



CATAMARANES A VELA CAT-27-45 & 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:

**Foccacia** Jamón Ibérico: con stracciatella, rúcula, cherries y aliño.

**Precio por bandeja: 39,90€**

**Mini pita** oriental rellena de lomo sour (mini pan de pita relleno de lomo asado con piña y mayo mostaza).

**Precio por bandeja: 35,90€**

**Tacos del mar** (selección de tacos de pescado: tacos de sashimi de salmón, tacos de atún ahumado y tacos de pulpo, con mayo de tajin, mayo ponzu y mayo miso, sobre tortilla de trigo) **Precio: 45,90€**

**Trio de Blinis** ahumados (salmón, anguila y arenque ahumados con creme fraîche de edamames y sprinkle de oro). **Precio: 54,90€**

**Ravioli invisible de bogavante** (bogavante con mantequilla de hierbas y echalotes, sobre uvas de mar y wakame, con leche de coco y ras al hanout).

**Precio: 69,90€**

**Trufita de mouse de queso** azul y pera (queso azul, pera, queso crema y crocante de almendras). **Precio: 22,90€**

**Texturas de tomate** (pan cristal con tomates cherries confitados, san Marzano, mermelada de tomate, stracchino y perlas de aceite virgen extra). **Precio: 29,90€**

## COLD APPETIZERS

Appetizer trays with a content of 10 units:

**Foccacia** Iberian ham: with stracciatella, arugula, cherries and dressing.

**Price per tray: 39,90€**

**Mini oriental pita** stuffed with sour pork loin (mini pita bread stuffed with roasted pork loin with pineapple and mustard mayo).

**Price per tray : €35.90**

**Tacos del mar** (selection of fish tacos: salmon sashimi tacos, smoked tuna tacos and octopus tacos, with tajin mayo, ponzu mayo and miso mayo, on wheat tortillas). **Price per tray : €45.90**

**Trio of smoked blinis** (smoked salmon, eel, and herring with edamame creme fraiche and gold sprinkles). **Price per tray : €54.90**

**Invisible lobster ravioli** (lobster with herb butter and shallots, on sea grapes and wakame, with coconut milk and ras el hanout).

**Price per tray : €69.90**

**Blue cheese and pear** mousse truffle (blue cheese, pear, cream cheese and almond brittle).

**Price per tray : €22.90**

**Tomato textures** (crispbread with candied cherry tomatoes, San Marzano tomatoes, tomato jam, stracchino cheese, and extra virgin olive oil pearls).

**Price per tray : €29.90**

10% IVA INCLUIDO

180€ + 21% IVA TRANSPORTE NO INCLUIDO

10% VAT INCLUDED

+180€ + 21%VAT TRANSPORT NOT INCLUDED





## APERITIVOS FRÍOS

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

**Causa limeña** versión Oasis (parmentier de patata, boniato y pimienta asado, aguacate, huevo y atún, servido con platanito frito).

**Precio: 59,90**

**Selección de mini aperitivos** para 10 personas (mini caprese con cherrie, perlas de mozzarella y albahaca, dátiles con mousse de sobrasada, endivia con crema de ajo asado, sésamo y chilly y olivas con vermut). **Precio: 55,90€**

**Bandeja con 3 tipos de dips** para 10 personas (crema de albaricoque asado, crema caprese y crema de cebolla caramelizada y ajo negro), servido con crudités y quelitas. **Precio: 47,90€**

## APERITIVOS CALIENTES (Plancha a bordo)

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

**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: 35,90€**

**Bocadito de Pluma ibérica** (pluma ibérica, albaricoque, ali oli caramelizado, base de pan brioche). **Precio bandeja: 49,90€**

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

**Bikini** selección de quesos con denominación, con mermelada de tomate, miel y salsa de trufa. **Precio bandeja: 35,90€**

# CATAMARANES A VELA CAT-45 & 65

## COLD APPETIZERS

Appetizer trays with a content of 10 units:

Oasis-style Peruvian Causa (potato, sweet potato, and roasted pepper parmentier, avocado, egg, and tuna, served with fried plantain).

**Price per tray: €59.90**

Selection of mini appetizers for 10 people (mini caprese with cherry tomatoes, mozzarella pearls and basil, dates with sobrasada mousse, endive with roasted garlic cream, sesame and chili, and olives with vermouth). **Price per tray: €55.90**

Tray with 3 types of dips for 10 people (roasted apricot cream, caprese cream, and caramelized onion and black garlic cream), served with crudités and microgreens.

**Price per tray: €47.90**

## HOT APPETIZERS (Grill on board)

**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: 35,90€**

**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€**

**Cheese selection bikini** with designation of origin, tomato jam, honey, and truffle sauce. **Price per tray : €35.90**



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

**Precio: 39,90€**

**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** (crema de albaricoque, crema caprese y crema de cebolla caramelizada y ajo negro), servido con crudités y quelitas.

**Precio: 49,90€**

**Mini crispy** chicken vegana (Nuggets de proteína de guisante rebozados en panko dentro de pan de mini Burger con mayo de siracha y toppings).

**Precio: 35,90€**

**Mini pita oriental** rellena de no pollo sour (tiras de proteína de soja con especias, piña, cebolla encurtida y veganesa mostaza).

