

**TUR TUR**  
**CATAMARAN**  
BARCELONA

*Life is better,  
Sailing together*





## **Tur Tur CATAMARAN**

Hasta 26 personas+tripulación

- Solarium
- Sistema de sonido
- Juguetes de agua
- 2 Baños
- Amplia red en proa

# SOLARIUM

El mejor espacio exterior para el relax y para disfrutar de unas vistas únicas de la ciudad.



## MÚSICA A BORDO

Disfruta de los mejores DJ y música en directo (Saxo, guitarra, voz...)



Caterings especiales  
Cócteles y bebidas espirituosas  
Copa de bienvenida





## ESPACIO INTERIOR

Barcelona desde el Mar: La Experiencia Grupal Definitiva  
Descubre la belleza de la ciudad a bordo de nuestro espacioso catamarán.  
Con capacidad para 26 invitados, ofrecemos un entorno acogedor, panorámico y  
verdaderamente único para su próxima experiencia en el mar.

# PRECIOS

De lunes a jueves.

Precio mínimo corresponde a 10 personas

## 2 horas

Mínimo 10 personas

810,00€

Persona extra:

81,00€

## 3 horas

Mínimo 10 personas

1.112,00€

Persona extra

112,00€

## 4 horas

Mínimo 10 personas

1.400,00€

Persona extra:

140,00€

## Hora extra:

30% del total

### Qué está incluido:

Agua embotellada y 2 bebidas.

Patatas fritas, aceitunas, galletas saladas, tapa de queso con uvas, tapa de fuet con colines (picos de pan) y gominolas.

Equipo de sonido y Spotify PREMIUM.

Combustible, limpieza y tripulación.

Seguro de Responsabilidad Civil y de Viajeros.

Tasas portuarias (Puerto Olímpico).

IVA incluido.

# PRECIOS

## Viernes, sábado y domingo.

Precio mínimo corresponde a 15 personas

### 2 horas

Mínimo 15 personas

1.215,00€

Persona extra:

81,00€

### 3 horas

Mínimo 15 personas

1.680,00€

Persona extra

112,00€

### 4 horas

Mínimo 15 personas

2.011,00€

Persona extra:

140,00€

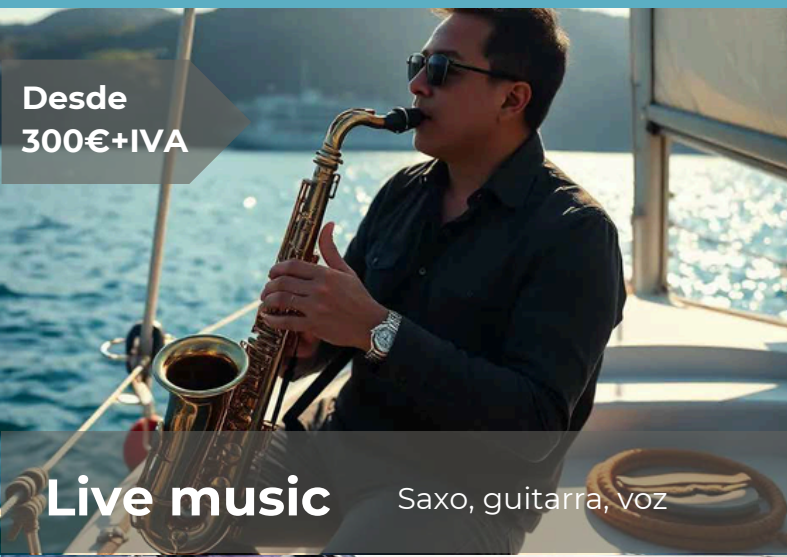
### Hora extra:

30% del total

## Qué está incluido:

- Agua y 2 bebidas.
- Patatas fritas, aceitunas, galletas saladas, tapa de queso con uvas, tapa de fuet con colines (picos de pan) y gominolas.
- Equipo de sonido y Spotify PREMIUM.
- Combustible, limpieza y tripulación.
- Seguro de Responsabilidad Civil y de Viajeros.
- Tasas portuarias (Puerto Olímpico).
- IVA incluido.

