



Yate Eventos Mallorca

65 passengers



BARCOS & EVENTOS



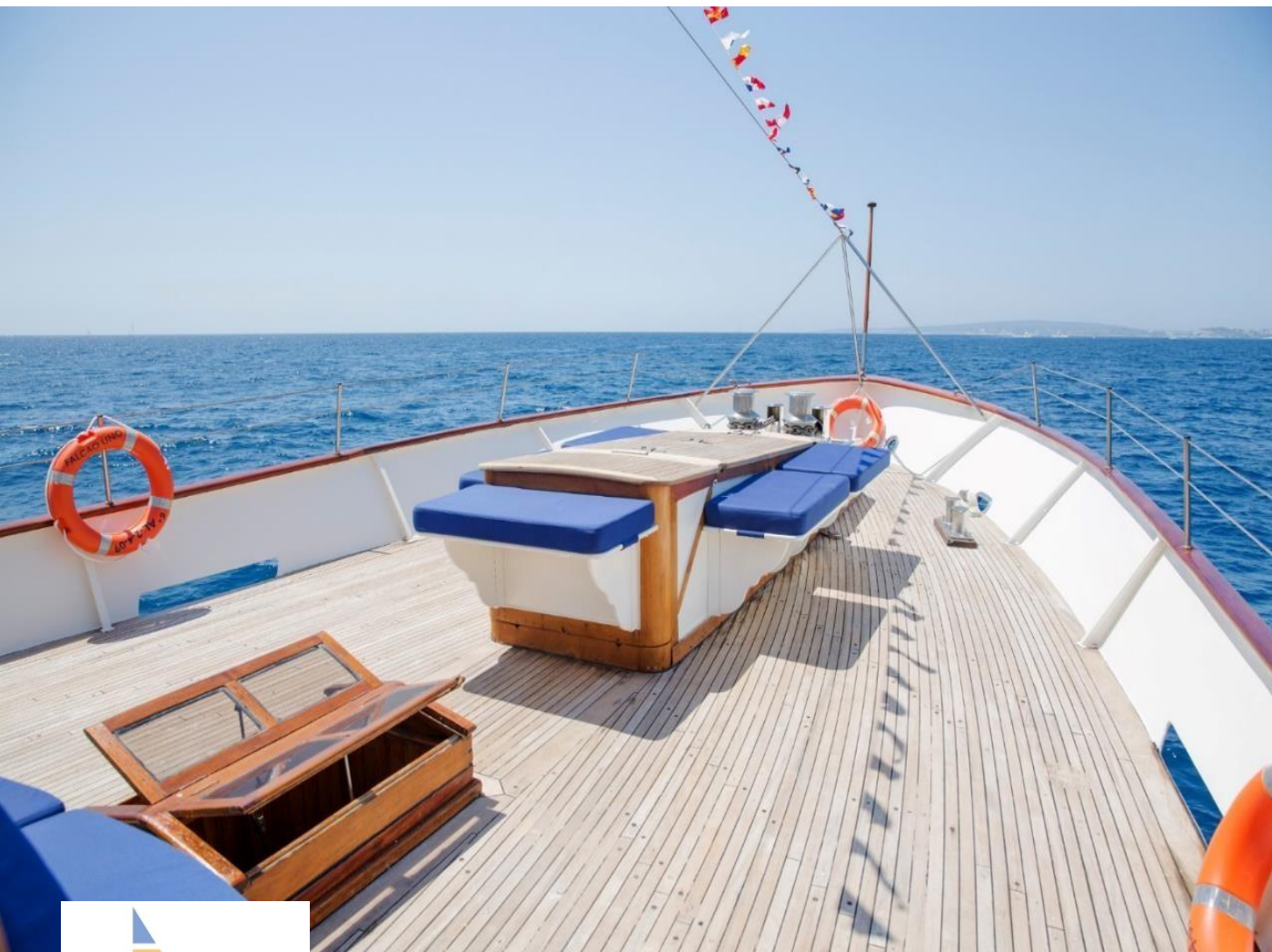
www.barcosyeventos.com info@barcosyeventos.com +34 656 96 20 11





Yate Eventos Mallorca

65 passengers



BARCOS & EVENTOS



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



Yate Eventos Mallorca



Este clásico yate con 26 metros de eslora total, construido en 1965, ya navega de nuevo.

