

# SEGELSCHIFF RAFAEL VERDERA (1841)

*Erleben Sie die Erfahrung, mit dem ältesten noch in Dienst Segelschiff aus der spanischen Flotte zu fahren*

**TAGESPAUSCHALE 2018**



	<b>Bootspreise</b>	Max. 12 Pax	Max. 25 Pax	Max. 35 Pax	Max. 45 Pax	Max. 60 Pax
Vormittags	von 10h bis 14h	1655€	1835€	2055€	2375€	2725€
Nachmittags	von 15h bis 19h					
Abends	von 19h bis 22h					
Ganzer Tag	von 10h bis 17h	2130€	2395€	2665€	3085€	3540€

- An **Werktagen** (montags bis donnerstags, Feiertage und der Monat August ausgeschlossen) gibt es 10% Ermäßigung.
- Die **Überstunden** werden mit 490€/Stunde berechnet.
- Die **Fahrt** zu einem anderem Einschiffungshafen als unseren Basishafen Liegeplatz auf Palma wird mit 21€/Seemeile berechnet.
- Versand und / oder Landungen sind mit einem Budget Beiboot gemacht
- Die Halbtagesfahrten und Gala Abendessen finden in der Bucht von Palma statt (ausgenommen von besonderen Vereinbarungen).
- **Kajaks** und **Schnorchelmaterial** sind im Preis inbegriffen.
- MwSt. (10%) nicht im Preis inbegriffen.





## ESSEN AN BORD Barbecues

Unsere Spezialität sind die Teppan-Yaki-Grillgerichte, die wir an Bord mit frischen und natürlichen Speisen vor den Gästen zubereiten. Folgende Grill- und andere Gerichte stehen zur Auswahl:

Special Barbecue mallorquinische rote Garnelen	66,45 € / Person
Kapitäns Barbecue	54,95 € / Person
Bootsmann Barbecue	41,50 € / Person
Matrosen Barbecue	29,55 € / Person
Paella oder Fideuá (mit Verdera Salat, Brot und Obst)	26,65 € / Person



Sehen Sie in den folgenden Seiten, was jede Barbecue anbietet!

### Tapas – Finger food

19 Tapas (10 Klassische + 9 Gourmet oder Dessert)	54,95 €/Person
14 Tapas (7 Klassische + 7 Gourmet oder Dessert)	41,50 €/Person
9 Tapas (5 Klassische + 4 Gourmet oder Dessert)	29,55 €/Person

Sehen Sie in den folgenden Seiten, was jede Tapasvariante anbietet!

### Snacks

Klassische Tapas	2,99 € / Tapa
Gourmet Tapas/Dessert	3,59 € / Tapa bzw Dessert

Pa amb oli (mallorquinische "Brotzeit") mit jamón de bellota (besten Serranoschinken), Wurst (fuet, chorizo, salchichón), Kochschinken und Käse (Weichkäse und Hartkäse) 21,10 € / Person

Riesengarnelen, Muscheln, Wachteleier mit pikanter Sauce,

Käse-Knoblauch-Petersilien-Toast, Oliven, Chips 20,10 € / Person

Andere Möglichkeiten wie Fruchtspieße u.a.

Nur Snacks: Chips, Oliven, Erdnüsse, gerösteter Mais,

salzige Kekse 3,20 € / Person

Frühstück: Toasts mit Butter und Marmelade sowie

Wurstwaren und Käse, Säfte, Kaffee und Tee 14,80€ / Person

Besuchen Sie unsere Webseite, um mehr Bilder zu sehen!:



## Velero Rafael Verdera (1841)



Rettungsring des Schiffsjungen (belegte Brötchen) zu 6,66 €/Person

Kochschinken und Käse  
Chorizo (spanische Paprikawurst) und Käse  
Serrano Schinken und Käse  
Vegetarisches Sandwich mit Hähnchen  
Thunfisch mit Salat



### ANDERE GERICHTE

Die Küche von Rafael Verdera nimmt gerne Ihre Vorschläge an. Wenn Sie bestimmte Speisen wie z.B. Gerichte für Zöliakiekrankte, vegetarisches Essen oder andere wünschen, schicken wir Ihnen gerne ein angepasstes Angebot.

