

2026 OPCIONES DE CATERING & BEBIDAS

Mallorca



Catamarans:

- 140 guests
- 70 guests



OPCIONES DE CATERING & BEBIDAS

Mallorca





laSal
CATERING

Desayuno Mediterraneo

- CAFÉ & TE
- ZUMO DE NARANJA
- CROISSANT DE MANTEQUILLA
- CROISSANT DE CHOCOLATE

Precio 20,00 €

10% IVA NO INCLUIDO





Desayuno la Sal

- CAFÉ & TE ZUMOS VARIADOS (3 variedades)
- MINI-CROISSANT DE MANTEQUILLA
- MINI-CROISSANT DE CHOCOLATE
- SELECCIÓN MERMELADAS (2 variedades)
- SANDWICH DE ROAST-BEEF
- SANDWICH DE PAVO
- TOSTA CON AGUATATE
- FRUTA FRESCA CORTADA DE TEMPORADA
- TARTA DE ZANAHORIA

Precio 26,00 €

10% IVA NO INCLUIDO





laSal
CATERING

Snack La Sal

- GRISSINI CON TAPENADE DE KALAMATA
- TZATZIKI CON PAN CRISTAL
- HUMMUS CON CRUDITES
- GUACAMOLE CASERO CON CHIPS DE MAIZ AZUL
- FOCACCIA DE ESPINACAS Y QUESO FETA
- FALAFEL CON SALSA TAHINI

Precio 25,00 €



10% IVA NO INCLUIDO





laSal
CATERING

Surtido Embutidos y Queso

- CESTA DE PAN FRESCO
- GRISSINI
- ALI - OLI CASERO
- TOMATE CON AOVE
- ENSALADA DE TOMATE
- ENSALADA VERDE ITALIANA CON ZUCCINI, ESPARRAGOS, ESPINACAS Y NUECES
- JAMÓN IBÉRICO
- SALCHICHÓN CASERO
- CHORIZO CASERO
- LOMO EMBUCHADO
- QUESO MAHONES (SEMI CURADO)
- QUESO MAHONES (CURADO)

Precio 30,00 €

10% IVA NO INCLUIDO





laSal
CATERING

Premium Surtidos Ibéricos

- CESTA DE PAN FRESCO
- GRISSINI
- ALI - OLI CASERO
- TOMATE CON AOVE
- ENSALADA DE TOMATE
- ENSALADA VERDE ITALIANA CON ZUCCINI
ESPARRAGOS, ESPINACAS Y NUECES
- JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA
- LOMO IBÉRICO DE BELLOTA
- SALCHICHÓN IBÉRICO DE BELLOTA
- QUESO MAHONES ARTESANO
- QUESO MANCHEGO
- FRUTA

Precio 35,00 €



10% IVA NO INCLUIDO





Buffet La Sal

- CESTA DE PAN FRESCO
- ALI - OLI CASERO
- GUACAMOLE CON CHIPS
- SAMOSAS RELLENAS DE VEGETALES AL CURRY
- ENSALADA FRESCA DE TOMATE Y SANDIA
- ENSALADA DE PASTA GRIEGA CON TOMATE CHERRY, PEPINO Y OLIVAS
- WRAP VEGETARIANO
- MINI-BURGUER DE TERNERA
- PIADINA DE JAMÓN, RUCULA & QUESO
- BROCHETA DE POLLO TIKKA MASALA T
- BROWNIE DE CHOCOLATE

Precio 45,00€

10% IVA NO INCLUIDO





Buffet ejecutivo La Sal

- CESTA DE PAN FRESCO
- ALI - OLI CASERO
- BASTONES DE FOCACCIA CON PESTO
- GUACAMOLE CON CHIPS
- SAMOSAS RELLENAS DE VEGETALES AL CURRY
- ENSALADA DE BONIATO ASADO, RUCULA, QUINOA, FETA Y NUECES
- ENSALADA REMOLACHA, ESPINACAS Y NARANJA
- WRAP DE SALMÓN AHUMADO
- FALAFEL CON SALSA TAHINI
- MINI-BURGER DE TERNERA
- PIADINA DE JAMÓN, RUCULA & QUESO
- BROCHETA DE POLLO TIKKA MASALA
- MINI-CREME BRULEE CON FRUTOS ROJOS
- TARTA DE ZANAHORIA

