

OPCIONES DE CATERING Y BEBIDA A BORDO 2023

APERITIVOS:

Bandejas variadas:

- **Bandeja de sándwiches (mitades).**
 1. **Atún:** Incluye 16 mini sándwich de atún, alcachofa y queso crema. Precio: 38'90€/ bandeja
 2. **Jamón y queso:** Incluye 16 mini sándwich de jamón y queso. Precio: 38'90€/ bandeja
 3. **Vegetal:** Incluye 16 mini sándwich con maíz, alcachofa, queso crema y cebolla encurtida. Precio: 38'90€/ bandeja

- **Bandeja de mini croissants.**
 1. **Pavo:** Incluye 16 mini croissant con queso, pavo y mayonesa de mango. Precio: 38'90€/bandeja
 2. **Vegano:** 16 mini croissant con queso vegano, confitura de pimientos asados, maíz y rúcula. Precio: 42'90€/bandeja

- **Bandeja de panecillos variados.**
 1. **Pollo:** Incluye 12 panecillos con pechuga de pollo, manzana ácida y mayonesa japonesa. Precio: 44'90€/ bandeja
 2. **Serrano:** Incluye 12 panecillos con brie, jamón serrano y rúcula. Precio: 42'90€/ bandeja
 3. **Versión gluten free de serrano:** Incluye 12 panecillos con brie, jamón serrano y rúcula. Precio: 44'90€/ bandeja
 4. **Pulguita vegana:** Incluye 12 pulguitas con hummus, aguacate y tomate cherry confitado. Precio: 29,90€/bandeja

- **Bandeja de coca de patata mallorquina**
 1. **Pulled pork:** Incluye 6 unidades con pulled chicken, rúcula, cebolla encurtida, aguacate, mango y sweet chilly. Precio: 42,90€/bandeja
 2. **Opción vegana:** Incluye 6 unidades con pulled chicken (vegano, hecho con setas), salsa BBQ, mézclum, cebolla morada y chilly flakes. Precio: 35,90€/bandeja

- **Bandeja de mini ensaimadas mallorquinas,** Incluye 16 mini ensaimadas con sobrasada y mermelada de pimientos asados. Precio: 38'90€/bandeja

- **Bandeja de pan de cristal con variedades mallorquinas,** Incluye 6 unidades con pimientos caramelizados, caballa y menta. Precio: 24,90€/bandeja

- **Bandeja de mini ensaladas (servidas en barquitas individuales)**
 1. **Brie + serrano:** Bandeja de 10 mini ensaladas con canónigos, brie, serrano y uva. Precio: 30,90€
 2. **Apio:** Bandeja de 10 mini ensaladas con apio, manzana, queso azul y nueces Precio: 30,90€

- **Hummus: Bandeja de 2 variedades de Hummus** para 10 pax. Se sirve con crudités y crackers. Precio: 45'90€/ bandeja

- **Zambusec:** Bandeja de 16 triángulos de masa filo con ricota y queso. Precio: 23,90€

- **Puritos:** Bandeja de 16 rollitos de masa filo con mango, albahaca, cremette, miel y chilly. Precio: 23,90€

- **Fruta: Bandeja de fruta cortada de temporada** (aproximadamente 2 kg). Precio: 49'90€/ bandeja

Desayuno mediterráneo:

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

Precio: **18,90€** por persona

Brunch:

- Infusiones / café
- Zumos
- Panecillos variados
- Embutidos y quesos
- Mini pastelería casera
- Mantequilla, mermelada y miel
- Fruta variada
- Yogur
- Muesli
- Huevos
- Mini Burger, servidas con pan, tomate y cebolla crujiente
- Bacon
- Ensalada mini barquita

Precio: **35,90€** por persona

Aperitivo de Tapas Oasis (formato individual):

- Mini cocarroi o empanada
- Flor de serrano ibérico
- Gilda (pincho de oliva, pimiento y anguila ahumada)
- Mini fuet
- Sobrasada
- Queso mahonés
- Ali oli
- Pincho tortilla
- Pan cristal
- Tomate

