



CATAMARÁN VELA CAT-26 TT

BARCELONA – PORT OLIMPIC



CATAMARÁN
26 pax + crew
BARCELONA



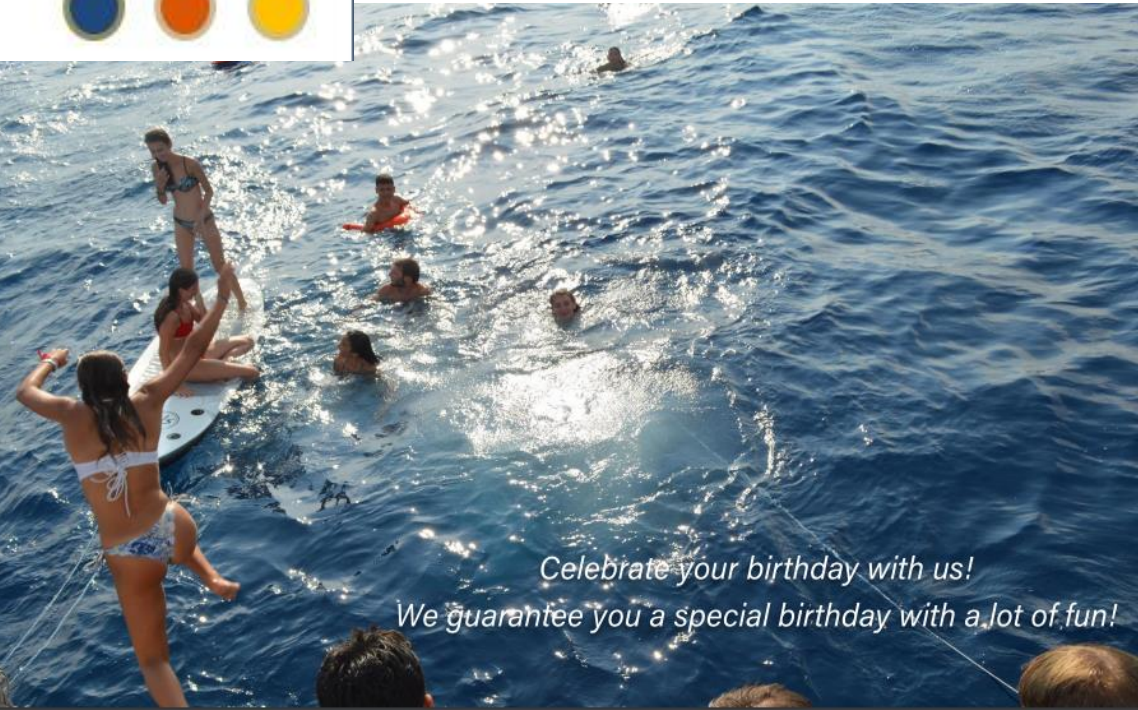
www.barcosyeventos.com info@barcosyeventos.com +34 656 96 20 11





CATAMARÁN VELA CAT-26 TT

BARCELONA – PORT OLIMPIC



*Celebrate your birthday with us!
We guarantee you a special birthday with a lot of fun!*



*Organize your hen or stag do with us
Customize your trip, and play your playlist on Spotify*



