



# BAR UND CATERING 2025

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 €		
Tinto de verano	Flasche 1.5L	6 €	6 Flaschen 1.5L	30 €
Hausgemachte Sangria	Glas	6 €	10 Gläser	55 €
Longdrinks (Gin Tonic, Cuba libre, Vodka, ...)	Glas	6 €	10 Gläser	55 €
Cocktails (Mojito, Piña colada, Aperol Spritz, ...)	Glas	8 €	10 Gläser	72 €
Wein (rot, weiss, rosa)	Flasche	12 €	6 Flaschen	64 €
Cava	Flasche	16 €	6 Flaschen	85 €
Champagne Henri de Verlainne	Flasche	45 €	6 Flasche	240 €
Champagne G.H Mumm	Flasche	60 €	6 Flasche	320 €
Pack für Gruppen*: Wählen Sie eine Anzahl von Getränken pro Person (zw. Alkoholfrei-Getränke, Bier oder 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.

\* Für gekaufte und nicht konsumierte Getränke erfolgt keine Rückerstattung.





# BAR UND CATERING 2025

CATERING MENÜ (inkl. MwSt.)	PREIS / PERS
<b>Paella an Bord:</b> gemischter Salat, Huhn-, Fisch- oder vegetarische- Paella, frisches Obst und Kaffee. Brot und Alioli	25 €
<b>Paella auf der Insel Tabarca:</b> gemischter Salat, frittiertes kleiner Fisch, Huhn-, Fisch- oder vegetarische-Paella, ein Getränk, Dessert. Brot, Tomate und Alioli	35 €
<b>Klassische Tapas:</b> Handgemachte Kartoffelchips, ein Tablett mit Wurst und Manchego-Käse (Wurst, Chorizo, Fuet und Käse mit Brötchen), Mini-Ratatouille-Coca mit Thunfisch und schwarzen Oliven, kleines Glas russischer Salat mit Pico Campero, Mini-Gemüsecroissant aus geschmortem Truthahn mit Mayonnaise-Curry, Gemüsepizza mit Schinken und Barbecue-Sauce, Oliven-Piccolo mit spanischer Tortilla, frittierte grüne Paprika und Tomatenmarmelade, Sobrasada-Canapé, karamellisierte Zwiebeln und Wachtelei, Mini-Sandwich mit San-Sebastian-Creme und Seehasenrogen, kleines Glas Sahne und Schokoladen-Profiteroles	Rund 5 Tapas / Pers: 15 €
	Rund 10 Tapas / Pers: 20 €
<b>Gourmet-Tapas:</b> Tablett mit Pinienwürsten und verschiedenen Käsesorten, kleines Glas russischer Salat mit Pico Campero, Mini-Thunfisch-Croissant, Piquillo und Mayonnaise, Mini-Gemüse-Schinken-Pizza mit Barbecue, Brathähnchen-Pita mit Curry-Mayonnaise und Rucola, Räucherlachs-Navette, Frischkäse und Guacamole, Sobrasada-Canapé, karamellisierte Zwiebeln und Wachtelei, San-Sebastian-Creme-Canapé und Rogen Seehase, Oliven-Piccolo mit spanischer Tortilla, frittierte grüne Paprika und Tomatenmarmelade, kleines Glas Brownie mit Schokolade und Walnüssen.	Rund 5 Tapas / Pers: 20 €
	Rund 10 Tapas / Pers: 30 €
<b>Picoteo Alicantino:</b> geröstetes Brot mit Tomaten und Aioli, ein Tablett mit Würstchen und Mini-Coca amb Tonyina	10 €
<b>Snacks:</b> Pizzas, Chips, Oliven und salzige Trockenfrüchte	6 €
<b>Süßes-Snack:</b> Schokoladen-, Erdbeer- oder Vanilleshakes, Muffins, Kekse, Mini-Fruchtspieße, Süßigkeiten	10 €
<b>Personalisierte Torte:</b> mindestens 10 Leute	Von 40€ / Torte
<b>Thematische Menüs:</b> an Bord Frühstück, Mediterranes Couscous, Pizza Bar, gebackenes Fleisch oder Fisch mit Dauphinois-Gratin, chinesisches, mexikanisches, japanisches (Sushi), italienisches Essen ...	Uns fragen

- Bitte teilen Ihre Allergien und Sonderwünsche mindestens eine Woche vor der Veranstaltung mit uns Bescheid sagen
- An Bord ist kein Grill verfügbar.

