

# Catamarans & Events

ROSES  
COSTABRAVA



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. (fianza 10€)

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



# CATAMARÁN CAT-100

ROSES – COSTA BRAVA

## TARIFAS 2026

JORNADA	HORARIO	01/03– 31/05 22/09 – 31/10	01/06 – 06/07 01/09 – 21/09	07/07-31/08
MAÑANA	10h00 a 15h00	1.733 €	2.315 €	2.719 €
TARDE	15h30 a 20h30 o 16h00 a 21h00	1.733 €	2.315 €	2.719 €
DIA ENTERO	10h00 a 19h00	2.607 €	3.466 €	4.537 €

21% IVA no Incluido



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



# 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 €*



# BOATS & EVENTS CATERING

SELECCION DE MENUS



## 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: 15,00 €**





## 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

