudités and quelitas. **Price per tray: 47,90€**

## HOT APPETIZERS (Grill on board)

Appetizer trays with a content of 10 units:

**Mini hot dogs** (frankfurter sausage, brioche bun and toppings).

**Price per tray: 25,90€**

**Mini angus burgers** (bread, mini angus burger, toppings).

**Price per tray: 29,90€**

**Bocadito de Pluma ibérica** (Iberian feather, apricot, caramelised ali oli, Brioche bread base). **Price per tray: 59,90€**

**Tuna tataki** (tuna, lotus root base, sesame, micro green, green mayonnaise and peta zetas). **Price per tray: 69,90€**





# CATAMARANES A VELA CAT-45 & 65 PALMA DE MALLORCA

## APERITIVOS VEGANOS

Bandejas de aperitivo con un contenido de  
10 unidades por bandeja:

**Focaccia Vegana:** con queso vegano, tomate y aguacate.

**Precio: 25,90€**

**Mini croissant vegano** con queso, confitura de pimiento, maíz y rúcula.

**Precio: 27,90€**

**Mini pizza de calabacín:** base de pizza, calabacín, pesto, queso vegano, ralladura de limón, frutos secos, sal, pimienta y orégano.

**Precio: 35,90€**

**Mini hojaldre con foie** (hojaldre, foie vegano, mermelada y fresas).

**Precio: 29,90€**

**Financier de cristal de Tartar de Tomate** (financier de cristal, tartar de tomate, wakame, perlas de aceite de oliva).

**Precio: 54,90€**

**Bandeja con 3 tipos de dips veganizados para 10 personas** (mayo de aguacate y cilantro, crema caprese y crema de cebolla caramelizada y ajo negro), servido con crudités y quelitas.

**Precio: 47,90€**

10% IVA INCLUIDO

180€ + 21% IVA TRANSPORTE NO INCLUIDO

## VEGAN APPETIZERS

Appetizer trays with a content of 10 units:

**Vegan Focaccia:** with vegan cheese, tomato and avocado.

**Price per tray: 25,90€**

**Vegan mini croissant** with cheese, pepper jam, corn and rocket.

**Price per tray: 27,90€**

**Mini courgette pizza:** pizza base, courgette, pesto, vegan cheese, lemon zest, nuts, salt, pepper and oregan.

**Price per tray: 35,90€**

**Mini puff pastry with foie** (puff pastry, vegan foie, jam and strawberries).

**Price per tray: 29,90€**

**Tomato Tartar glass financier** (glass financier, tomato tartar, wakame, olive oil pearls).

**Price per tray: 54,90€**

**Tray with 3 types of veganised dips for 10 people** (avocado and coriander mayo, caprese cream and caramelised onion and black garlic cream), served with crudités and quelitas.

**Price per tray: 47,90€**

10% VAT INCLUDED

180€ + 21% VAT TRANSPORT NOT INCLUDED



# CATAMARANES A VELA CAT-45 & 65 PALMA DE MALLORCA

## BANDEJAS DULCES

Bandejas con un contenido de  
10 unidades por bandeja:

Carrot cake. Precio bandeja: **50,90€**

Cheesecake de yuzu y chocolate blanco. Precio bandeja: **50,90€**

Roll de merengue japonés con fruta de la pasión. Precio : **50,90€**

Tarta húmeda de chocolate. Precio bandeja: **50,90€**

Crumble de ricota. Precio bandeja: **60,90€**

Bandeja de fruta cortada de temporada (2 kg aprox.). Precio: **49,90€**

Bandeja de fruta con dulces (mini pastelería). Precio: **69,90€**

## DESAYUNO MEDITERRÁNEO

Mínimo 10 pax

- Infusiones / café
- Leche
- Zumo
- Panecillos variados
- Embutidos y quesos
- Mini pastelería casera
- Mantequilla, mermelada y miel
- Tomate de ramillet, aceite y sal
- Yogurt
- Muesli
- Fruta variada

Precio: **23,90€ por persona**

10% IVA INCLUIDO

180€ + 21% IVA TRANSPORTE NO INCLUIDO

## SWEET TRAYS

Appetizer trays with a content of 10 units:

