

CATERING OPTIONEN UND GETRÄNKE AN BORD 2024

APERITIFS:

Vorspeisen-Platte von 10 Einheiten:

- **Mini-Pastrami-Bikini-Platte** (Brioche-Brot, Emmentaler Käse, Pastrami und Gurkensauce-Mayo). **Preis: 29,90€.**

- **Farinatas** (Pizzateig aus Kichererbsenmehl-gluten Frei)

1. **Serrano-Schinken:** mit Straccino, Kirschen und Dressing. **Preis: 29,90€.**

2. **Gemüse:** mit Stracciatella, getrockneten Tomaten, Rucola und Dressing. **Preis: 25,90€.**

3. **Vegan:** mit veganem Frischkäse, Avocado, Kimchi-Sauce und Karotte. **Preis: 19,90€.**

- **Tablett mit Mini-Croissants.**

1. **Pute und Käse:** Mini-Croissants mit Käse und Pute. **Preis: 25,90€**

2. **Vegan:** Mini-Croissants mit veganem Käse, gerösteter Paprikamarmelade, Mais und Rucola. **Preis: 27,90€**

- **Zambusec** (Blätterteig, Ricotta, Käse, Sofrito und Ei). **Preis: 22,90€.**

- **Brie-Bombons mit Blaubeermarmelade** (Brie, Blaubeermarmelade, gehobelte Mandeln, Blätterteig). **Preis: 22,90€.**

- **Puritos** (Filoteig, Kremette, Blauschimmelkäse, Basilikum, Mango, Sesam und Honig). **Preis: 25,90€.**

- **Mini-Ensaimadas** (Mini-Ensaimada, Pfeffermarmelade, Sobrasada). **Preis: 24,90€.**

- **Mini-Waffel mit knusprigem Hähnchen** (Mini-Waffel, knuspriges Hähnchen, Krautsalat, Sauce). **Preis: 39,90€.**

- **Tacos aus iberischem Schweinerippchen mit koreanischem BBQ** (Schweinerippchen, BBQ-Sauce, Gemüse, Maistortilla). **Preis: 54,90€.**

- **Mini Rock and Roll mit Hummer** (Rock and Roll, Hummer, Kräuterbutter). **Preis: 54,90€.**

- **Platte mit Hummus**, serviert mit Crudités und Crackern. **Preis: 46,90€.**

- **Platte mit geschnittenem Obst der Saison** (ca. 2 kg). **Preis: 49,90€.**

Mediterranes Frühstück (mindestens 10 Personen):

- Aufgüsse / Kaffee
- Milch
- Saft
- Verschiedene Brotsorten
- Aufschnitt und Käse
- Mini-Gebäck
- Butter, Marmelade und Honig
- Tomaten
- Joghurt
- Müsli
- Olivenöl und Salz
- Obst

Preis: **22,90€** pro Person

Oasis Tapas Vorspeise (mindestens 10 Personen):

- Mini-Cocarroi
- Mini-Empanada
- Iberische Serrano-Blume
- Mini fuet
- Mahon-Käse
- Ali oli
- Tortilla
- Mini-Enseimada mit Sobrasada und Pfeffermarmelade
- Llonguet-Brot
- Tomate
- Öl und Salz

Preis: **28,90€** pro Person

Käseplatte (mindestens 10 Personen):

- Mahon-Käse
- Mini-Bayern blau
- Feta-Käse
- Pesto Gouda
- Honig
- Weintrauben
- Nüsse
- Brot
- Öl und Salz

Preis: **15,90€** pro Person

Aufschnitt und Käse im Glas serviert (mindestens 10 Personen):

- Mahon-Käse
- Manchego-Käse
- Chorizo
- Salchichón
- Yorker Schinken
- Serrano-Schinken
- Rustikal- Brot
- Tomate
- Öl und Salz

Preis: **15,90€** pro Person

GASTRONOMISCHE ERLEBNISSE MIT BARBECUE AN BORD

***Für alle Menüs ist eine Mindestteilnehmerzahl von 10 Personen erforderlich.**

OPTION 1 - MEDITERRANEAN CRUISE

Segeln Sie durch das kristallklare Wasser der wunderschönen Insel, während Sie einen Leckerbissen genießen, der Sie zu verschiedenen Mittelmeerhäfen führt...

Das Menü umfasst:

- Mediterrane Focaccia mit Mortadella aus Bologna, Monterosso-Tomaten und Stracciatella- Käse.
- Weißfisch im Bananenblatt, auf dem Grill an Bord zubereitet.
- Frisch gegrilltes Hähnchen oder Lendensteak
- Horiatiki-Salat (Tomate, Paprika, schwarze Oliven, Zwiebel, Gurke und Feta-Käse)
- Patató-Salat (mallorquinische Kartoffel, Crème fraîche und aromatische Kräuter)
- Brot
- Joghurtdessert mit Früchten und Mandeln
- Obst

Preis mit Hähnchen: 36,90€/Pax

Preis mit Lendensteak: 48,90€/Pax

OPTION 2 - WINDOW TO AMERICA

Eine Menü, die von den einfachen, aber nicht weniger köstlichen nordamerikanischen Gerichten inspiriert ist und zu den Köstlichkeiten Lateinamerikas übergeht.

