

2018 Catering (Katamaran „A“)

Frühstücksbuffet

- Kaffee, Tee, Orangensaft
- Croissants dazu Butter, Honig, Marmelade
- Baguettes mit Schinken, Käse, Salami
- Olivenöl, Salts, Tomaten und dunkles Brot
- Frische Früchte (Melone, Wassermelone, Ananas)

Preis: 19€ Incl. Mwst

Menü „Rustikal“

- Tumbet (gebratenes Gemüse im mallorquinischen Stil)
- Iberischer Serranoschinken mit mallorquinischem Brot mit Tomate
- 3 verschiedene Salate (Kartoffel, "Trampó" und "Pasta")
- Mallorquinisches Gebäck
- Fleischbällchen in pikanter Sauce
- Menorquinischer Käse mit Trauben
- Dips und Rohkost
- Tomatencocktail, Mozzarella und Basilikum Spieße
- Blinis von Lachs Tartar
- Veggy Frühlingsrollen mit Thai-Sauce
- Obstsalat mit Vanilleeis

Preis: 35 € incl. Mwst

Merienda, warme Tapas

- Tintenfisch Ragout scharf
- Fleischbällchen in Tomate
- Datteln mit Speck
- Tumbet
- Garnelen in scharfem Knoblauchöl frittiert dazu „Pa amb oli“ mit Oliven
- Ramallet Tomaten mit Olivenöl und Schinken
- Crema Catalana

Preis: 29€ Incl. Mwst

2018 Catering (Katamaran „A“)

Low cost Menue

- Paella
- gebratenes Fleisch mit Gemüse
- Nudelsalat
- Chicken wings
- fische Früchte der Saison

Preis: 19€ Incl. Mwst

Menü I

- Datteln mit Speck
- Hackbällchen mit pikanter Soße
- Ziegenkäse-Trüffel
- Truthahn-Nuggets
- Trampo mit Kichererbsen
- Meeresfrüchtesalat
- Kartoffelsalat
- Rohkoststicks mit Dips
- Frischer Salat mit Avocados und Orangen
- Tomaten-Mozzarella-Spieße mit Basilikum und Balsamicocreme
- Früchtesalat mit Vanilleeis

Preis: 30€ Incl. Mwst

Menü II

Wie Menü I mit einem Turm von Garnelen

Preis: 33€ Incl. Mwst

Menü III

- Aperitif
- marinierter Lachs mit mallorquinischen Kräutern
- Rohkoststicks mit Dips
- Gebratenes Rinderfilet
- Griechischer Salat mit Fetakäse und Vinaigrette
- Gefüllte Zucchini
- Kartoffelgratin
- Gemüsepastete
- Korb Brot mit Alioli
- Früchteturm mit Käse
- Früchtesalat mit Vanilleeis

Preis: 41€ Incl. Mwst

2018 Catering (Katamaran „A“)

Menü IV “Mikado”

- Blinis mit Lachstatar
- Vegetarische Frühlingsröllchen mit thailändischer Soße
- Käsespieße mit Trauben
- Dattelspieße mit Speck
- Hackbällchen
- Tomaten-Mozzarella-Spieße mit Basilikum und Balsamico creme
- Garnelen-Spieße
- Ziegenkäse mit Trüffel
- Currypastete vegetarisch
- Kartoffelsalat
- Mallorquinischer Schweinebraten
- Früchtesalat mit Vanilleeis

Preis: 35€ incl. Mwst

Optionen für das Mikado Menue

mehr als 50 Gäste

Ohne Garnelen-Spieße

mit Austern

Rindersteak statt Schweinebraten

Preis: 33€ incl. Mwst

33€ incl. Mwst

41€ incl. Mwst

40€ incl. Mwst

Menü “Fingerfood”

- Blinis mit Lachstatar
- Vegetarische Frühlingsröllchen mit thailändischer Soße
- Pulpo lila Thai Kartoffeln
- Falafel, Kichererbsenbällchen
- Satéspeße
- Käsespieße mit Trauben
- Dattelspieße mit Speck
- Hackbällchen
- Tomaten-Mozzarella-Spieße mit Basilikum und Balsamicocrema
- Garnelenspieße
- Ziegenkäse-Trüffel
- Currypastete vegetarisch
- Kleine Tournedos vom Rinderfilet
- Früchtesalat mit Vanilleeis