Carrot cake. Price tray: **50,90€.**

Yuzu and white chocolate cheesecake. Price tray: **50,90€.**

Japanese meringue roll with passion fruit. Price tray: **50,90€.**

Moist chocolate cake. Price tray: **50,90€.**

Ricotta crumble. Price tray: **60,90€.**

Tray of seasonal cut fruit (2 kg approx.). Price: **49,90€.**

Fruit tray with sweets (mini pastries). Price: **69,90€.**

## MEDITERRANEAN BREAKFAST

Mínimum 10 pax

- Infusions / coffee
- Milk
- Juice
- Varied breads
- Cold cuts and cheeses
- Mini pastry
- Butter, jam and honey
- Tomatoes, Olive oil and salt
- Yogurth
- Muesli
- Fruit

Price: **23,90€ per person**

10% VAT INCLUDED

180€ + 21%VAT TRANSPORT NOT INCLUDED



# CATAMARANES A VELA CAT-45 & 65 PALMA DE MALLORCA

## APERITIVO DE TAPAS OASIS

Mínimo 10 pax

- Mini cocarroi
- Mini empanada
- Flor de serrano ibérico
- Sobrasada
- Camaiot
- Queso mahonés
- Ali oli
- Pincho tortilla
- Coca de Trempó
- Llonguet
- Tomate de ramillet
- Olivas
- Aceite y sal

Precio: **30,90€ por persona**

10% IVA INCLUIDO

180€ + 21% IVA TRANSPORTE NO INCLUIDO

## OASIS TAPAS APPETIZER

Mínimum 10 pax

- Mini cocarroi
- Mini empanada
- Iberian serrano flower
- Sobrasada
- Camaiot
- Mahon cheese
- Ali oli
- Tortilla
- Trempó coke
- Llonguet
- Tomato
- Olives
- Oil and salt

Price: **30,90€ per person**

10% VAT INCLUDED

180€ + 21%VAT TRANSPORT NOT INCLUDED

# CATAMARANES A VELA CAT-45 & 65 PALMA DE MALLORCA

## EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS

\*Todos los menús requieren un mínimo de 10 pax. Cocinado a bordo.

### OPCIÓN 1 - PASEO POR EL MEDITERRÁNEO

*Navega por las aguas cristalinas de la isla bonita, mientras disfrutas de un bocado que te trasladará a diferentes puertos del Mediterráneo...*

#### El menú incluye: -

- Focaccia mediterránea con mortadela de Bolonia, tomate monterosso y stracciatella
- Lubina en hoja de plátano
- Solomillo o pollo recién hecho en la parrilla
- Ensalada Horiatiki (tomate, pimiento, olivas negras, cebolla, pepino y queso feta)
- Ensalada patató (patató mallorquín, creme fraîche y hierbas aromáticas)
- Bizcocho de merengue con crema de fruta de la pasión
- Pan y fruta

**Precio con pollo: 36,90€/pax**

**Precio con solomillo de ternera: 48,90€/ pax**

10% IVA INCLUIDO

180€ + 21% IVA TRANSPORTE NO INCLUIDO

## GASTRONOMIC EXPERIENCES

\*All menus require a minimum of 10 people.

### OPTION 1 - MEDITERRANEAN CRUISE

*Sail through the crystal clear waters of the beautiful island, while you enjoy a bite that will take you to different Mediterranean ports...*

#### The menu includes:

- Mediterranean focaccia with mortadella from Bologna, tomato monterosso and stracciatella.
- White fish in banana leaf
- Freshly grilled chicken or sirloin steak
- Horiatiki salad (tomato, pepper, black olives, onion, cucumber and feta cheese)
- Patató salad (Mallorcan potato, creme fraîche and aromatic herbs)
- Bread
- Yoghurt dessert with fruit and almonds
- Fruit

**Price with chicken: 36,90€/pax**

**Price with sirloin steak: 48,90€/pax**

10% VAT INCLUDED

180€ + 21%VAT TRANSPORT NOT INCLUDED



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





# CATAMARANES A VELA CAT-45 & 65 PALMA DE MALLORCA

## EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS

\*Todos los menús requieren un mínimo de 10 pax

### OPCIÓN 2 – VENTANA A AMÉRICA

*Un menú inspirado en los sencillos, pero no menos deliciosos platos norte americanos, descendiendo hasta las exquisiteces de América latina*