Wir freuen uns, jede spezifische Anforderung zu besprechen



## Velero Rafael Verdera (1841)



### GETRÄNKE

#### Getränkeauswahl "A":

Rotwein, Weißwein, Rosé, Bier, Erfrischungsgetränke (Fanta, Limonade, Cola), Wasser mit und

ohne Kohlensäure, Fruchtsäfte.

Tag	24,53 € / Person
Halber Tag	15,52€ / Person

Wenn Sie eine bestimmte Weinauswahl wünschen, schicken wir Ihnen gerne einen persönlichen Kostenvorschlag.



#### Getränkeauswahl "B":

Bier, Erfrischungsgetränke (Fanta, Limonade und Cola), Wasser mit und ohne Kohlensäure, Fruchtsäfte.

Tag	20,29 € / Person
Halber Tag	12,42 € / Person

#### Getränkeauswahl "C"

Erfrischungsgetränke (Fanta, Limonade, Cola), Wasser mit und ohne Kohlensäure, Fruchtsäfte.

Tag	19,27 € / Person
Halber Tag	12,32 € / Person

#### Begrüßungscoktails

Brut Sekt Freixenet Cordón Negro	6,30 € / Person (im Glas)
Serviert im Sektkelch	6,85€ / Person

Sekt Orang	5,15 € / Person
------------	-----------------

Rotwein Sangría	4,15 € / Person
-----------------	-----------------

Sonstiges: Champagner, Sekt und Spirituosen Haushalt Anfrage  
Und zum Abschied:

"Cremat", gebrannter Rum mit Kaffee, Zimt und Zitrone	7,45 € / Person
Kaffee	2,15 € / Person
Espresso	2,35 €/Person





## Admiral Grill (Barbecue)

Unsere Grillgerichte sind sehr reich, mit Salat, Gemüse, Fisch und Fleisch, so dass sie alle Geschmacksrichtungen einer Gruppe zufrieden stellen.

Auf Wunsch bereiten wir auch Grillgerichte mit ausschließlich "Gemüse und Fleisch", "Gemüse und Fisch", „Meeresfrüchten“ oder „vegetarisch“ zu.

Special Barbecue rote Garnelen

Aperitif:

Chips und Oliven, Toast mit Tomate, Oregano und geschmolzenem Käse und Gazpacho (spanische Tomatensuppe, die kalt serviert wird), Muscheln und Riesengarnelen.

Salat:

Wir bereiten zwei Salate zu: Einen gemischten Salat und einen Tomatensalat.

Gegrilltes Gemüse:

Zucchini, Aubergine, Paprika, Mini Kartoffel, Zwiebel, Champignons, grüne Spargel, Mais, Ananas.

Fisch:

Rote Garnelen (berühmte mallorquinische Garnelenart), Tintenfisch und Thunfisch, oder andere Fische je nach Jahreszeit.

Fleisch:

Chistorra (typische spanische Wurst), Hähnchen Bonsai, Lammrippchen und Rindfleisch-Streifen mit Cherry Tomaten.

Dessert:

Fruit Zeit und Erdbeeren mit Schokolade.  
Kaffee und Gebäck.



## Velero Rafael Verdera (1841)



### Kapitäns Barbecue:

#### Aperitif:

Chips und Oliven, Knoblauch-Käse-Petersilien Kanapees, gekochte Eier mit pikanter Sauce, gedünstete Muscheln und gekochte Riesengarnelen.

#### Salate:

ein grüner, gemischter Salat und ein Tomatensalat mit Frischkäse, alles mit einem sehrmediterranen Geschmack.