Preis: 38€ Incl. Mwst

2018 Catering (Katamaran „A“)

Paella-Menue

- Paella
- Tomaten-Mozzarella-Spieße mit Basilikum und Balsamicocreme
- Hackbällchen mit pikanter Soße
- Käsespieße mit Trauben
- Früchtesalat mit Vanilleeis

Preis: 30 € Incl. Mwst

Ensaladas - Salate

- 3 verschiedene Salate (Kartoffelsalat, Gemüse und Nudelsalat)
- Geflügel-Salat mit Mango und Sojabohnen
- Krabben-Salat mit curry
- Mallorquin Brot
- Früchtesalat mit Vanilleeis

Preis: 22 € Incl. Mwst

Sandwiches

- York Schinken, Käse und Tomaten Sandwiches
- mallorquinisches Brot mit Sobrasada
- Mallorca-Brot mit Serrano Schinken und Tomaten
- Veggie-Sandwiches
- mallorquinisches Gebäck
- Früchte

Preis: 23.€ incl. Mwst

Aperitif

- Datteln mit Speck
- Käse-Trauben-Spießchen
- Gemüse mit Dip Soucen
- Tomaten-Mozzarella-Spieße mit Basilikum
- Coca mallorquinas (mallorquinisches Gebäck mit Gemüse)
- Früchtekorb

Preis: 22 € Incl. Mwst

Vegetarisch

- Falafel
- verschiedene Salate
- gefüllte Avocado
- Tumbet
- gefüllte Zucchini
- vegetarischen Paella
- Früchtekorb

Preis: 31 € Incl. Mwst

2018 Catering / Getränke (Katamaran „A“)

Dinner Menue

- Speck und Datteln Spieße
- Fleischbällchen in würziger Thai-Sauce
- Tomatencocktail, Mozzarella und Basilikumspieße
- Fleischspieße mit Erdnusspüree
- Hühnchensalat mit Mango, Sprossen und würzigem Ingwer
- Krabben-Curry-Salat
- Thunfisch-Trampó (Salat mit Tomaten, zartem Pfeffer und Zwiebeln)
- Gebratenes Schweinefleisch und Kartoffeln mit Rosmarin und Feigensauce
- Früchte und Käseturm
- Crudités
- Obstsalat mit Vanilleeis

Preis 35€ incl. Mwst

GETRÄNKE - BEBIDAS

Bar1	Erfrischungsgetränke und Wasser	3,00€ pro Stunde pro Person
Bar2	Bier, Erfrischungsgetränke, Wasser und Wein	4.00 € pro Stunde pro Person
Bar3	Bier, Erfrischungsgetränke, Wasser, Wein und Longdrinks	5.00€ pro Stunde pro Person

Bier: San Miguel
 Wein: Sanz Rueda Clásico (White)
 Rosa de Miro Rosado (Pink)
 Miro Tinto Roble (Red)

Die Getränkepreise sind pro Person pro Stunde. Menue Preise pro Person.

Diese Preise sind incl. örtlicher MwSt.

Für Gruppen kleiner als 30 Personen wird ein Zuschlag von 100€ berechnet

Reservierung und Stornierungsbedingungen (Katamaran „A“)

Zur festen Reservierung werden 50% Anzahlung sofort fällig.

Der Rest der oben genannten Rechnung und das Catering muss 15 Tage vor dem Abreisedatum bezahlt sein.

Der Skipper alleine entscheidet, ob der Ausflug aufgrund der Wetterbedingungen stattfinden kann. In einem solchen Fall werden die Kosten für den Katamaran erstattet, die Kosten für das Catering leider nicht. Das Catering wird dann aber zur Verfügung gestellt.

Stornierung durch den Kunden:

- innerhalb von 60 bis 15 Tage vor Ausflugsdatum wird 50% der Kosten für den Katamaran einbehalten.
- innerhalb von 2 Wochen vor der Ausflugsdatum wird 100% der Kosten für den Katamaran einbehalten.
- Innerhalb von 5 Tage vor Ausflugsdatum werden auch die Kosten für das Catering einbehalten.