Enjoy the incredible colors of the sunset



*The Catamaran is a perfect place to share
a good time with friends and family.*



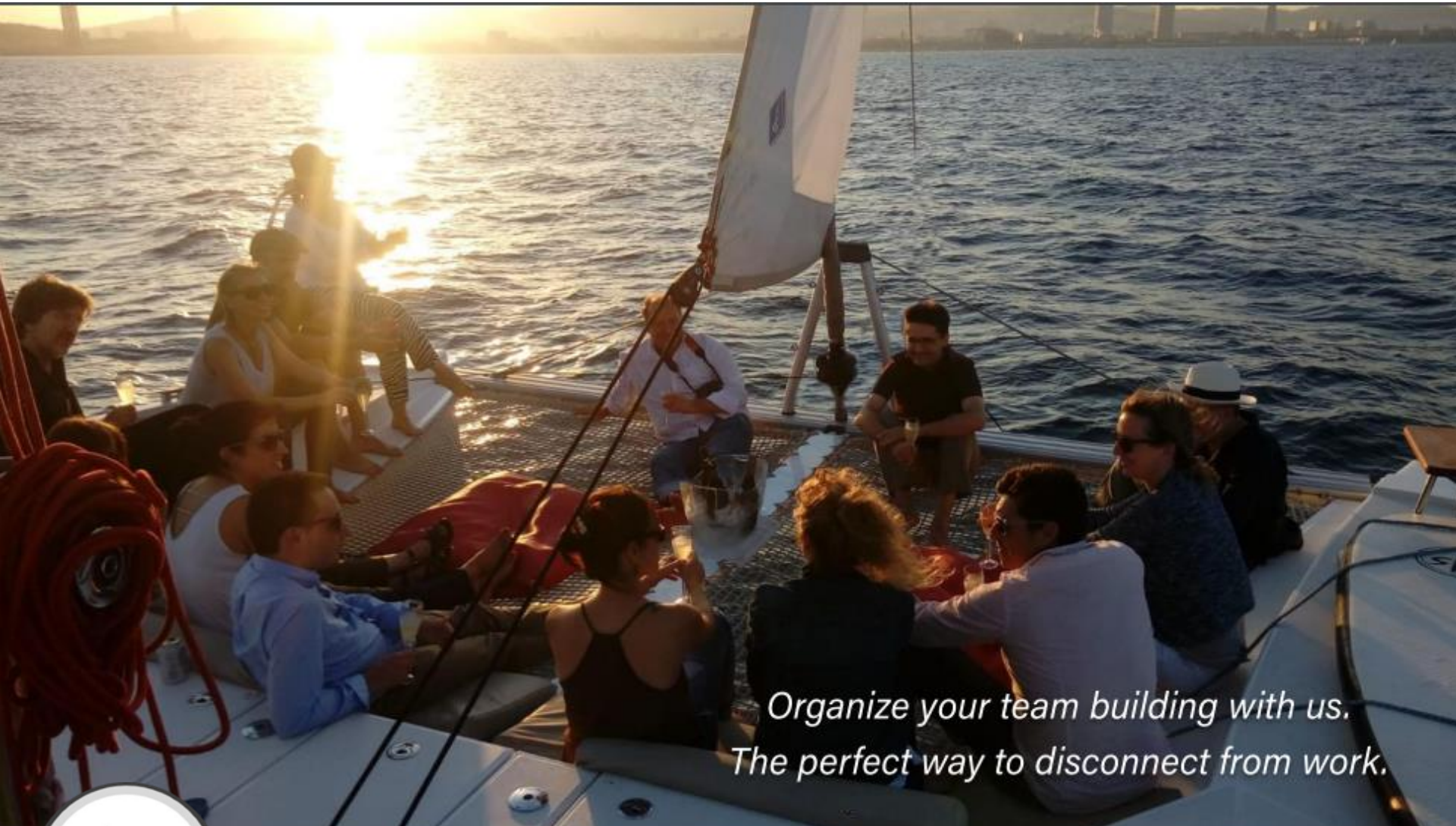
www.barcosyeventos.com info@barcosyeventos.com +34 656 96 20 11





CATAMARÁN VELA CAT-26 TT

BARCELONA – PORT OLIMPIC



*Organize your team building with us.
The perfect way to disconnect from work.*



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





CATAMARÁN VELA CAT-26 TT

BARCELONA – PORT OLIMPIC



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





CATAMARÁN VELA CAT-26 TT

BARCELONA – PORT OLIMPIC



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





CATAMARÁN VELA CAT-26 TT

BARCELONA – PORT OLIMPIC



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





CATAMARÁN VELA CAT-26 TT

BARCELONA – PORT OLIMPIC



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





CATAMARÁN VELA CAT-26 TT

BARCELONA – PORT OLIMPIC



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





CATAMARÁN VELA CAT-26 TT

BARCELONA – PORT OLIMPIC



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





CATAMARÁN VELA CAT-26 TT

BARCELONA – PORT OLIMPIC



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





CATAMARÁN VELA CAT-26 TT

BARCELONA – PORT OLIMPIC



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



CATAMARÁN VELA CAT-26 TT

BARCELONA – PORT OLIMPIC

TEAM BUILDING

Planea vuestro team building con nosotros. La forma perfecta de desconectar del trabajo.

FIESTAS PRIVADAS

Organiza tu despedida de soltero con nosotros. Personaliza tu viaje y reproduce tu lista de tus artistas favoritos en Spotify.

DESCONECTA

¡Desconecta del ruido y el estrés de la ciudad sumergiéndote en un entorno de paz y tranquilidad! Regálate un momento para respirar aire puro y reconectar contigo mismo.