#### Gemüse:

Aubergine, Zucchini, Paprika, Champignons, Mais, Mini Kartoffel und andere Gemüse, je nach Jahreszeit.

#### Fisch:

Lachs, Seehecht, Tintenfisch oder ähnlich. Es wird immer frischen Fisch je nach Angebot serviert.

#### Fleisch:

Chistorra (typische spanische Wurst), Lammrippchen, mariniertes Hähnchenbrust und Rindfleisch-Streifen mit Cherry Tomaten.

Dessert: Obst der Jahreszeit . Kaffee und Gebäck.

### Bootsmann Barbecue:

#### Aperitif:

Chips, Oliven, Knoblauch-Käse-Petersilien Kanapees, gekochte Eier mit Sauce.

#### Salat:

grüner gemischter Salat

#### Gemüse:

Aubergine, Zucchini, Paprika und Mais

#### Fisch:

Lachs und Tintenfisch oder ähnlich

#### Fleisch:

Mariniertes Hähnchenbrust, Schweinerippchen, Speck und chorizo criollo (spanische Papikrawurst)

Dessert: Obst der Jahreszeit . Kaffee

### Matrosen Barbecue:

#### Popeye-Salat:

Grüner Salat mit Blattspinat

#### Gemüse:

Zucchini und Kartoffel nach mediterraner Art.

#### Fisch:

Sardinen oder Makrelen oder andere

#### Fleisch:

Schweinerippchen, Hähnchen und Speck

Dessert: Obst der Jahreszeit

Extra: Kaffee zu 2,15€/Person

Espresso zu 2,35/Person





## Tapas

Tapas werden von den Matrosen auf Schalen, serviert. Während die Matrosen hin und her an Bord, bieten Sie die Tapas an die Gäste. Die Saison Tapas sind nur zu bestimmten Jahreszeiten vorrätig, und wenn die Saison vorbei ist, können sie durch andere ersetzt werden.

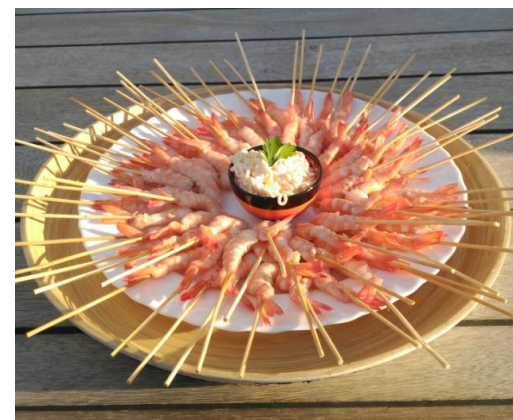
### Klassische Tapas:

1. Pa amb oli (Mit Olivenöl, Tomaten und Salz bestrichenes Brot)
2. Spieße mit Weichkäse, Basilikum, Cherry Tomaten und schwarze Oliven.
3. Gazpacho (typische kalte Tomatensuppe)
4. Coca de trampó (Mallorquinischer Gemüse Kuchen)
5. Spanisches Kartoffelomelet mit karamellisierten Zwiebeln.
6. Spieße mit Hartkäse und Quittenpaste.
7. Nachos mit geschmolzenem Käse.
8. Melone-Serranoschinken-Spieß.
9. Montaditos de chistorra (Brot mit spanischer Paprikawurst)
10. Spieß mit chistorra, butifarra und morcilla (Paprikawurst, Bratwurst und Blutwurst) .
11. Guacamole mit Garnelen.
12. Marinierte Sardellen auf Brot.
13. Marnierter Lachs mit Dill auf Brot.
14. Heisse Knoblauchtoasts
15. Minipizzen mit Tomaten, Käse und Oregano.
16. Toast mit bestrichenem Knoblauch, Meerfenchel und Anchovis.
17. Toast mit Sobrasada (mallorquinische Paprikawurst) und Honig.



