



CATAMARÁN CAT-200 VALENCIA

200 pasajeros

OPCIONES DE CATERING & BEBIDAS





COCTEL BEMY

Crujiente de pipas con pimienta
Chips vegetales
Galleguitos de jamón con tomate
Mini suizo de pavo, rúcula, brie y mermelada de tomate
Media noche de pollo, americana y salsa barbacoa
Báguel de salmón, queso y aguacate
Surtido de quesos con frutos secos y tostas
Surtido de ibéricos con picos
Bocaditos rellenos salados
Dados de tortilla patata con gotas de allioli suave
Surtido de mini sándwiches variados
Mini hot dog

POSTRES:

Brochetas de fruta
Surtido de repostería fina

BODEGA:

Vino blanco y tinto D.O Utiel-Requena
Cervezas yrefrescos
Agua con y sin gas

Precio por persona: 36 € + 10% IVA

Hora extra 10 €/ pax+ 10% IVA



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





COCTEL EL ALTO

APERITIVOS FRÍOS

Tabla de ibéricos y tomate natural
Tabla de quesos y frutos secos
Mini brioche de vitello tonnato
Mini suizo de titaina y atún
Bocatín vegetal
Sándwich de pastrami y ensalada de col
Foccacia con mortadela, rúcula y parmesano
Ensalada Cesar 2.0 en conserva
Ensalada de tomate, encurtidos y ventresca en su lata
Mini tortilla con cebolla y mahonesa trufada
Wrap de salmón, queso y parmesano
Pan de tomate con jamón ibérico
Ensaladilla rusa con piparra y aceitunas

POSTRES:

Tartaleta de limón y merengue
Trufas de chocolate
Financier de almendra y naranja

Precio por persona: 42 € + 10% IVA



BODEGA:

Agua Mineral
Refrescos
Cerveza
Vino Blanco Las 2 Ces DO Utiel-Requena
Vino Tinto Las 2 Ces DO Utiel-Requena

CONDICIONES:

El precio incluye:
Personal de servicio
Barra libre durante 2h (h extra= +10€/h +10%IVA)



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



SELECCIONA TU PROPIO MENÚ ÁNCORA:**MENÚ: Opción I:**

7 Aperitivos Fríos
3 Aperitivos Calientes
2 Postres

Precio por persona: 39 € + 10% IVA

MENÚ: Opción II:

8 Aperitivos Fríos
4 Aperitivos Calientes
2 Postres

Precio por persona: 45 € + 10% IVA

MENÚ: Opción III:

9 Aperitivos Fríos
5 Aperitivos Calientes
2 Postres

Precio por persona: 50 € + 10% IVA

MENÚ: Opción IV:

10 Aperitivos Fríos
6 Aperitivos Calientes
2 Postres

Precio por persona: 57 € + 10% IVA

SELECCIONA TU PROPIO MENÚ VIP ÁNCORA:**MENÚ: Opción VIP I:**

10 Aperitivos Fríos
3 Postres

Precio por persona: 48 € + 10% IVA

MENÚ: Opción VIP II:

12 Aperitivos Fríos
3 Postres

Precio por persona: 54 € + 10% IVA

MENÚ: Opción VIP III:

14 Aperitivos Fríos
3 Postres

Precio por persona: 60 € + 10% IVA

MENÚ: Opción VIP IV:

16 Aperitivos Fríos
3 Postres

Precio por persona: 66 € + 10% IVA



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



SELECCIONA TU PROPIO MENÚ ÁNCORA:**PLATOS FRÍOS**

Tabla de ibéricos y tomate natural
 Tabla de quesos y frutos secos
 Mini brioche de vitello tonnato
 Pan bao de titaina y atún
 Bocatín vegetal
 Foccacia con mortadela, rúcula y parmesano
 Wrap de salmón, queso y parmesano
 Bombón de patata, cebolla, sobrasada, alioli y cebolla crujiente
 Surtido de quesos con cañitas de pan
 Cestita de salpicón de pulpo y sus huevas
 Blinis de atún tataki con guacamole y huevas de mujol
 Oreo de parmesano con mouse de tomate y queso de cabra
 Wrap de pastrami con verduras al wok y mostaza de hierbas
 Taco de tartar de salmón con aguacate y vinagreta de cítricos
 Mini cornete con mouse de queso manchego y mermelada de tomate
 Mini cornete de humus de remolacha con cebolla crujiente
 Pan de pita con roast-beef, Salsa de yogurt a las finas hierbas y verduras de temporada
 Bocado de jamón ibérico con tomate seco y crema de queso de cabra
 Briochito de ensaladilla de pollo al curry
 Bikini de pavo, crema de queso y mouse de foie