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





CATAMARÁN VELA CAT-26 TT

BARCELONA – PORT OLIMPIC



PRECIOS 2026

HORAS	Lunes a Jueves	Viernes a Domingo	PRECIO POR PERSONA
2	min. 10 pax	min. 15 pax	74 €
3	min. 10 pax	min. 15 pax	102 €
4	min. 10 pax	min. 15 pax	128 €

+ 21% IVA

INCLUIDO:

Fruta fresca & snacks

Refrescos, cerveza, vino y cava (2 p.p.)

WI-FI & Spotify

Paddle Surf

Tripulación & gasoil



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



*Precios con IVA incluido (10%)
*Pedido mínimo x 10 personas
*Se dispone de **Opciones vegetarianas** en todos los menús.

OpenBar

Agua, refrescos, cerveza, vino, cava y sangría

2h - 15€ | 3h - 20€ | 4h - 25€

*Precio por persona

Suplemento catering externo: **235€ + IVA**

Se incluye utensilios 100% reciclables

Limpieza adicional



Aperitivo 1

- Patatas Chips
- Olivas
- Galletas saladas
- Tapa de queso con uvas
- Tapa de fuet con regañás
- Gominolas

Incluido en el precio de venta

Aperitivo 2

- Jamon Iberico con picos (25gr. Persona)
- Dados de tortilla de patatas
- Pan con tomate

por persona **12€**

Opcional

Croquetas (2uni.) **2,5€ / pers**

Hummus con zanahoria **2,5€ / pers**

Guacamole con Nachos **2,5€ / pers**



APERITIVOS PREMIUM



Aperitivo PREMIUM B1

- Montadito de jamón ibérico de bellota
- Croquetitas de cóctel (2 uni)
- Focaccia de escalivados con anchoa
- Daditos de tortilla de patatas
- Pincho de melón con jamón de pato / Brocheta Caprese
- Taquitos de fuet y queso Edam
- Rebanadas con tomate

por persona 23,5€

Aperitivo PREMIUM B2

- Quiche lorraine de espinacas
- Tostadita con brie y nueces
- Daditos de calabacín rebozado
- Mini rollitos de primavera vegetales con salsa agridulce
- Platito de ensalada de aguacate y atún
- Fingers de pescado con salsa tártara
- Agujas de manchego con Idiazábal
- Virutas de jamón ibérico
- Pan de coca con tomate
- Tartaleta de espinacas a la crema

por persona 34,5€

Suplemento catering externo: **235€ + IVA**

Se incluye utensilios 100% reciclables

Limpieza adicional

*Precios con IVA incluido (10%)

*Pedido mínimo x 10 personas

*Se dispone de **Opciones vegetarianas** en todos los menús.

*Contratación obligatoria de Camarero en servicios de mas de 20 personas.
Coste: 120€ + IVA (Servicios hasta 3h.)



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



DESAYUNOS A BORDO



*Precios con IVA incluido (10%)
*Pedido mínimo x 10 personas
*Se dispone de **Opciones vegetarianas** en todos los menús.
*Contratación obligatoria de Camarero en servicios de mas de 20 personas.
Coste: 120€ + IVA (Servicios hasta 3h.)

Suplemento catering externo: 235€ + IVA

Se incluye utensilios 100% reciclables

Limpieza adicional

Desayuno 1

- Surtido variado pastas dulces & salados
- Zumos variados, fruta, té, cafés...

por persona 9€

Desayuno 2

- Surtido de minis (Jamón, fuet, atún, queso...)
- Zumos variados, fruta, te, cafés...

por persona 14€

Desayuno 3

- Surtido variado pastas dulce & salado
- Surtido de minis (Jamón, atún, queso...)
- Zumos variados, fruta, te, cafés...

por persona 18€



*Precios con IVA incluido

*Pedido mínimo x 10 personas

*Se dispone de **Opciones vegetarianas** en todos los menús.

*Contratación obligatoria de Camarero en servicios de mas de 20 personas.

Coste: 120€ + IVA (Servicios hasta 3h.)

Suplemento catering externo: **235€ + IVA** Se incluye utensilios 100% reciclables Limpieza adicional