# Exclusivas experiencias a bordo para grupos privados



Desde  
300€+IVA

**Live music**

Saxo, guitarra, voz



Desde  
450€+IVA

**Cortador profesional**

Un toque de valor para tu evento



Desde  
650+IVA

**Golf fishing**

Instructor y bolas biodegradables



From  
€300+VAT

**Fotografía y vídeo**

Con edición



Desde  
400€+IVA

**DJ sets**

Los mejores DJ con tu la mejor música



35€+IVA  
/pax

**Experiencia Gin tonic**

Conoce todo acerca de esta bebida espirituosa

- El precio de las actividades puede variar según el número de personas a bordo y de la duración del tour.
- Consulta para más actividades y experiencias a bordo.

[www.alquilerdebarcosbarcelona.com](http://www.alquilerdebarcosbarcelona.com)



## Opciones de Catering



Es obligatorio la contratación de un camarero por cada 25 personas por grupos mayores de 20 personas. 120,00€ + IVA hasta 3 horas.  
18,00 + IVA para 4 horas  
\*Suplemento de catering externo: 300.00 + IVAT



- Mínimo 10 servicios, incluye transporte en Barcelona.
- Servido en nuestro bar, estilo buffet
- Utensilios biodegradables

# Bebidas

- IVA incluido
- Mínimo 10 personas
- Obligatorio contratar camarero cada 25 personas, a partir de 20 personas

## OPEN BAR-BASIC

Agua, refrescos, cerveza, vino, cava y sangría

2 horas - 15€/pax - 3 horas - 20€/pax - 4 horas - 25€/pax

## OPEN BAR-PREMIUM

Open Bar-Basic + Spirits - Whiskey, rum, vodka, gin

2 horas - 28,50€/pax, 3 horas - 53,50€/pax, 4 horas - 64,50€/pax



- Las bebidas alcohólicas solamente se servirán tras el baño en el mar en el caso de este lo hubiere. No está permitido traer bebidas de fuera.

# Desayunos a bordo

D1

Surtido de pastas dulces y saladas  
Zumos, fruta, té y café, leche.

**9,00€/pax**

D2

Surtido de minibocadillos (jamón, fuet, atún, queso)  
Zumos, fruta, té, café, leche.

**14,00€/pax**

D3

Desayuno D1 + Desayuno D2

**21,00€/pax**

[www.alquilerdebarcosbarcelona.com](http://www.alquilerdebarcosbarcelona.com)



# Aperitivos

Incluido en el precio: Patatas fritas chips, olivas saladas, galletas saladas, tapa de queso, tapa de fuet con picos uvas, gominolas.



## Aperitivo AP3

Jamón ibérico con picos (25g por persona)  
Tortilla de patatas y pan con tomate y aceite de oliva virgen

**12,00€/pax**

## Opcional

Croquetas (2 uds.) **2,5€/pax**  
Hummus con palitos de zanahoria **2,5€/pax**  
Guacamole con Nachos **2,5€/pax**





## MB1

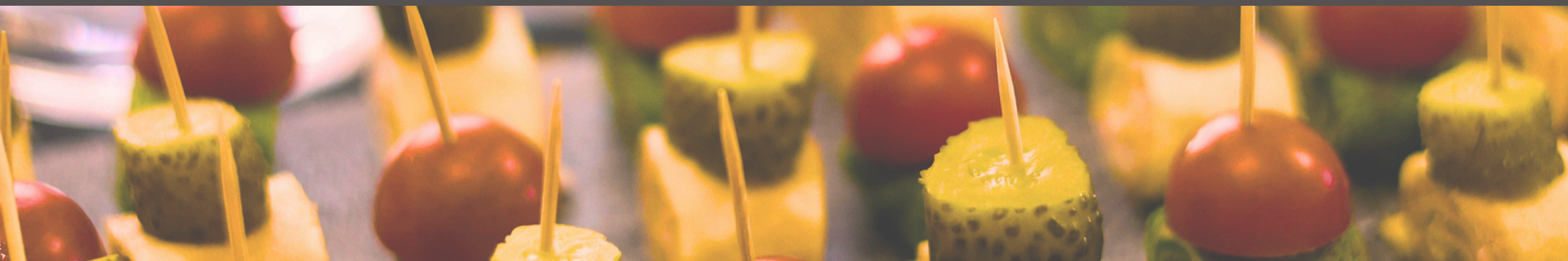
- Canapé de jamón ibérico.
- Croquetas de cóctel (2 unidades).
- Focaccia con escalivada (verduras asadas) y anchoas.
- Dados de tortilla de patatas.
- Brocheta de melón con jamón de pato / Brocheta Caprese.
- Dados de fuet y queso Edam.
- Pan con tomate.