SELECCIONA TU PROPIO MENÚ ÁNCORA:**PLATOS CALIENTES**

Crujiente de foie, higo y avellana
 Mini burger de ternera con gratinado de queso de cheddar
 Mini búrguer de verduras con gratinado de queso brie
 Lasaña de morcilla con cebolla glaseada y parmesano
 Brocheta de pavo tikka masala con focaccia al orégano y salsa cajún
 Rollito cerdo pekin
 Falafel de verduras
 Buñuelos de bacalao con alioli de tomate
 Crujiente de pollo de corral con salsa barbacoa
 Nem carrillera al curry con manzana y salsa de yogurt a las finas hierbas
 Mini perrito caliente
 Pulguita de longanizas con habitas baby
 Chivito (lomo de orza con queso cheddar, bacón crujiente y mayonesa de mostaza antigua)
 Pakito (cordero rustido con cebolla caramelizada, pimiento verde frito y salsa de yogurt con hierbabuena)
 Pepito (roast beef con piperada, mostaza de cebolla y jamón de trevelez)
 Patito (pato confitado con chalota caramelizada, ragout de berenjena y alioli de naranja)



SELECCIONA TU PROPIO MENÚ ÁNCORA:**POSTRES**

Aire de limón con merengue flambeado
 Tatín de manzana.
 Cheesecake de frambuesas con albahaca y mantequilla tostada
 Copita de Tiramisu.
 Mouse de Nutella.
 Chocolate en Texturas (con chokolatina CORPORATIVA + 1€)
 Copita de Mouse de Queso con Gelée de Melocotón

BODEGA:

Agua Mineral
 Refrescos
 Cerveza
 Vino Blanco Las 2 Ces DO Utiel-Requena
 Vino Tinto Las 2 Ces DO Utiel-Requena

CONDICIONES:

El precio incluye:
 Personal de servicio 2h (h extra= 130€/h + 21% IVA)
 Barra libre durante 2h (h extra= +10€/h +10%IVA)
 Menos de 50 pax: plus de 200€ + 21% IVA



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

SELECCIONA TU PROPIO MENÚ VIP ÁNCORA:

PLATOS FRÍOS

Ferrero Rocher de foie.

Vieiras marinadas a la oriental con crudites de verduras,
mayonesa de soja y huevas de wasabi.

Surtido de quesos gourmet con cañitas de pan
Jamón Ibéricos

Tabla de Ibéricos con picos

Crema fría de puerros con polvo de jamón ibérico

Cucharita de clóchina valenciana con gelée de azafrán y huevas
de trucha

Esfera de steak tartar de buey sobre galleta de remolacha,
mouse de parmesano y huevas de trufa negra.

Atún tataki sobre tosta crujiente, gelée de guisantes y gengibre
crujiente.

Oreo de parmesano con mouse de tomate y queso de cabra.

Falso shushi de cous cous con coils de sésamo blanco

Oblea de arroz con langostino, pepino, rúcula y aguacate con
salsa de yogurt de a las finas hierbas.

Coca de brioche con membrillo de titaina, sardina ahumada y
brotes de remolacha.

Mini cornete de carbón con mouse de humus de remolacha y
sésamo garrafiado

Escalivada en texturas con ceviche de bacalao

Ensaladilla rusa de langostinos y piparra

POSTRES

Copita de Tiramisu.

