

MENUS DE BARBACOA A BORDO DE NUESTRO CATAMARAN



MENÚ BARBACOA SIMPLE. (Solo en catamarán)

PICOTEO.

- Aceitunas.
- Frutos Secos.

PRINCIPAL.

- Brochetas de Cherry y queso.
- Mini Hamburguesas.
- Pincho de pollo y verdura.
- Tostada de pan con ali-oli y tomate.

POSTRE.

- Brocheta de frutas variadas.

Precio: 28.00 € por comensal.

MENÚ BARBACOA COMPLETA. (Solo en catamarán)

PICOTEO.

- Aceitunas.
- Frutos Secos.
- Montaditos variados.

PRINCIPAL.

- Barquitas de ensalada de la huerta.
- Tomatitos rellenos de atún y arroz basmatic.
- Mini Hamburguesas.
- Pinchitos de pollo y verdura.
- Brochetas de Entrecott.
- Tostada de pan con ali-oli y tomate.

POSTRE.

- Brocheta de frutas variadas.

Precio 35.00 € por comensal.

MENUS NÁUTICOS

A BORDO DE NUESTROS BARCOS



MENÚ RACÓ:

PICOTEO.

Aceitunas.
Frutos Secos.

PRINCIPAL.

Selección de fiambre variado.
Tabla de quesos.
Brochetas de tortillas variadas.
Tramechini de marisco.
Vasito de ensalada de canónigos con aliño de miel.
Mini empanadilla de queso y calabacín.
Chupito de Gazpacho de fresa.
Dadito de solomillo al brandy.

POSTRE.

Vasito de tres chocolates.
Brocheta de frutas.

Precio 37.00 € por comensal.

MENÚ FARALLÓ:

ENTRANTES.

Frutos Secos.
Aceitunas.

PRINCIPAL.

Selección de fiambre variado.
Tabla de quesos.
Brochetas de tortillas variadas.
Delicatesen de foie y sobrasada.
Chupito de crema de calabacín con nata líquida.
Mini empanadilla de atún y tomate.
Vasito de ensalada de pasta.
Dátiles con bacón.
Albóndigas con cebolla caramelizada.

POSTRE.

Vasito de tres chocolates.
Brocheta de frutas variadas.

Precio: 40.00 € por comensal.

MENÚ IFACH:

PICOTEO.

Aceitunas.
Frutos secos.

PRINCIPAL.

Selección de fiambre variado.
Tabla de quesos.
Brochetas de tortillas variadas.
Champiñones con jamón.
Tomates rellenos de atún y arroz basmatic.
Mini empanadilla de queso y calabacín.
Tartaleta de marisco.
Pudding de pescado.
Albóndigas con cebolla caramelizada.
Piruleta de langostinos.

POSTRE.

Vasito de tres chocolates.
Brocheta de frutas variadas.
Pinchito de queso manchego y membrillo.

Precio: 42.00 € por comensal.

MENÚ VINAMARIS:

PICOTEO.

Frutos secos.
Aceitunas.

PRINCIPAL.

Selección de ibéricos variados.
Tabla de quesos.
Brochetas de tortillas variadas.
Dátiles con bacón.
Piruleta de langostino.
Chupito de gazpacho de fresa.
Mini empanadilla de queso y calabacín.
Pudding de pescado.
Tomatitos rellenos de atún y arroz basmatic.
Albóndigas con cebolla caramelizada.
Daditos de solomillo al Brandy.

POSTRE.

Vasito de tres chocolates.
Brocheta de frutas variadas.
Pinchito de queso manchego y membrillo.

Precio: 45.00 € por comensal.

Los menús incluyen:

Bebidas (para actividad hasta 4h): refrescos, cervezas, agua.

No incluido: 10% IVA

Servicio de café / te (2.50€ + 10% IVA/persona)

Servicio camarero (20€ + IVA/hora de servicio/camarero)

Coste bebidas a partir de 4h de actividad (coste por hora extra 6€ + 10% IVA/persona).

Recomendamos un camarero para cada 25 comensales.

El camarero se contrata para la duración del evento más una hora de preparación antes del evento.