

2026 Catering Angebot Eventschiff (Deutsch)	2
2026 Catering Offer – Event Vessel (English)	5
2026 Oferta de catering Barco para eventos (Español)	8

2026 Catering Angebot Eventschiff (Deutsch)

1. Getränkepakete

Begrüßungsgetränk: Cava-Sangria / Aperol Spritz 3,90 € p.P.

Open Bar

- Bar A: Bar B + Mixgetränke Markenqualität 9,90 € p.P./Std.
- Bar A Cocktails: Bar A + Cocktails 13,90 € p.P./Std.
- Bar A Premium: Bar A + Cocktails + Premium-Flasche 15,90 € p.P./Std.
- Bar B: Wein, Bier, Sangria, Softdrinks & Wasser 6,90 € p.P./Std.
- Bar C: Softdrinks & Wasser 3,90 € p.P./Std.

2. Extras

- Individueller Live-DJ 120 €/Std.
- Reinigungszuschlag (bei externem Catering) 119,90 €
- Nutzung der Küche 108,90 €
- Show nach Wahl: Brasilianisch, Jazzband, Flamenco oder Gitarren auf Anfrage

3. SNACKS

Superior 5,90 €/Person

Oliven • Erdnüsse • Chips • Käsewürfel • Quelitas

Superior Extra 8,90 €/Person

Oliven • Erdnüsse • Chips • Käsewürfel • Iberischer Schinken • Quelitas

4. FINGERFOOD

Tradicional Mini

14,50 €/Person

Coca de trampó • Hummus mit Karotte • Mozzarella-Perlen • Mini-Gemüse-Cocarroi • Gemischtes Gebäck • Oliven • Obstkorb

Tradicional

19,50 €/Person

Wie oben + Mini-Fleisch-Empanadas • Thunfisch-Empanada • Feine Patisserie (2 Stk./Person)

Servicepersonal: 84 € pro Personal (inklusive ab 50 Personen)

5. BUFFET-MENÜS

Buffet I „Completo“

29,90 €/Person

Datteln mit Speck • Fleischbällchen • Mahón-Käse mit Trauben • Truthahn-Nuggets • Thunfisch-Trampó • Meeresfrühtesalat • Kartoffelsalat • Crudités mit Dips • Avocado-Orangen-Salat • Tomate-Mozzarella-Spieße • Obstsalat mit Vanilleeis

Buffet II „Mar & Tierra“

32,90 €/Person

Wie Buffet I + Garnelenturm

Paella Menü

31,90 €/Person

Gemischte Paella (Show-Cooking) • Fleischbällchen-Spieße • Käse-Trauben-Spieße • Tomate-Mozzarella-Spieße • Obstsalat mit Eis

Buffet III „Mediterrane Delikatessen“

41,90 €/Person

Gefüllte Zucchini • Lubina-Filets • Griechischer Salat • Rinderfilet • Kartoffelgratin • Mariniertes Lachs • Gemüse-Pastetchen • Brot mit Alioli • Obst & Käse

Buffet IV „Mikado“

39,90 €/Person

Lachs-Blinis • Vegetarische Frühlingsrollen • Käse- & Fleischspieße • Garnelenturm • Mallorquinischer Braten • Ziegenkäse-Trüffel • Kartoffelsalat • Obstsalat
(Unter 30 Personen: Zuschlag 100 €)

6. MENÜS & DESSERT

„Mikado Extra“

44,90 €/Person

Lachs-Blinis • Thai-Frühlingsrollen • Oktopus • Garnelen • Rindfleischbällchen • Ziegenkäse-Trüffel • Mini-Rinderfilet • Obstsalat mit Vanilleeis

BBQ an Bord

54,90 €/Person

(Show-Cooking inklusive)

Garnelen • Entrecôte • Lammkoteletts • Truthahnspeie • Idaho-Kartoffeln • Salate • Pimientos de Padrón • Frühlingsrollen • Samosas • Hotdogs • Brot • Trockenfrüchte • Kuchen

7. HAUSGEMACHTE TORTEN

Kategorie A

Karotte-Walnuss • Karotte-Apfel/Dulce de Leche • Weiße/Schwarze/Orangen-Schokolade • Red Velvet

- ½ Box: 19,90 € (8–12 Stück)
- 1 Box: 39,90 € (20–40 Stück)

Kategorie B

Banoffee • Käse-Himbeere/Blaubeere • Zitronen-Baiser • Weißer Brownie-Pistazie • Sacher

- ½ Box: 29,90 €
- 1 Box: 53,90 €

2026 Catering Offer – Event Vessel (English)

1. Beverage Packages

Welcome Drink: Cava Sangria / Aperol Spritz €3.90 p.p.