Chocolate en Texturas (con chokolatina CORPORATIVA) + 1 €

Crema valenciana a la canela

Tortada de almendra crocante y calabaza

Falso tomate (Cheesecake)

Milhojas de crema pastelera

Trufada de arnadí

Crema de naranja con merengue tostado y petacetas de lima



BODEGA:

Agua Mineral, refrescos y cerveza

Vino Banco Emina (Rueda)

Vino Tinto Dominio de Bornos Crianza
(Ribera del Duero)



APERITIVOS

- Gazpacho o salmorejo con crujientes de jamón
- Gazpacho ajoblanco con almendra
- Vasito de crema de calabaza o vichyssoise
- Conos de jamón de cebo y triángulos de queso
- Sushi español (pan con aceite y jamón serrano)
- Vasitos de tomatitos cherry con queso feta y pesto
- Brochetas de mozzarella y cherry con pesto
- Ensalada César
- Ensalada con queso de cabra, pasas y nueces, salsa de miel y mostaza
- Tártar de salmón o atún y aguacate
- Cóctel de gambas
- Cucharita con crema de patata y pulpo con avoe y pimentón
- Ensaladilla rusa
- Ensaladilla de patata, zanahoria, atún y pepinillos
- Hummus de garbanzo con dips de zanahoria
- Hummus de berenjena con chips de chia
- Guacamole con nachos
- Conitos de foie con mermelada de tomate
- Empanada de pisto
- Coca de tomate, pimiento rojo, atún y piñones
- Coca de tomate, berenjena, cebolla caramelizada y queso de cabra
- Coca de verduras
- Focaccia de salmón
- Focaccia con olivas
- Focaccia con tomatitos cherry
- Tortilla de patata, patata con cebolla o con trufa

**APERITIVOS**

2 items	8 € + 10% IVA
3 items	11 € + 10% IVA
4 items	15 € + 10% IVA
5 items	18 € + 10% IVA



SELECCIONA TU PROPIO MENÚ NUHULA:**FINGER FOOD**

- Mini brioche de crema de atún con aceitunas
- Mini brioche de pastrami de ternera con ensalada de col
- Mini brioche de pastrami de ternera con cebolla caramelizada y queso brie
- Mini hamburguesas clásica con queso, lechuga y tomate
- Mini hamburguesas con queso de cabra y cebolla crujiente
- Mini hamburguesas con queso cheddar y bacon
- Mini hot dog con patatitas paja
- Mini pitas de pollo al curry
- Mini pitas de kebab
- Mini creps de jamón y queso
- Mini sandwich frios variados: vegetal, crema de atún, ahumados, pavo con manzana, sobrasada y queso, pastrami
- Pan bao de pollo asado, brotes, bacon, cebolla crujiente y mayonesa
- Pan bao de pulled pork y cebolla caramelizada con salsa miel y mostaza
- Pulguitas de lomo, queso, bacon, lechuga y mayonesa
- Pulguitas de pollo, cebolla frita y jamón serrano
- Pulguitas de sobrasada, brie y cebolla caramelizada
- Pulguitas de longanizas con tomate
- Pulguitas de blanco y negro
- Croquetas sabores variados a elegir
- Wraps de salmón, queso crema y rúcula
- Wraps de aguacate, atún, maíz y lechuga con mayonesa
- Wraps de pollo, queso y lechuga con salsa César
- Rollitos de salmón, rúcula, crema de queso y nueces (brazo gitano)
- Rollitos de crema de queso roquefort, manzana y nueces (brazo gitano)
- Mini canelones rellenos

**FINGER FOOD**

2 items	10 € + 10% IVA
3 items	15 € + 10% IVA
4 items	18 € + 10% IVA
5 items	22 € + 10% IVA



SELECCIONA TU PROPIO MENÚ NUHULA:**TABLAS***(Cada tabla para 10 pax)*

Tabla con variedad de quesos
 Buffet de jamón de cebo 50 % raza ibérica
 Tabla de ibéricos
 Tabla mixta de quesos e ibéricos
 Tabla de patés y foie micuit con mermeladas

TABLAS (Para 10 pax)

Quesos variados	48 € + 10% IVA
Jamón de Cebo	54 € + 10% IVA
Tabla Ibéricos	48 € + 10% IVA
Queso & Ibéricos	48 € + 10% IVA
Patés & Foie (con mermeladas)	60 € + 10% IVA

**POSTRES**

Brochetas de fruta variada
 Dulces tipo:
 tarta de manzana o frutas, brownie,
 tiramisú,
 tarta chocolate, tarta de queso...

POSTRES

Brocheta De Frutas	3 € + 10% IVA
1 item	4 € + 10% IVA
2 items	6 € + 10% IVA
3 items	9 € + 10% IVA

Hrs	BEBIDAS	PRECIO
2h	Agua, Refrescos y Cerveza	12 € + IVA
2h	Agua, Refrescos, Cerveza, vino y agua	15 € + IVA



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