#### El menú incluye: -

- Olivas y cacahuètes
- Mini hot dog (2 por persona)
- Pechuga de pollo con salsa islas mallorquinas (kétchup, mayonesa, salsa worcerstershin, tabasco, cebolleta, AOVE, hinojo, vinagre, mostaza, zumo de limón, sal y pimienta)
- O bien Solomillo con mantequilla de hierbas
- Mazorca de maíz con chimichurri
- Ensalada coleslaw (col lombarda, zanahoria, uvas pasas y salsa rosa)
- Ensalada de rúcula (rúcula, fruta de estación, queso panela, nueces de Brasil y aliño)
- Mini tarta de dulce de leche
- Pan y fruta

**Precio con pollo: 30,90€/pax**  
**Precio con solomillo: 44,90€/ pax**

10% IVA INCLUIDO  
180€ + 21% IVA TRANSPORTE NO INCLUIDO

## GASTRONOMIC EXPERIENCES

\*All menus require a minimum of 10 people.

### OPTION 2 – WINDOW TO AMERICA

*A menu inspired by the simple but no less delicious North American dishes, descending to the delicacies of Latin America.*

#### The menu includes:

- Chips
- Mini hot dog (2 per person)
- Chicken breast with Mallorcan island sauce (ketchup, mayonnaise, worcerstershin sauce, tabasco, spring onion, EVOO, fennel, vinegar, mustard, lemon juice, salt and pepper).
- Or sirloin steak with herb butter
- Corn with chimichurri sauce
- Coleslaw salad (red cabbage, carrots, sultanas and pink salads)
- Arugula salad (arugula, seasonal fruit, panela cheese, Brazil nuts and dressing)
- Mojito sponge cake
- Bread and fruit

**Price with chicken: 30,90€/pax**  
**Price with sirloin steak: 44,90€/pax**

10% VAT INCLUDED  
180€ + 21%VAT TRANSPORT NOT INCLUDED



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



# CATAMARANES A VELA CAT-45 & 65 PALMA DE MALLORCA

## EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS

\*Todos los menús requieren un mínimo de 10 pax

### OPCIÓN 4 – RUTA DE LA SEDA

*Sueña mientras te das un baño de sol con sabores exóticos... juega a ser parte de esta ruta que te proponemos recorrer con estos deliciosos platos inspirados en culturas milenarias:*

#### El menú incluye: -

- Tartar de atún (con mango, aguacate, cebollino, masago Green, kale y pan sardo)
- Pulpo Oasis (con boniato, patatón, salsa de pimiento, mayonesa, aguacate, cilantro, pimentón, aove y escamas de sal)
- Salmón en 2 texturas (servido con parmesano, chilly, lima, mini mazorcas y echalottes)
- Ensalada alubias (con alubias, cebolla, tomate cherry, cilantro, queso feta y salsa ponzu)
- Ensalada oriental (col china, maíz, zanahoria y berenjena ahumada en vinagreta)
- Pan
- Cheesecake (con yuzu, chocolate blanco, coco y lima)
- Fruta

**Precio : 59,90€/pax**

10% IVA INCLUIDO

180€ + 21% IVA TRANSPORTE NO INCLUIDO

## GASTRONOMIC EXPERIENCES

\*All menus require a minimum of 10 people.

### OPTION 4 – SILKE ROUTE

*Dream while you bathe in the sun with exotic flavours... play at being part of this route that we propose you to follow with these delicious dishes inspired by millenary cultures:*

#### The menu includes:

- Tuna Tartar (with mango, avocado, chives, green masago, kale and Sardinian bread).
- Oasis Octopus (with sweet potato, potato, pepper sauce, mayonnaise, avocado, coriander, paprika, aove and salt flakes)
- Salmon in 2 textures (served with parmesan, chilly, lime, mini cobs and echalottes)
- Bean salad (with beans, onion, cherry tomato, coriander, feta cheese and ponzu sauce)
- Oriental salad (Chinese cabbage, corn, carrot and smoked aubergine in vinaigrette)
- Cheesecake (with yuzu, white chocolate, coconut and lime)
- Bread and fruit

**Price : 59,90€/pax**

10% VAT INCLUDED

180€ + 21%VAT TRANSPORT NOT INCLUDED



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