Open Bar

- Bar A: Bar B + premium brand mixed drinks €9.90 p.p./hour
- Bar A Cocktails: Bar A + cocktails €13.90 p.p./hour
- Bar A Premium: Bar A + cocktails + premium bottle €15.90 p.p./hour
- Bar B: Wine, beer, sangria, soft drinks & water €6.90 p.p./hour
- Bar C: Soft drinks & water €3.90 p.p./hour

2. Extras

- Individual live DJ €120/hour
- Cleaning surcharge (for external catering) €119.90
- Use of kitchen facilities €108.90
- Show of your choice: Brazilian performance, jazz band, flamenco or guitarists (upon request)

3. Snacks

Superior €5.90 per person

Olives • Peanuts • Crisps • Cheese cubes • Quelitas

Superior Extra €8.90 per person

Olives • Peanuts • Crisps • Cheese cubes • Iberian ham • Quelitas

4. Finger Food

Traditional Mini €14.50 per person

Coca de trampó • Hummus with carrot • Mozzarella pearls • Mini vegetable cocarrois • Assorted pastries • Olives • Fruit basket

Traditional €19.50 per person

As above + Mini meat empanadas • Tuna empanada • Fine pastries (2 pcs./person)

Service staff: €84 per staff member (included from 50 persons onwards)

5. Buffet Menus

Buffet I "Completo" €29.90 per person

Dates wrapped in bacon • Meatballs • Mahón cheese with grapes • Turkey nuggets • Tuna trampó • Seafood salad • Potato salad • Crudités with dips • Avocado & orange salad • Tomato mozzarella skewers • Fruit salad with vanilla ice cream

Buffet II "Sea & Land" €32.90 per person

As Buffet I + Prawn tower

Paella Menu €31.90 per person

Mixed paella (live show cooking) • Meatball skewers • Cheese & grape skewers • Tomato mozzarella skewers • Fruit salad with ice cream

Buffet III "Mediterranean Delicacies" €41.90 per person

Stuffed zucchini • Sea bass fillets • Greek salad • Beef tenderloin • Potato gratin • Marinated salmon • Vegetable pastries • Bread with aioli • Fruit & cheese

Buffet IV "Mikado" €39.90 per person

Salmon blinis • Vegetarian spring rolls • Cheese & meat skewers • Prawn tower • Mallorcan roast • Goat cheese truffles • Potato salad • Fruit salad

(Surcharge of €100 for groups under 30 persons)

6. Menus & Desserts

“Mikado Extra” €44.90 per person

Salmon blinis • Thai spring rolls • Octopus • Prawns • Beef meatballs • Goat cheese truffles • Mini beef tenderloin • Fruit salad with vanilla ice cream

BBQ on board €54.90 per person

(Show cooking included)

Prawns • Entrecôte • Lamb chops • Turkey skewers • Idaho potatoes • Salads • Padrón peppers • Spring rolls • Samosas • Hot dogs • Bread • Dried fruits • Cakes

7. Homemade Cakes

Category A

Carrot-walnut • Carrot-apple/dulce de leche • White/dark/orange chocolate • Red Velvet

- ½ box: €19.90 (8–12 pieces)
- 1 box: €39.90 (20–40 pieces)

Category B

Banoffee • Cheesecake raspberry/blueberry • Lemon meringue • White brownie pistachio • Sacher

- ½ box: €29.90
- 1 box: €53.90

2026 Oferta de catering Barco para eventos (Español)

1. Paquetes de Bebidas

Bebida de bienvenida: Cava-Sangría / Aperol Spritz 3,90 € p.p.

Barra Libre

- Barra A: Barra B + combinados de primeras marcas 9,90 € p.p./hora
- Barra A Cócteles: Barra A + cócteles 13,90 € p.p./hora
- Barra A Premium: Barra A + cócteles + botella premium 15,90 € p.p./hora
- Barra B: Vino, cerveza, sangría, refrescos y agua 6,90 € p.p./hora
- Barra C: Refrescos y agua 3,90 € p.p./hora

2. Extras

- DJ en vivo personalizado 120 €/hora
- Suplemento de limpieza (con catering externo) 119,90 €
- Uso de cocina 108,90 €
- Espectáculo a elegir: brasileño, banda de jazz, flamenco o guitarras (bajo petición)

3. Snacks

Superior 5,90 €/persona

Aceitunas • Cacahuets • Patatas fritas • Dados de queso • Quelitas

Superior Extra 8,90 €/persona

Aceitunas • Cacahuets • Patatas fritas • Dados de queso • Jamón ibérico • Quelitas

4. Fingerfood

Tradicional Mini 14,50 €/persona

Coca de trampó • Hummus con zanahoria • Perlas de mozzarella • Mini cocarrois de verdura • Surtido de repostería salada • Aceitunas • Cesta de fruta

Tradicional 19,50 €/persona

Como el anterior + Mini empanadas de carne • Empanada de atún • Pastelería fina (2 uds./persona)

Personal de servicio: 84 € por persona (incluido a partir de 50 personas)

5. Menús Buffet

Buffet I “Completo” 29,90 €/persona

Dátiles con bacon • Albóndigas • Queso Mahón con uvas • Nuggets de pavo • Trampó de atún • Ensalada de marisco • Ensalada de patata • Crudités con dips • Ensalada de aguacate y naranja • Brochetas de tomate y mozzarella • Ensalada de fruta con helado de vainilla

Buffet II “Mar & Tierra” 32,90 €/persona

Como el Buffet I + Torre de gambas

Menú Paella 31,90 €/persona

Paella mixta (show cooking) • Brochetas de albóndigas • Brochetas de queso y uvas • Brochetas de tomate y mozzarella • Ensalada de fruta con helado

Buffet III “Delicias Mediterráneas” 41,90 €/persona

Calabacines rellenos • Filetes de lubina • Ensalada griega • Solomillo de ternera • Gratinado de patata • Salmón marinado • Pastelitos de verduras • Pan con alioli • Fruta y queso

Buffet IV “Mikado” 39,90 €/persona

Blinis de salmón • Rollitos de primavera vegetarianos • Brochetas de queso y carne • Torre de gambas • Asado mallorquín • Trufas de queso de cabra • Ensalada de patata • Ensalada de fruta

(Suplemento de 100 € para menos de 30 personas)