Das Menü umfasst:

- Chips
- Mini-Hotdog, mit Rock-and-Roll-Brötchen und Zwiebel-Topping (2 pro Person)
- Hähnchenbrust vom Grill an Bord, mit mallorquinischer Inselsoße (Ketchup, Mayonnaise, Worcesterstershin-Soße, Tabasco, Frühlingszwiebel, EVOO, Fenchel, Essig, Senf, Zitronensaft, Salz und Pfeffer).
- Oder gegrilltes Lendensteak mit Kräuterbutter
- Gegrillter Mais mit Chimichurri-Sauce
- Kohlsalat (Rotkohl, Karotten, Sultaninen und rosa Salate)
- Rucolasalat (Rucola, Obst der Saison, Panela-Käse, Paranüsse und Dressing)
- Mojito-Biskuitkuchen
- Brot und Obst

Preis mit Hähnchen: 30,90€/Pax

Preis mit Lendensteak: 44,90€/Pax

OPTION 3 - SILK ROUTE

Träumen Sie, während Sie in der Sonne mit exotischen Aromen baden... spielen Sie mit auf dieser Route, die wir Ihnen vorschlagen, mit diesen köstlichen Gerichten, die von jahrtausendealten Kulturen inspiriert sind, zu folgen:

Das Menü umfasst:

- Thunfisch-Tartar (mit Mango, Avocado, Schnittlauch, grünem Masago, Grünkohl und sardischem Brot).
- Oasis Octopus (mit Süßkartoffel, Kartoffel, Pfeffersauce, Mayonnaise, Avocado, Koriander, Paprika, Aove und Salzflocken)
- Lachs in 2 Texturen, auf dem Grill an Bord zubereitet (serviert mit Parmesan, Chili, Limette, Mini-Cobs und Echalottes)
- Bohnensalat (mit Bohnen, Zwiebeln, Kirschtomaten, Koriander, Fetakäse und Ponzu-Sauce)
- Orientalischer Salat (Chinakohl, Mais, Karotten und geräucherte Auberginen in Vinaigrette)
- Käsekuchen (mit Yuzu, weißer Schokolade, Kokosnuss und Limette)
- Brot und Obst

Price: 59,90€/pax

OPTION 4 – VERDEMAR

Da der Verzehr von Tieren nicht im Widerspruch zum Geschmack steht, bieten wir unsere köstliche vegane Variante an.

Das Menü umfasst:

- Vegane Farinata
- Gegrilltes veganes Hähnchen mit Ponzu-Sauce
- Gegrillter veganer Spieß
- Gegrillter Mais
- 2 Salate je nach Gruppe
- Veganer Biskuitteig
- Obst

Preis: 30,90€/pax

OPTION 5 - MINI OASIS

Die Kleinsten, die am meisten Spaß haben, haben auch ihren eigenen Platz auf unserer Bordkarte.

Das Menü umfasst:

- Mini-Hotdog (2 Stück)
- Hähnchen-Kartoffel-Spieß
- Brot
- Dessert je nach Gruppe

Preis: 14,90€

GLUTENFREIE OPTION für gastronomische Erlebnisse. Wir bieten glutenfreies Brot und Dessert ohne Aufpreis für Einzelfälle an. Falls die gesamte Gruppe die "glutenfreie" Option wünscht, wird ein Aufpreis berechnet, dessen Preis je nach Menü zu erfragen ist.

*Wir verwenden keine Einwegartikel. Wir haben Melamingeschirr und Besteck aus Edelstahl.

OUR DRINKS OPTIONS:

Bei den Getränken haben Sie die Möglichkeit, eines der von uns angebotenen Getränkepakete zu buchen oder nach Verbrauch an Bord zu bezahlen.

GETRÄNKEPAKET N° 1

- Enthält alkoholfreie Getränke und Wasser (Spruedel oder stilles Wasser)

Preis pro Person für einen halben Tag: **20,90 €.**

Preis pro Person ganztägig: **25,90 €**

GETRÄNKEPAKET N° 2

- Softdrinks, Wasser (Spruedel oder stilles Wasser), Rot-, Weiß- und Roséwein sowie Bier. Ein Glas Cava zur Begrüßung ist inbegriffen;

Preis pro Person halbtags: **30,90€**

Preis pro Person ganztägig: **40,90€**

- * Wir fördern die Nachhaltigkeit. Wir verwenden kein Einweggeschirr. Die Gläser und Becher sind aus Melamin und wir arbeiten mit Mehrwegglas in unserer Bar.
- * Das Getränkepaket Nr. 2 kann nur in Anspruch genommen werden, wenn eine Speiseoption gebucht wird. Der Kapitän kann den Alkoholkonsum an Bord aus Sicherheitsgründen einschränken.
- * Die gesamte Gruppe muss das gleiche Getränkepaket wählen (außer für Schwangere und Kinder, wenn die Gruppe das Paket mit Alkohol wählt).
- * Wenn Sie einen speziellen Weinwunsch haben, können wir Ihnen ein individuelles Angebot unterbreiten.
- * Wir haben eine große Auswahl an Cocktails und Spirituosen an Bord. Diese zusätzlichen Getränke können Sie direkt auf dem Katamaran bestellen und bezahlen.
- * Anmerkung: Alle oben genannten Preise beinhalten 10% Spanisch, vorbehaltlich gesetzlicher Änderungen.
- * Die Preise in diesem Dossier können während der Saison, je nach Marktentwicklung, geändert werden.