Ofreciendo todo tipo de eventos, bodas y celebraciones, aloja Hasta **65 personas** a bordo y hasta 6 personas acomodadas de chárter.

El barco se encuentra en el puerto de Palma de Mallorca. Todos los eventos se pueden personalizar.



This classic 26 meter long yacht built in 1965, is navigating once again.

Offering all kinds of events, weddings and celebrations for up to **65 people** on board and 6 people for overnight charter. It is located in the harbor of Palma de Mallorca.

All the events can be adapted to personal preferences, for prices and more information please contact



Yate Eventos Mallorca



Yate Eventos Mallorca



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







Yate Eventos Mallorca

Weddings on board







TARIFAS 2022		RATES 2022	
HORARIO/ SCHEDULE	UP TO 65 PAX	UP TO 40 PAX	UP TO 20 PAX
Medio día / Half day 4h.	5.250 € + 21% IVA	3.950 € + 21% IVA	2.950 € + 21% IVA
Día Completo / Full day 7 h.	6.750 € + 21% IVA	5.500 € + 21% IVA	4.500 € + 21% IVA

El precio incluye:

-  Alquiler del yate en exclusiva
-  Tripulación
-  Gasoil
-  Copa de Bienvenida y Agua y refrescos

The price includes:

-  Yacht rental in exclusivity
-  Crew
-  Fuel
-  Welcome drink & water and soft drinks

Los horarios se pueden personalizar. Tenemos permisos para navegación nocturna.
The schedule can be customized. We have permission for night navigation.





OPCIONES DE CATERING

MENU BBQ GRILL

GRILL

Chicken skewers marinated with honey and lemon.

-Thai style salmon Burger.

-Glazed ribs with honey and oranges from Soller.

-Picaña Brazilian pepper crust.

-Corvina fillet with thyme and lemon.

FITTINGS

-Organic bulgur tabouleh with nuts and mint.

-Thai salad with green mango and fresh.

-Cilantro Roasted potatoes with parsley and Rosemary.

Dessert (choose 2)

-Chocolate brownie.

-Carrot cake with yogurt icecream and ginger crumble.

- Traditional catalana cream with red fruits.

-Ice cream.

-Banoffee of coconut and peanut crumble.

Precio por persona: 67 € + 10% IVA

(Mínimo 20 pax)

Transport & material cost: 120€+VAT

Waiter: Recommended 1 for every 25guests.

Full Day waiter cost: 150€ + VAT

Half Day waiter cost: 100€ + VAT

MENU PAELLA

Entrantes/Starters (Elegir/Choose 2)

-Gazpacho frío de sandía con una mini ensalada griega de guarnición y pan crujiente.

Cold watermelon gazpacho with a mini Greek salad garnishing and crusty bread.

-Pimientos Padron.

Padron peppers.

-Patatas Bravas.

Fried potatoes , brava style.

-Croquetas caseras.

Home-made croquettes.

Plato principal/Main Dish (Elegir/Choose 1)

- Paella Mixta / Mixed Paella.

-Paella vegetariana / Vegetarian Paella.

-Paella vegana/ Vegan Paella.

-Paella de setas, pato y foie/ Paella with mushrooms, duck and foie (extra 5€ /pp).

Postre/Dessert (Elegir/Choose 1)

“Ensaimada” lisa y de crema quemada.