Precio 52,00 €

10% IVA NO INCLUIDO





Buffet ejecutivo La Sal

- CESTA DE PAN FRESCO
- ALI - OLI CASERO
- BASTONES DE FOCACCIA CON PESTO
- GUACAMOLE CON CHIPS
- SAMOSAS RELLENAS DE VEGETALES AL CURRY
- ENSALADA DE BONIATO ASADO, RUCULA, QUINOA, FETA Y NUECES
- ENSALADA REMOLACHA, ESPINACAS Y NARANJA
- WRAP DE SALMÓN AHUMADO
- FALAFEL CON SALSA TAHINI
- MINI-BURGER DE TERNERA
- PIADINA DE JAMÓN, RUCULA & QUESO
- BROCHETA DE POLLO TIKKA MASALA
- MINI-CREME BRULEE CON FRUTOS ROJOS
- TARTA DE ZANAHORIA

Precio 52,00 €

10% IVA NO INCLUIDO





GOURMET LA SAL

- CESTA DE PAN FRESCO
- ALI - OLI CASERO
- CROQUETAS DE POLLO AL CURRY
- PINCHO DE LANGOSTINO CRUJIENTE
- HUMMUS CASERO CON CRUDITES
- POKE BOLS CON SALMÓN MARINADO Y WAKAME
- ENSALADA CLASICA DE TOMATE, PEPINO Y QUESO FETA
- ENSALADA QUINOA, GARBANZOS Y AGUACATE
- COSTILLEJAS DE CERDO A LA BBQ
- TACOS DE CERDO DESMIGADO CON CHIPOTLE Y LIMA
- FOCACCIA DE ROAST-BEEF Y RUCULA
- TARTA CRUMBLE DE MAZANA
- MINI CHEESE CAKE DE PIÑA CARAMELIZADA

Precio 55,00 €



10% IVA NO INCLUIDO





laSal
CATERING

MENÚ ASIÁTICO

- GYOZAS VEGETARIANAS CON SALSA TERIYAKY
- TEMPURA DE VERDURAS
- POKE BOLS CON SALMÓN MARINADO Y WAKAME
- TARTAR DE SALMÓN
- TARTAR DE ATÚN
- ROLLS VARIOS (6 unidades)
- SUSHI VARIADO (6 unidades)
- MINI MOUSSE DE MARACUYA

Precio 60.00 €

10% IVA NO INCLUIDO





Menu especial La Sal

- CESTA DE PAN FRESCO
- ALI - OLI CASERO
- GUACAMOLE CON CHIPS
- CROQUETAS DE POLLO AL CURRY
- HUMMUS CASERO CON CRUDITES
- CEVIQUE FRESCO DE CORVINA
- POKE BOLS CON SALMÓN MARINADO Y WAKAME
- ENSALADA VERDE VEGETARIANA
- ENSALADA DE ESPINACAS CON REMOLACHA
- ENSALADA CLASICA DE TOMATE, PEPINO Y QUESO FETA
- ENSALADA QUINOA, GARBANZOS Y AGUACATE
- BROCHETA GAMBAS
- PIADINA CON JAMÓN
- PIADINA VEGETARIANA
- COSTILLEJAS DE CERDO A LA BBQ
- TACOS DE CERDO DESMIGADO CON CHIPOTLE Y LIMA
- FRUTA FRESCA
- BROWNIE CHOCOLATE
- CRUMBLE DE MAZANA
- MINI CHEESE CAKE DE PIÑA CARAMELIZADA