**23,50€/pax**

## MB2

- Quiche Lorraine de espinacas.
- Pan tostado con queso brie y nueces.
- Dados de calabacín rebozados.
- Mini rollitos de primavera de verduras con salsa agri dulce.
- Platillo de ensalada de aguacate y atún.
- Varitas de pescado con salsa tártara.
- Agujas de queso manchego con queso Idiazábal.
- Virutas de jamón ibérico.
- Pan de coca con tomate.
- Tartaleta de crema de espinacas.

**34,50€/pax**



# Menús



## Menu 1 - Completo

- Aperitivos (patatas fritas, aceitunas, galletas saladas).
- Jamón ibérico con picos (Calidad Premium) (40 g/persona).
- Surtido de quesos con picos (Calidad Premium).
- Tortilla de patatas.
- Pan con tomate.
- Dados de fuet (Calidad Premium).
- Guacamole con Doritos.
- Hummus con bastoncitos de zanahoria.
- Surtido de croquetas (2 unidades).
- Dados de tarta de Santiago.
- Fruta de temporada.

39,50€/pax

**MÁS  
VENDIDO!**

## Menu 2 - Tapas

- Chupito de gazpacho.
- Plato de jamón ibérico de bellota (D.O. Guijuelo).
- Tortilla de patatas.
- Coca de Folgueroles con tomate.
- Tabla de quesos variados (D.O. Idiazábal) e ibéricos.
- Croquetas caseras.
- Calamares a la andaluza.
- Patatas bravas.
- Coca con escalivada.

€42.00pax

## Menu 3 - Paella

- Aperitivos (patatas fritas, aceitunas, galletas saladas).
- Ensaladas variadas (a elegir entre: verde, César o de burrata).
- Fideuá o Paella (a elegir entre: de marisco, de pollo o de verduras).
- Tarta de Santiago.

€48.50pax





# Menús vegetarianos

## Luvege 1

- Brocheta de tomate cherry y mozzarella fresca (2 unidades).
- Chupito de gazpacho andaluz.
- Surtido de tortillas: patata y calabacín.
- Canapé de crema de espinacas con piñones.
- Agujas de queso manchego con rosetas de Tête de Moine.
- Rebanadas de pan con tomate.
- Platillo de ensalada de quinoa con aguacate y verduras.
- Mini canapé de queso fresco cremoso con eneldo.
- Platillo de tarta de pera con gorgonzola y nueces.

### Postres

- Mini brocheta de fruta de temporada.

44,90€/pax

## Luvege 2

- Brocheta de huevo de codorniz (2 unidades).
- Chupito de sopa fría de melón a la menta (2 unidades).
- Tostada con queso brie y nueces (2 unidades).
- Platillo de hummus de garbanzos.
- Tartaleta de guacamole al limón (2 unidades).
- Brocheta de tofu con sésamo y soja (2 unidades).
- Platillo de ensalada de lentejas con puerros confitados.
- Focaccia con pimiento asado (2 unidades).
- Canapé de champiñones con queso de cabra gratinado.

### Postres

- Brocheta de fruta de temporada (2 unidades).

61,50€/pax

\*Minimum order for 25 people

\*MANDATORY - Hiring a waiter for every 25 diners

# Menu TOP



## Menú comida B3 TOP

- Lonchas de jamón ibérico.
- Agujas de queso manchego con rosetas de Tête de Moine.
- Rebanadas de pan con tomate.
- Canapé de escalivada y anchoa.
- Rollito de salmón ahumado.
- Croquetas de cóctel.
- Surtido de tortillas (a elegir).
- Mini bocadillo de champiñones en pan de panecillo.
- Queso de cabra gratinado.
- Mini bocadillo con salsa y huevo de codorniz frito.
- Tostada de foie de pato caramelizado con manzana.
- Chupa-chups de pollo marinado al grano de cítricos.
- Mini solomillo a la mostaza antigua.

## Postres

- Mini brocheta de fruta de temporada.
- Hojaldre fino de manzana con frutos secos.