Tarta de zanahoria con helado de yogurt y crumble de jengibre

Banoffee de coco con crumble de cacahuete

Precio por persona: 54 € + 10% IVA





MENU COMBO I

Triángulos crujientes de espinacas y queso feta” con dip de tomate picante

Crispy triangles of spinach and feta cheese with spicy tomato dip

- Wrap de lechuga con poke de atún

Tuna poke lettuce wrap

-Taco coreano con carne mechada y Col kimchee

Korean taco with pulled pork and kimchee cabbage

-Guacamole con chips de yuca y plátano macho

Guacamole with yuca and banana chips

-Humus de garbanzos con pan pita

Chickpea hummus with pita bread

Open Bar – Barra Libre

Draft Beer – Cerveza Estrella Damm

White wine –Vino blanco Verdejo

Precio por persona HALF DAY: 45 € + 10% IVA

Precio por persona FULL DAY: 65 € + 10% IVA

(Mínimo 20 pax)

Transport & material cost: 100 €+VAT

Waiter: Recommended 1 for every 25guests.

Full Day waiter cost: 150€ + VAT

Half Day waiter cost: 100€ + VAT

MENU COMBO II

Tataki de atún con ensalada de alga wakame y aguacate (Japón)

Tuna tataki with wakame seaweed salad and avocado (Japan)

- Ceviche peruano de corvina con puré de boniato y chips de plátano (Perú)

Peruvian sea bass ceviche with sweet potato puree and banana chips (Peru)

- Brocheta de pollo tandoori con pan naan y salsa raïta (India)
- Chicken tandoori skewer with naan bread and raïta sauce (India)*

- Langostino crujiente con chutney de piña picante (Tailandia)
- Crispy shrimp with spicy pineapple chutney (Thailand)*

- Quesadilla mexicana de carne mechada, cebolla encurtida y crema fraiche (México)

Mexican Quesadilla with pulled meat, pickled onion and fraiche cream (Mexico)

- Banoffee de coco con crumble de cacahuete
- Coconut Banoffee with Peanut Crumble*

Open Bar – Barra Libre

Draft Beer – Cerveza Estrella Damm

White wine –Vino blanco Verdejo

Precio por persona HALF DAY: 59 € + 10% IVA

Precio por persona FULL DAY: 79 € + 10% IVA



MENU COMBO III

PAELLA

Paella típica mallorquina de carne y mariscos.

Traditional mixed paella

***para paella de marisco, suplemento pp 4€**

GUARNICIONES/ SIDE DISHES

Ensalada clásica de tomates de temporada con anchoas y alcaparras

Classic salad of seasonal tomatoes with anchovies and capers

Ensalada tailandesa con mango verde y cilantro fresco

Thai salad with green mango and fresh cilantro

POSTRES/DESSERTS

Tarta de zanahoria con crumble de jengibre y helado de yogur

Carrot cake with ginger crumble and yogurt ice cream

Open Bar – Barra Libre

Draft Beer – Cerveza Estrella Damm

White wine –Vino blanco Verdejo

Precio por persona HALF DAY: 64 € + 10% IVA

Precio por persona FULL DAY: 84 € + 10% IVA

(Mínimo 20 pax)

Transport & material cost: 100 €+VAT

Waiter: Recommended 1 for every 25guests.

Full Day waiter cost: 150€ + VAT

Half Day waiter cost: 100€ + VAT

MENU COMBO IV

Cold Tapas

Bolitas de queso de cabra con dukkah y mermelada de chilis.

Goat cheese balls with dukkah and chili jam

Brocheta de mozzarella con tomate, albahaca y salsa de higos.

Mozzarella skewer with tomato, basil and fig sauce.

Tartar de atún estilo asiático con gazpacho de mango y lemongrass.

Asian style tuna tartar with mango gazpacho and lemongrass.

Hot Tapas

Taco de cochinita pibil con cebolla encurtida.

Taco cochinita pibil with pickled onion.

Hamburguesa de ternera con foie, rúcula y salsa de oporto.

Veal burger with foie, arugula and oporto sauce.