### Tapas gourmet:

1. Kopfsalat mit schwarzer Olivenpaste und Modena Essig.
2. Seelachs Sushi mit Nori Alge
3. Hartkäse vom Land
4. Spieß mit Tomate, Mozzarella und Anchivos.
5. Dünne Bellotaschinken vom feinsten Bellota/Shinken.
6. Datteln mit spanischem Speck
7. Kalbfleisch Carpaccio mit Parmesankäse, Rucola und Tomate.
8. Brathähnchen Bonsais mit mediterranen Gewürzen
9. Rindfleischspieß mit Cherrytomate
10. Seelachs-Paprika-Ananas-Spieß.
11. Kabeljau Carpaccio.
12. Spieß mit Achovis, Oliven und Chili (Gilda).
13. Krake nach galizischer Art.
14. Krake Eintopf mit karamellisierten Zwiebeln.
15. Spieß mit Garlene, Melone und Pfefferminz.
16. Spieß mit Thunfisch, Paprika und Tomate.
17. Spieß mit Hering, sal de cocó (typisches mallorquinisches natürliches Salz), Knoblauch und Olivenöl.
18. Spieß mit Morcilla (spanische Blutwurst) und Cabrales Käse.
19. Spieß mit Escalibada (gebratene Paprikra und Auberginie) und Anchovis.



## Velero Rafael Verdera (1841)



### Desserts

#### Obst

- 1.- Spieß mit frischem Obst der Saison.
- 2.- Spieß mit frischem Obst der Saison, mit Schokolade überzogen.
- 3.- Erdbeeren mit geschmolzener Schokolade.

#### Süß

- 1.- Schokoladen Trüffel.
- 2.- Zitronencreme.
- 3.- Mandel *Gateau*.
- 4.- Gemischtes Gebäck.
- 5.- Ensaimada de Mallorca (mallorquinisches Gebäck)

Kaffee mit Gebäck





## Velero Rafael Verdera (1841)



### EXTRAS

- 1.- Nasse Baumwolltücher zum Verwenden nach dem Essen oder Baden 2,49€ / Person
- 2.- Stewardess gewünschter Sprache zu Budget
- 3.- Akrobatik Show von den Matrosen mit Teilnahme des Publikums 360€
- 4.- Für andere Dienste wie Live-Musik und kostenlose Wassersportarten (Parasailing, Jetski, Banana, Paddel, Bootsgeschwindigkeit, etc.) direkt Anfrage.

### SONSTIGE EXTRAS

- **Navigation Sonnenuntergang "Sunset"** 3 Stunden mit Tapas, Akrobatik-Show der Kathedrale.  
Champagner mit Orange "mimosa" unentgeltlich.

Preis / Person € 110, ab 25 Personen.



- **Teambuilding / Firmenincentives.** Die Schifffahrt auf einem klassischen Boot verlangt die Mitarbeit aller Teams-Teilnehmer. Sie ist ideal, um die Beziehungen in dem Team zu verstärken und das Vertrauen zu fördern.
- **Feiern Sie Ihre Hochzeit an Bord des Rafael Verderas**, ein unvergesslicher Tag in der romantischsten Umgebung.
- **Blumendekoration** zu Budget



## Velero Rafael Verdera (1841)



**Gala Abendessen.** Genießen Sie eine andere Abendessen für Gruppen bis zu 10 Personen in der kaiserlichen Tafel-Format (oder bis zu 23 Personen in drei getrennten Tabellen), Segeln oder ohne Erlaubnis Port.