**58,00€/persona**

- \*Pedido mínimo para 25 personas.
- OBLIGATORIO: Contratación de un camarero por cada 25 invitados.



# PIZZA

## **Pizza Margarita**

Salsa de tomate, ajo, orégano, albahaca, aceite de oliva.

**Pizza Cuatro Quesos** Queso fiordilatte, provola, gorgonzola, ricotta, parmesano, albahaca, aceite de oliva.

**Pizza Cuatro Estaciones** Salsa de tomate, queso fiordilatte, jamón york, champiñones, parmesano, albahaca, aceite de oliva.

**Pizza Prosciutto** Salsa de tomate, queso fiordilatte, jamón york, champiñones, parmesano, albahaca, aceite de oliva.

**Pizza Vegetariana** Salsa de tomate, berenjena, calabacín, champiñones, pimientos, aceite de albahaca.

**Pizza Diavola (Picante)** Salsa de tomate, queso fiordilatte, salami picante, albahaca, aceite.

**18,00 €/persona**



## Condiciones de venta

- Pago: Los servicios de catering deben abonarse en su totalidad 14 días antes de la fecha del evento.
- Cancelación general: En caso de cancelación, se aplicará una penalización del 5% por gastos de gestión administrativa.
- Garantías: Cat Vents S.L. garantiza que la tripulación dispone de los certificados necesarios para la manipulación de alimentos y que las empresas proveedoras del catering están debidamente homologadas y con todos los certificados sanitarios en regla.
- Modificaciones: 3 días antes del evento no se podrán realizar cambios y se darán por confirmados los servicios contratados.
- Camarero: 120 € + IVA por servicio de hasta 3 horas; 180 € + IVA para 4 horas. Su contratación es obligatoria para eventos con 20 o más invitados a bordo.

### Política de Cancelación

En caso de cancelación por parte del cliente, se aplicarán los siguientes plazos de preaviso:

- Hasta 15 días antes del evento: Se reembolsará el importe íntegro abonado, descontando los gastos de gestión administrativa (5%).
- Entre 14 días y 72 horas antes del día del evento: El reembolso será del 50%.
- Menos de 72 horas antes del evento: No habrá derecho a reembolso del importe abonado.
- Servicio iniciado: No se aceptarán cancelaciones bajo ninguna circunstancia una vez que el servicio haya comenzado.
- Reducción de comensales: En los servicios de catering, las cancelaciones o reducciones en el número de servicios contratados se cobrarán al 100% siempre que el aviso se realice dentro de las 48 horas previas a la fecha y hora del evento.

### Cancelación por Causas Meteorológicas

A falta de 48 horas para el inicio del servicio, se dispone de un pronóstico meteorológico fiable.

- Mal estado del mar: En caso de condiciones de mar adversas, el cliente tiene la opción de cancelar el servicio o posponerlo para otro día.
- Reembolso por clima: Si se cancela por este motivo dentro de este plazo (48 horas), se reembolsará el importe total abonado, excepto los posibles servicios ya mencionados que generen gastos (catering y servicios a terceros) y los gastos de gestión administrativa (5% del importe abonado).
- Definición de mal mar: No se aceptan cancelaciones una vez iniciado el servicio. Se entiende por condiciones de mar adversas aquellas que pongan en peligro la navegación, a los invitados o a la tripulación.

### Nota informativa de la empresa:

De forma extraoficial, les comunicamos que la filosofía de nuestra empresa es que los clientes queden satisfechos y disfruten de la experiencia. Por lo tanto, si con 48 horas de antelación consideramos que estas premisas no se van a cumplir, informaremos y aconsejaremos al cliente que cancele. No obstante, queremos recordar que las previsiones son, como su nombre indica, previsiones y, por tanto, la realidad puede ser muy distinta a la esperada. Como regla general, los pronósticos suelen magnificar los posibles fenómenos meteorológicos.

¿Donde estamos?



### Port Olímpic- Barcelona

(Consulta costes para servicios con embarque y/o desembarque en otros puertos).



Alquiler de barcos  
**Barcelona**



info@alquilerdebarcosbarcelona.com



+ 34 669 8832 72

**Port Olímpic- Barcelona**

Barcelona 08005



Contáctanos por WhatsApp



[www.alquilerdebarcosbarcelona.com](http://www.alquilerdebarcosbarcelona.com)