**Precio: 37,90€**

**Texturas de tomate** versión vegana (pan cristal con tomates cherries confitados, san Marzano, mermelada de tomate, queso vegano y perlas de aceite). **Precio: 29,90€**

10% IVA INCLUIDO

+ 180€ + 21% IVA TRANSPORTE NO INCLUIDO

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

Appetizer trays with a content of 10 units:

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

**Price per tray: 25,90€**

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

**Price per tray: 39,90€**

**Tomato tartare financier** (financier, tomato tartare, wakame, olive oil pearls). **Price per tray: 54,90€**

**Platter with 3 types of vegan dips** for 10 people (apricot cream, caprese cream and caramelised onion and black garlic cream), served with crudités and microgreens.

**Price per tray: 49,90€**

**Mini vegan crispy chicken** (pea protein nuggets coated in panko breadcrumbs inside a mini burger bun with siracha mayonnaise and toppings). **Price per tray: 35,90€**

**Mini oriental pita** filled with sour no-chicken (spiced soy protein strips, pineapple, pickled onion and vegan mustard mayonnaise).

**Price per tray: 37,90€**

**Vegan tomato textures** (crystal bread with candied cherry tomatoes, San Marzano tomatoes, tomato jam, vegan cheese and oil pearls).

**Price per tray: 29,90€**

10% VAT INCLUDED

180€ + 21%VAT TRANSPORT NOT INCLUDED



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

## BANDEJAS DULCES - POSTRES

Bandejas con un contenido de  
10 unidades por bandeja:

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

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

Petit fours y macarrons variados. Precio bandeja: **39,90€**

## 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:

- Tray of seasonal cut fruit (2 kg approx.). Price: **€49,90.**
- Fruit tray with sweets (mini pastries). Price: **€69,90.**
- Petit fours and macarons (tray of assorted mini sweets, 20 pieces).  
Price: **€39.90**

## MEDITERRANEAN BREAKFAST

Mínimo 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

## EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS

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

### OPCIÓN 1 – EXPERIENCIA MEDITERRÁNEA

*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: -

- - Mini malla de sobrasada y emmental
- - Dorada en papilot con hoja de lima keffir
- - Solomillo o pollo recién hecho en la parrilla
- - Ensalada de apio, manzana ácida, rúcula y nuez
- - Ensalada patató (patató mallorquin, creme fraîche y hierbas aromáticas)
- - Bizcocho de merengue con crema de fruta de la pasión
- - Selecciones de panes masa madre
- - 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:

- Mini sobrasada and Emmental cheese tart
- Sea bream en papillote with keffir lime leaves
- Freshly grilled sirloin steak or chicken
- Celery, tart apple, rocket and walnut salad
- Patató salad (Mallorcan patató, crème fraîche and aromatic herbs)
- Meringue sponge cake with passion fruit cream
- Selection of sourdough breads
- 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 – EXPERIENCIA TRAMUNTANA

#### El menú incluye: -

- Mini empanada mallorquina de carne con guisantes
- Chistorra
- Entraña
- Solomillo o pollo recién hecho en la parrilla
- Mazorca de maíz con mantequilla de hierbas
- Ensalada de canónigos, zanahoria y cebolla morada
- Mousse de palo (licor de hierbas mallorquinas) con oblea
- Llonguet (pan típico mallorquín)
- Fruta

**Precio con pollo: 33,90€/pax**

**Precio con solomillo: 47,90€/ pax**

10% IVA INCLUIDO

180€ + 21% IVA TRANSPORTE NO INCLUIDO

## GASTRONOMIC EXPERIENCES

\*All menus require a minimum of 10 people.

### OPTION 2 – TRAMUNTANA EXPERIENCE

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

#### The menu includes:

- Mini Mallorcan meat pie with peas
- Chistorra sausage
- Skirt steak
- Freshly grilled sirloin steak or chicken
- Corn on the cob with herb butter
- Lamb's lettuce, carrot and red onion salad
- Palo mousse (Mallorcan herb liqueur) with wafer
- Llonguet (traditional Mallorcan bread)
- Fruit

**Price with chicken: 33,90€/pax**

**Price with sirloin steak: 47,90€/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 3 – EXPERIENCIA OASIS

#### El menú incluye: -

- - Latita de mar (conservas de mejillones, boquerones, almejas y algas)
- - Taco de atún ahumado
- - Dorada en papilot con hoja de lima keffir
- - Sashimi de salmón con mayonesa de tajín
- - Patatón y boniato asado
- - Ensalada de alubias (alubias, cebolla morada, cherries, maíz, cilantro,
- queso feta y sweet chilly)
- - Selecciones de panes masa madre
- - 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 3 – OASIS EXPERIENCE

*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:

- Sea tin (preserved mussels, anchovies, clams and seaweed)
- Smoked tuna taco
- Sea bream en papillote with keffir lime leaf
- Salmon sashimi with tajine mayonnaise
- Roasted potatoes and sweet potatoes
- Bean salad (beans, red onion, cherry tomatoes, corn, coriander, feta cheese and sweet chilli)
- Selection of sourdough breads
- Cheesecake (with yuzu, white chocolate, coconut and lime)
- 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