### TISCHE GEKLEIDET UND KELLNER - SERVICE

TAG      MITTAG

Gedeckten Tisch und Service für mehr als 23 Personen (3 Tische)	799 €	595 €
Gedeckten Tisch und Service für maximal 17 Personen (zwei Tafeln)	490 €	390 €
Gedeckten Tisch und Service für bis zu 10 Personen (Tabelle)	225 €	225 €



**Machen Sie Ihre Präsentation bei uns**



Bildschirm-Halterung für die Projektion von Bildern für Produkt-Präsentation oder anderen Präsentation mit audiovisuellen Begleitung auf Anfrage: 360€

# Velero Rafael Verdera (1841)

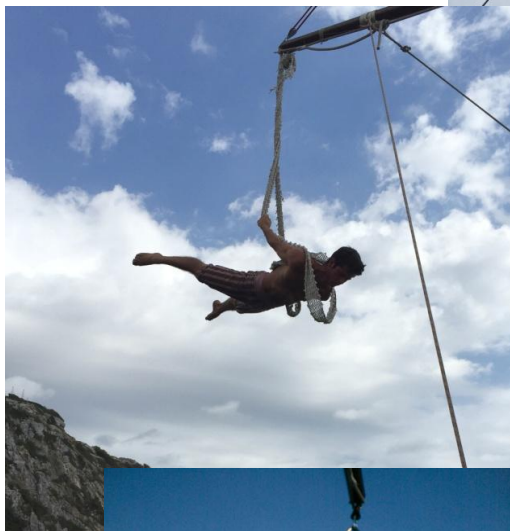


## AKROBATIK SHOW

Akrobatik Show von den Matrosen, mit der Möglichkeit der Publikumsteilnahme.



Akrobatik in der Luft  
schwebend mit Tüchern und  
Ring.



## Velero Rafael Verdera (1841)



### SCHIFFFAHRT FÜR MEHRERE TAGE UND SCHLAFEN AN BORD

Gruppen bis zu 10 Personen	2615 €/Tag
10% Rabatt montags bis donnerstags	
Frühstück, Mittags- und Abendessen (ausschliesslich Getränke)	83 €/Tag

**Empfehlungen:** Das Gepäck soll so klein wie möglich sein und faltbare Reisetasche mitnehmen.



### VERTRAGSBEDINGUNGEN

10% IVA (Mehrwertsteuer) ist im Preis nicht enthalten (der Steuersatz kann variieren, nach belangen der Steuerlichenänderungen durch das Gesetz)

Für Sonderfälle wie die Bootsvermietung für Filmaufnahmen oder für andere Zwecke als die touristische Ausflüge wird ein Sonder-Kostenvoranschlag erstellt.

Bei Bestellung des Catering bei einer Außenfirma, wird die Schifffahrt Preise zu 30% erhöht.

Um die Reservierung zu bestätigen, ist die Vorauszahlung von 50% des Kostenvoranschlags erforderlich.

Der Rest und eventuelle Extras werden 15 Tage vor Event Datum bezahlt.

Wenn die eine Reservierungsantrag mit der Vorauszahlung über 50% 10 Tage nach Reservierungsantrag nicht bestätigt wird, und die Reiseagentur nicht ausdrücklich informiert, die Reservierung länger zu halten gilt sie als hinfällig. Sollte es eine zweite Anfrage für den gleichen Zeitraum geben, und die Vorauszahlung der ersten Anfrage nicht stattgefunden haben, wird die erste Anfrage storniert und die zweite als erste genommen.

Die Reservierungsanfragen 2 Wochen vor dem Event Datum gelten auf alle Fälle als unbestätigt, solange Vorauszahlung nicht erfolgt.

### STORNOS

Wenn die Reservierung vom Kunden storniert wird, entfallen folgende Stornokosten. Wenn der Storno

180 Tage vor dem Event Datum, 15% der Reservierung

90 Tage vor Termin, 25% der Reservierung

60 Tage vor Termin, 50% der Reservierung

30 Tage vor Termin, 100% der Reservierung

15 Tage vor Termin, 100% des Bootspreises

3 Tage vor Event Datum, 100% der gesamten Rechnung, Essen und Extras einschließlic.

Wenn die Stornierung wegen schlechter Wetterverhältnissen ist, und sie am Event Datum und mit der Vereinbarung mit dem Kapitän stattfindet, 100% der Zahlung geleistet wird zurückgegeben.