POSTRES/DESSERTS

Tarta de zanahoria con crumble de jengibre y helado de yogur

Carrot cake with ginger crumble and yogurt ice cream

Open Bar – Barra Libre

Draft Beer – Cerveza Estrella Damm

White wine –Vino blanco Verdejo

Precio por persona HALF DAY: 61 € + 10% IVA

Precio por persona FULL DAY: 81 € + 10% IVA





MENU DUKE

Sandwiches and wraps (choose 1)

Italian roast beef sandwich with pesto, parmesan and rucola sándwich.

Californian chicken and avocado wrap with avocado and corn.

Lebanese vegetarian falafel sandwich with grilled aubergines, goat cheese and watercress.

Salads(choose 1)

Indian potato and tikka masala salad with dry apricots

Avocado and tofu salad with coriander and Brazilian nuts

Lentil and pumpkin salad with balsamic and brie

Desserts(choose 1)

Chocolate and olive oil truffle with sea salt and mango compote

American carrot and cinnamon cake

Brownie with macadamia

Precio por persona : 28 € + 10% IVA

Bebida no incluida

(Mínimo 20 pax)

Transport & material cost: 100 €+VAT

Waiter: Recommended 1 for every 25guests.

Full Day waiter cost: 150€ + VAT

Half Day waiter cost: 100€ + VAT

DUKE OPTIONS

-Roasted shrimp and avocado-Tapa with cucumber (1x per order)

-Spanish organic portato and egg Tortilla tapas (2x per order)

-Handmade fresh cheese balls with Three coatings and baguette(4x balls per order)

-Traditional Spanish "Pan con Tomate" (2x portions per order)

-Fresh melon with Spanish serrano ham (2x portions per order)

-Greek tzaziki and smoked salmon Roll with feta (2x portions per order)

-Mexican pulled beef tacos with chill and lime (1x taco per order)

-Honey roasted carrot crudite with pita chips and hummus (2x portions)

-

-Strawberry and cocoa mason jar Cheesecake (1x portion per order)

-Chocolate and olive oil truffles (3x per order)

-Vegan raw carrot and coconut truffles (3x per order)

-American Carrot cake (1x portion per order)

-Sticky brownie (1x portion per order)

-Old Fashioned Apple pie with pecans (1x portion per order)

Choose any 5: Precio por persona : 22 € + 10% IVA

Choose any 7: Precio por persona : 29 € + 10% IVA

Choose any 9: Precio por persona : 35 € + 10% IVA





Yate Eventos Mallorca

OPCIONES DE BEBIDAS

OPEN BAR I

CAVA: Roura Brut Nature
VINO BLANCO: Caballero de Olmedo (Verdejo-Viura)
VINO ROSADO: Finca Nueva 2017 (tempranillo)
VINO TINTO: Marqué de Velilla Roble 2016
CERVEZA: Estrella Damm (Barril)

REFRESCOS y AGUA MINERAL

Precio por persona:

Medio Día: 35 € + IVA

Día Completo: 55 € + IVA

OPEN BAR II

CAVA: Carraviñas Brut (Verdejo)
VINO BLANCO: Piedra Papel Tijera (Chardonnay)
VINO ROSADO: Macia Batle (Cabernet Sauvignon)
VINO TINTO: Dos Marias Roble (Cabernet Sauvignon)
CERVEZA: Estrella Damm (Draft)

SOFT DRINKS & MINERAL WATER

Precio por persona:

Medio Día: 43 € + IVA

Día Completo: 65 € + IVA



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





Yate Eventos Mallorca

OPCIONES DE BEBIDAS

OPEN BAR III

CAVA: Raventós i Blanc de Nit
VINO BLANCO: José Pariente (Verdejo)
VINO ROSADO: Roselito (albillo)
VINO TINTO: Pago de los Capellanes (Tempranillo)
CERVEZA: Estrella Damm (Barril)
REFRESCOS y AGUA MINERAL

Precio por persona:
Medio Día: 48 € + IVA
Día Completo: 76 € + IVA

CHAMPAGNE/CAVA

Lanson Blanc	75 €
Lanson Rosé	83 €
Lanson Extra Age Blanc	100 €