MENÚS



Menú 1 - Completo

- Pica Pica (patatas chips, olivas, galletas saladas)
- Jamón ibérico con picos (Calidad Premium)
- Surtido de queso con picos (Calidad Premium)
- Tortilla de patatas
- Pan con tomate
- Dados de Fuet (Calidad Premium)
- Guacamole con palitos de Zanahoria
- Croquetas Variadas (2 piezas)
- Dados de tarta Santiago
- Fruta del tiempo

por persona **39,5€**

Menú 2 - Tapas

- Chupito de gazpacho
- Tabla de jamón de bellota (D.O. Guijuelo)
- Tortilla española (de patata)
- Coca de folgueroles con pan de tomate
- Tabla variada de quesos (D.O. Idiazábal) y productos ibéricos
- Croquetas caseras
- Calamares a la andaluza
- Patatas bravas
- Coca con escalibada

por persona **42€**

Menú 3 - Paella

- Pica Pica (patatas chips, olivas, galletas saladas)
- Ensaladas variadas (a escoger entre: verde, cesar o burrata)
- Fideuá o Paella (a escoger entre: marinera, pollo o verduras)
- Tarta de Santiago

por persona **48€**



MENÚS PREMIUM

Menú 1

- Pincho de cherry y mozzarella fresca (2 uni)
- Chupito de gazpacho al estilo andaluz
- Surtido de tortillas: patatas, calabacín
- Montadito de espinacas a la crema con piñones
- Agujas de manchego con rosas de Tête de Moine
- Rebanadas con tomate
- Platito de ensalada de quinoa con aguacate y hortalizas
- Montadito de cremoso de queso fresco al eneldo
- Platito de capacho de pera con gorgonzola y nueces

Postres

- Mini brocheta de frutas de temporada

por persona 44,9€

Menú 2

- Pincho de huevo de codorniz (2 uni)
- Chupito de sopa fría de melón a la menta (2 uni)
- Tostadita con brie y nueces (2 uni)
- Platito de hummus de garbanzos
- Tartaleta de guacamole al limón (2 uni)
- Brochetita de tofu con sésamo y soja (2 uni)
- Platito de ensalada de lentejas con puerros confitados
- Focaccia con pimiento asado (2 uni)
- Montadito de champiñones con rulo de cabra gratinado

Postres

- Pincho de fruta de temporada (2uni)

por persona 61,5€

*Precios con IVA incluido
*Pedido mínimo x 10 personas
*Se dispone de **Opciones vegetarianas** en todos los menús.
*Contratación obligatoria de Camarero en servicios de mas de 20 personas.
Coste: 120€ + IVA (Servicios hasta 3h.)

Suplemento catering externo: **235€ + IVA**

Se incluye utensilios 100% reciclables

Limpieza adicional



*Precios con IVA incluido
*Pedido mínimo x 10 personas
*Se dispone de **Opciones vegetarianas** en todos los menús.
*Contratación obligatoria de Camarero en servicios de mas de 20 personas.
Coste: 120€ + IVA (Servicios hasta 3h.)

Suplemento catering externo: **235€ + IVA**

Se incluye utensilios 100% reciclables

Limpieza adicional



MENÚS PREMIUM

Menú 3

Entrantes

- Virutas de jamón ibérico
- Agujas de manchego con rosas de Tête de Moine
- Rebanadas con tomate
- Canapé de escalivada y anchoa
- Rollito de salmón ahumado
- Croquetitas de cóctel
- Surtido de tortillas (a escoger)
- Montadito de champiñones con rulo de cabra gratinado
- Montadito de chistorra con huevo frito de codorniz
- Tostadita con foie de pato caramelizado con manzana
- Piruleta de pollo marinado con cítricos
- Mini pepito de solomillo a la mostaza antigua

Postres

- Mini brocheta de fruta de temporada
- Hojaldre fino de manzana con frutos secos



por persona **58€**



MENÚ PIZZA

tamaño mediano*

1. Pizza Marguerita

Salsa de tomate, ajo, oregano, albahaca, aceite

2. Pizza 4 Formaggi

Fiodilatte, provola, gorgonzola, ricotta, parmesano, albahaca, aceite

3. Pizza 4 Stagioni

Salsa de tomate, Queso fiordilatte, jamón, champiñones, parmesano, albahaca, aceite

4. Pizza Prosciutto

Salsa de tomate, Queso fiordilatte, Jamon, champiñones, parmesano albahaca, aceite de oliva

5. Pizza Vegetariana

Salsa de tomate, berenjenas, calabacines, champiñones, pimientos, albahaca, aceite

6. Pizza Diavola (Picante)

Salsa de tomate, Queso fiordilatte, salami picante, albahaca, aceite

por unidad 18€

*Precios con IVA incluido
*Pedido mínimo x 10 personas
*Se dispone de **Opciones vegetarianas** en todos los menús.
*Contratación obligatoria de Camarero en servicios de mas de 20 personas.
Coste: 120€ + IVA (Servicios hasta 3h.)

Suplemento catering externo: **235€ + IVA**

Se incluye utensilios 100% reciclables

Limpieza adicional

