



BAR UND CATERING 2023

PREISE VON GETRÄNKE AN BORD (inkl. MwSt.)	EINHEIT		PACK	
	INHALT	PREISE	INHALT	PREISE
Alkoholfrei-Getränke (Coca-Cola, Fanta, Tonic, Saft)	Glas	1.50 €	12 Gläser	15 €
Bier / Tinto de verano	Glas	2 €	12 Gläser	20 €
Wein (rot, weiss, rosa)	Glas	3 €		
Cava	Glas	4 €		
Hausgemachte Sangria	Glas	6 €	10 Gläser	55 €
Getränke (Gin Tonic, Cuba libre, Vodka, ...)	Glas	6 €	10 Gläser	55 €
Mojitos (Minze, Maracuja)	Glas	7 €	10 Gläser	65 €
Alkoholfrei-Getränke (Coca-Cola, Fanta, Tonic, Saft)	Flasche 2L	4 €	6 Flaschen 2L	20 €
Bier / Tinto de verano	Flasche 1.5L	6 €	6 Flaschen 1.5L	30 €
Wein (rot, weiss, rosa)	Flasche	12 €	6 Flaschen	64 €
Cava	Flasche	15 €	6 Flaschen	80 €
Französischer Champagner	Flasche	40 €	6 Flaschen	200 €
Pack für Gruppen*: Wählen Sie eine Anzahl von Getränken pro Person (zw. Alkoholfrei-Getränke, Bier, Tinto de Verano)	Getränk	2 €		

* Der Kunde kauft eine Anzahl von Getränke / Pers. Am Tag der Tour wird für jedes gewählte Getränk eine Wertmarke ausgegeben, die während des Ausflug an Bord eingetauscht werden kann.

* Die Gruppe kann ihre Getränkemarken gegen einen Aufpreis von 50 € pro Transaktion zuzüglich des Produktpreises auswählen.





BAR UND CATERING 2023

CATERING MENÜ (inkl. MwSt.)	PREIS / PERS
Paella an bord*: gemischter Salat, Huhn-, Fisch- oder vegetarische- Paella, frisches Obst und Kaffee. Brot und Alioli	25 €
Paella in Tabarca Insel*: gemischter Salat, frittiertes kleiner Fisch, Huhn-, Fisch- oder vegetarische-Paella, ein Getränk, Dessert. Brot, Tomate und Alioli	35 €
Klassische Tapas: Russischer Salat, Kartoffelomelett, Sardellen, verschiedene Salate, Crudités mit Soße, gemischter Salat, verschiedene Empanadas, Schinken- oder Spinatquiche, Canapés, Schinken-, Meeresfrüchte- oder Roquefort-Roll, Käse und Trauben, Margarita-, Thun- oder vier Käsesorten- Pizzas, Sobrasada, Fuet, Chorizo.	Rund 5 Tapas / Pers: 15 €
	Rund 10 Tapas / Pers: 20 €
Gourmet-Tapas: Russischer Salat, verschiedene Blätterteiggebäcke, Meeresfrüchtesalat, Guacamole und Pico de Gallo-Dip, Würste mit Nüssen, Hummus mit Rohkost, Gazpacho-Schuss mit Croutons, Caprese-Spieß mit grünem Pesto, Gemüseomelett, Käseplatte mit Früchten und Marmelade, salziger Hühnchen- und Pilzkuchen, verschiedene salzige Cocas, eine Mischung aus Mini-Sandwiches und salzigen Snacks.	Rund 5 Tapas / Pers: 20 €
	Rund 10 Tapas / Pers: 30 €
Frühstück: Orangensaft, spanische Gebäck, Brot, Marmelade, Käse und Schinken, frisches Obst, Tee, Kaffee.	10 €
Snacks: Pizzas, Chips, Oliven und salzige Trockenfrüchte	6 €
Nachmittags-Snack: Schokoladen-, Erdbeer- oder Vanilleshakes, Muffins, Kekse, Mini-Fruchtspieße, Süßigkeiten	10 €
Personalisierte Torte: mindestens 10 Leute	Von 40€ / Torte
Thematische Menüs: Mediterranes Couscous, Pizza Bar, gebackenes Fleisch oder Fisch mit Dauphinois-Gratin, chinesisches, mexikanisches, japanisches (Sushi), italienisches Essen und auch vegetarisches Menü ...	Uns fragen

* Möglichkeit, die Paella von einen anderen Reis auszutauschen: caldero, fideuá, ...

