

OPCIONES DE CATERING Y BEBIDA A BORDO 2022

APERITIVOS:

Bandejas variadas:

- **Bandeja de sándwiches (mitades).**
 1. Incluye 16 mini sándwich de atún, alcachofa y queso crema. Precio: **35€/ bandeja**
 2. Incluye 16 mini sándwich de jamón y queso. Precio: **35€/ bandeja**
 3. Incluye 16 mini sándwich vegetal con maíz, alcachofa, queso crema y cebolla encurtida. Precio: **35€/ bandeja**

- **Bandeja de mini croissants.**
 1. Incluye 16 mini croissant pavo con arándanos. Precio: **38€/bandeja**
 2. Incluye 16 mini croissant con queso de Mahón, embutido vegetariano y mayonesa de mango. Precio: **38€/bandeja**

- **Bandeja de mini ensaimadas.**
 3. Incluye 16 mini ensaimadas con salmón ahumado y crema de queso y eneldo. Precio: **38€/bandeja**
 4. Incluye 16 mini ensaimadas con sobrasada y mermelada de pimientos asados. Precio: **38€/bandeja**

- **Bandeja de panecillos variados.**
 1. Incluye 12 panecillos con pechuga de pollo, manzana ácida y mayonesa japonesa. Precio: **45€/ bandeja**
 2. Incluye 12 panecillos con brie, jamón serrano y rúcula. Precio: **40€/ bandeja**

- **Bandeja de pan de cristal con variedades mallorquinas**
 1. Incluye 6 unidades con sobrasada y miel. Precio: **18€/bandeja**
 2. Incluye 6 unidades con trempó mallorquin. Precio: **19€/bandeja**
 3. Incluye 6 unidades con pimientos caramelizados, caballa y menta. Precio: **21€/bandeja**

- **Bandeja de pan Bao**
 1. Incluye 6 unidades con aguacate, cebolla encurtida, mayonesa japonesa y atún. Precio: **25€/bandeja**
 2. Incluye 6 unidades con pulled chicken, rúcula, cebolla encurtida, aguacate, mango y sweet chilly. Precio: **25€/bandeja**

- **Bandeja de 2 variedades de Humus para 10 pax** (tradicional + babaganoush o zanahoria y naranja). Se sirve con crudités y crackers. Precio: **45€/ bandeja**

- **Bandeja de fruta cortada de temporada** (aproximadamente 2 kg). Precio: **50€/ bandeja**

Aperitivo de Ibéricos:

- Surtido de embutidos ibéricos
- Surtido de quesos
- Pan payés con tomate

Precio: **14,90€** por persona

Desayuno:

- Infusiones / café
- Zumos
- Panecillos variados
- Embutidos y quesos
- Mini pastelería
- Mantequilla, mermelada y miel
- Fruta variada

Precio: **14,90€** por persona

NUESTRAS DELICIOSAS BARBACOAS:

BBQ Oasis I:

- Pollo en tacos macerado con salsa de soja, aceite de sésamo y ágave
- Mini Hamburguesas, servidas con pan, tomate y cebolla crujiente
- Salchichas frescas
- 2 variedades de ensalada a elegir (ver más abajo)
- Pan
- Postre casero a elegir (ver más abajo)
- Fruta variada

Precio: **25,90€** por comensal

BBQ Vegana

- Hamburguesa vegana, servida con pan, tomate y cebolla crujiente
- Salchicha vegana
- 2 variedades de ensalada a elegir (ver más abajo)
- Pan
- Postre casero a elegir (ver más abajo)
- Fruta variada

Precio: **26,90€** por comensal

BBQ Mixta de carne y pescado:

- Pollo en tacos macerado con salsa de soja, aceite de sésamo y ágave
- Pescado blanco de temporada
- 2 variedades de ensalada a elegir
- Pan
- Postre casero a elegir (ver más abajo)
- Fruta variada

Precio: **29,90€** por comensal

BBQ Oasis Meat:

- Pollo en tacos macerado con salsa de soja, aceite de sésamo y ágave
- Solomillo de ternera
- 2 variedades de ensalada a elegir (ver más abajo)
- Pan
- Postre casero a elegir (ver más abajo)
- Fruta variada

Precio: **38,90€** por comensal

BBQ de Pescado:

- Pescado blanco de temporada
- Salmón
- Langostinos
- 2 variedades de ensalada a elegir (ver más abajo)
- Pan
- Postre casero a elegir (ver más abajo)
- Fruta variada

Precio: **39,90€** por comensal

BBQ NIÑOS

- Mini Hamburguesas, servidas con pan, tomate y cebolla crujiente
- Salchicha fresca
- Pan
- Postre casero sorpresa

Precio: **10,90€** por comensal

VARIEDAD DE ENSALADAS A ELEGIR:

- **Ensalada Oasis** con pepinos, aliño de soja, aceite de sésamo, miel, AOVE, flakes de cayena, vinagre de arroz, semillas de sésamo, queso feta y olivas, con topping de yogurt.
- **Ensalada de legumbres**, con calabacín, rabanito, zanahoria, fruta de temporada, aguacate, frutos secos, sweet chilly.
- **Ensalada mix de arroces**, con tomate cherry, manzana, cebolla encurtida, maíz y alga wakame.
- **Ensalada de espinacas baby** con arándanos, queso, fruta y frutos secos.
- **Ensalada de verano**, con mix de lechugas, tomates cherry, olivas, maíz y zanahoria.
- **Trampó** (tomate, cebolla, pimiento, olivas negras y hierbabuena)
- **Ensalada de patató** (variedad de patata pequeña mallorquina rostizada con hierbas aromáticas y cebolla. Servido con crême fraiche)

VARIEDAD DE POSTRES A ELEGIR:

- Carrot cake
- Cheese cake
- Limón y yogurt (vegano)

MENÚ A MEDIDA

- En función de las necesidades específicas de cada cliente podemos elaborar un menú personalizado para cada grupo.

* Nota: En el caso de necesidades alimentarias (celiacos, intolerancias, etc.) por favor contáctenos para adecuar los menús.

* Todos los menús requieren un mínimo de 10 personas

OPCIONES DE BEBIDA:

PAQUETE DE BEBIDAS Nº 1

- Incluye agua (con y sin gas) y refrescos.

Precio por persona medio día: **12,90€**

Precio por persona día completo: **19,90€**

PAQUETE DE BEBIDAS Nº 2

- Incluye agua (con y sin gas), refrescos, cerveza y vino. Incluye también una recepción con copa de cava de bienvenida.

Precio por persona medio día: **19,90€**

Precio por persona día completo: **28,90€**

*Solo será posible la contratación del paquete de bebidas nº2 si se contrata alguna opción de comida. El capitán puede limitar el consumo de alcohol a bordo, por razones de seguridad.

*Si tienen alguna petición especial de vinos, podemos atenderle con un presupuesto personalizado.

*Tenemos a su disposición en el bar de a bordo una amplia carta de coctelería y licores. Éstos se solicitarán y abonarán según consumo directamente a bordo.

* Nota: Todos los precios arriba indicados **incluyen el 10% de IVA**. IVA sujeto a modificaciones legislativas.