Precio 65,00 €

10% IVA NO INCLUIDO





NUESTRAS PAELLAS A LA SAL

- CESTA DE PAN FRESCO
- ALI - OLI CASERO
- OLIVAS MARINADAS
- COCA DE TRAMPO
- CANAPE DE BRANDADA DE BACALAO CON ALI-OLI
- PINCHO DE TORTILLA DE PATATAS CON GAMBAS
- TABLA DE JAMÓN Y QUESO CON UVAS Y GALLETAS
- MIX DE CROQUETAS CASERAS
- PAELLA PARA ELEGIR:
- PAELLA MIXTA CIEGA
- PAELLA VEGETARIANA
- PAELLA DE MARISCO CIEGA (por encargo y suplemento 3 €)
- GATO DE ALMENDRA CON HELADO DE VAINILLA
- FRUTA FRESCA CORTADA DE TEMPORADA

Precio 65.00 €

10% IVA NO INCLUIDO





laSal

CATERING

NUESTRAS PARRILLADA A LA SAL

- CESTA DE PAN FRESCO
- ALI - OLI CASERO
- COCA DE CEBOLLA CARAMELIZADA CON QUESO DE CABRA
- ENSALADA COLESLAW
- ENSALADA DE PATATA
- ENSALADA DE ESPINACA, REMOLACHA Y QUESO FETA
- PICAÑA BRASILEÑA DE TERNERA ANGUS
- FILETE DE SUPREMA DE POLLO CON ROMERO Y LIMON
- SALCHICHAS CRIOLLAS CASERAS
- BROWNIE DE CHOCOLATE
- FRUTA FRESCA CORTADA DE TEMPORADA

Precio 72,00 €

*Suplemento montaje y transporte de barbacoa 250 €
A partir de 40 personas sujeto a disponibilidad.*

10% IVA NO INCLUIDO





laSal
CATERING

PARRILLADA PREMIUM A LA SAL

- CESTA DE PAN FRESCO
- ALI - OLI CASERO
- COCA DE CEBOLLA CARMELIZADA CON QUESO DE CABRA
- ENSALADA COLESLAW
- ENSALADA DE PATATA
- ENSALADA DE TOMATE
- CHULETÓN DE TERNERA GALLEGA
- RIBE EYE DE TERNERA GALLEGA
- FILETE DE RODABALLO CON LIMÓN Y ROMERO
- MINI VASITO DE TARTA DE QUESO CON PIÑA CARMELIZADA
- FRUTA FRESCA CORTADA DE TEMPORADA

Precio 94,50 €

*Suplemento montaje y transporte de barbacoa 250 €
A partir de 40 personas sujeto a disponibilidad.*

10% IVA NO INCLUIDO



OPCIONES DE CATERING & BEBIDAS

Mallorca

OPEN BAR 1

Water
Soft Drinks

PRICE: 6€/person/hour

(VAT Included)

Min. 3 horas

OPEN BAR 2

Water
Soft Drinks
Beer
Wine

PRICE: 8€/person/hour

(VAT Included)

Min. 3 horas

COMBINADOS Y CÓCTELES

Han de ser adquiridos directamente en el bar.
NO HAY BARRA LIBRE DE BEBIDAS ESPIRITUOSAS.

STANDARD DRINKS OPEN BAR 2: **8€/person/hour**

* **Red wine:** Flipado Rosado Pálido joven (D.O Rioja)

* **White:** Palacio de Viveros D.O Rueda

* **Rosé:** Marqués de Cáceres Excellens Rosé D.O La Rioja

Beer: Estrella Galicia

PREMIUM DRINKS OPEN BAR 2: **15€/person/hour**

- White wine Albariño D.O Rías Baixas – Albariño Marieta

- Red wine D.O Ribera del Duero – Emilio Moro

- Rosé Wine - D.O Provenza - Miraval

- Torrellon Brut reserva - Sparkling white wine D.O Corpinnat

- Beer: Estrella Galicia

SERVICIOS EXTRAS CATERING:

- Grupos menores de 45 personas.
Suplemento de 150€ + 21% IVA
- A partir de 50 pax: Tripulante extra:
 - Half day: 192,50 € + 21% IVA
 - Full day: 385,00 € + 21% IVA
- A partir de 100 pax: Tripulante extra:
 - Medio día: 385 € + 21% IVA
 - Día completo: 770 € + 21% IVA
- Transporte del Catering: 180€ + 21% IVA



Snack: Chips, crackers, olives and nuts Price: **8 euros + 10% VAT** per person.