Precio: **27,90€** por persona

NUESTRAS DELICIOSAS BARBACOAS:

BBQ Oasis I:

- Pollo en tacos macerado con yogur, especias y miel
- Mini Hamburguesas, servidas con pan, tomate y cebolla crujiente
- Queso provolone con especias a la parrilla
- 2 variedades de ensalada a elegir (ver más abajo)
- Pan
- Postre casero a elegir (ver más abajo)
- Fruta variada

Precio: **28,90€** por persona

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: **28,90€** por persona

BBQ Gluten Free

- Pollo en tacos macerado con yogur, especias y miel
- Mini Hamburguesas, servidas con pan, tomate
- Queso provolone con especias a la parrilla
- 2 variedades de ensaladas gluten free
- Pan
- Postre casero sin gluten
- Fruta variada

Precio: **28,90€** por persona

BBQ Mixta de carne y pescado:

- Pollo en tacos macerado con yogur, especias y miel
- Pescado blanco de temporada
- 2 variedades de ensalada a elegir (ver más abajo)
- Pan
- Postre casero a elegir (ver más abajo)
- Fruta variada

Precio: **32,90€** por persona

BBQ Oasis Meat:

- Pollo en tacos macerado con yogur, especias y miel
- Solomillo de ternera
- 2 variedades de ensalada a elegir (ver más abajo)
- Pan
- Postre casero a elegir (ver más abajo)
- Fruta variada

Precio: **40,90€** por persona

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: **40,90€** por persona

BBQ NIÑOS

- Mini Hamburguesas, servidas con pan, tomate y cebolla crujiente
- Pollo en tacos macerado con yogur, especias y miel
- Pan
- Postre casero sorpresa

Precio: **11,90€** por persona

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.
- **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 verano**, con mix de lechugas, tomates cherry, olivas, maíz y zanahoria.
- **Ensalada de patató** (variedad de patata pequeña mallorquina rostizada con hierbas aromáticas y cebolla). Servido con crême fraiche.
- **Ensalada mallorquina**: Mix de tomates, cebolla morada, alcaparras y un toque de hinojo.

VARIEDAD DE POSTRES A ELEGIR:

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

Menú Gourmet con Chef a bordo:

Menú degustación de 14 platos elaborados y servidos a bordo, durante la experiencia de navegación:

1. Milhojas de anguila ahumada
2. Carpaccio de tomate mallorquín
3. Albaricoque a la plancha relleno de sobrasada sobre tostada de enseimada
4. Lascas de melón (limpia paladar)
5. Aguachilly de corvina
6. Taquito de camarón
7. Ensalada de atún templado
8. Coca de patata mallorquina con relleno de setas y salsa BBQ
9. Pulpo braseado
10. Granita siciliana (limpia paladar)
11. Pork belly laqueado
12. Mini huerta
13. Wagyu a la plancha
14. Postre verano Oasis

Precio: **250€**/por persona

* **Notas:**

- Todos los menús arriba indicados (a excepción de las bandejas de aperitivos) requieren un mínimo de 10 personas.
- En casos de dietas especiales como vegetarianos/veganos/sin gluten, dentro de un grupo, estas BBQ no requieren mínimo.
- La selección de ensaladas y postre deberá ser la misma opción para todo el grupo.

OPCIONES DE BEBIDA:

En relación con las bebidas, los clientes pueden decidir entre contratar uno de los paquetes de bebidas que ofrecemos, o bien pagarlas según consumo a bordo.

PAQUETE DE BEBIDAS Nº 1

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

Precio por persona medio día: **14,90€**

Precio por persona día completo: **20,90€**

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: **22,90€**

Precio por persona día completo: **32,90€**

*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.

*Todo el grupo debe seleccionar la misma opción de paquete de bebidas (a excepción de embarazadas y niños, en el caso de que el grupo seleccione el paquete con alcohol)

*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.

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

*Los precios de este dossier pueden ser revisados durante la temporada, en función de los cambios en el mercado.