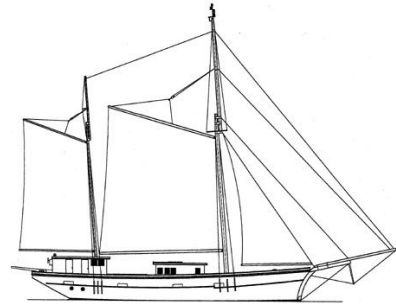


FRESH FOOD SERVICE

Barbecues

Unsere Spezialität sind Barbecues, bei denen wir an Bord und sichtbar für unsere Kunden frische, natürliche Speisen zubereiten.



Folgende Barbecues und andere Gerichte stehen zur Auswahl:

Barbecue spezial rote Garnele	63,0€/ Person
Kapitäns-Barbecue	48,3€/ Person
Bootsmann-Barbecue	39,3€/ Person
Matrosen-Barbecue	28,0€/ Person

TAPAS - FINGER FOOD

Auswahl an 19 Tapas	48,3€/ Person zu 2,5 pro Tapa
Auswahl an 14 Tapas	39,3€/ Person zu 2,8 pro Tapa
Auswahl an 9 Tapas	28,0€/ Person zu 3,1 pro Tapa



Aperitiv

Jegliche Kombination von Tapas aus unserer Auswahl zu 3,1€/pro Tapassorte.

Pamb oli (mallorquinische "Brotzeit") mit ausgesuchten landestypischen Wurst- und Käsespezialitäten: Jamón de bellota (bester Serranoschinken), Fuet, Chorizo, Salchichón, Jamón dulce, reife und milde Käsesorten zu 20,2€/ Person.

Riesengarnelen, Muscheln, Wachteleier mit pikanter Sauce, Käse-Knoblauch-Petersilien-Toast, Oliven, Chips zu 19,2€/ Person.

Andere Möglichkeiten wie Fruchtspieße etc.

Nur Snacks: Oliven, Chips, Erdnüsse, gerösteter Mais, salzige Kekse zu 3€
weiterhin Nüsse, Pistazien, Feigenbrot zu 5€

Frühstück, getoastetes Brot mit Süßem und Salzigem, Aufschnitt und Käse, Säfte, Kaffee und Tee zu 14€/ Person

Getränke

Unsere Getränkeauswahlen verstehen sich als „so viel trinken, wie man möchte“.

Getränkeauswahl "A"

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

Tag	23,3€/ Person
Halber Tag mit Essen	14,7€/ Person
Halber Tag ohne Essen	12,2€/ Person

Bei Wunsch nach speziellen Weinen erstellen wir auch einen persönlichen Kostenvoranschlag.

Getränkeauswahl "B"

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

Tag	19,3€/ Person
Halber Tag mit Essen	11,8€/ Person
Halber Tag ohne Essen	10,5€/ Person

Getränkeauswahl "C"

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

Tag	18,3€/ Person
Halber Tag mit Essen	11,7€/ Person
Halber Tag ohne Essen	10,1€/ Person



Begrüßungscocktails

Sekt trocken Freixenet cordon negro	6,0€/ Person mit Glas, 6,5€/ Person mit Sektkelch
Cocktail Sekt und Orangensaft	5,0€/ Person
Sangría aus Wein	4,0€/ Person

Und beim Abschied...

"Cremat", gebrannter Rum mit Kaffee, Zimt und Zitrone	7,2€/ Person
Kaffee	2,0€/ Person



BARBECUES

Unsere Barbecues sind sehr variantenreich, mit Salat, Gemüse, Fisch und Fleisch und sprechen so die unterschiedlichen Vorlieben in einer Gruppe an.

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

Barbecue spezial rote Garnele,

Aperitif:

Chips und Oliven, Kanapees mit Käse, Knoblauch und Petersilie, 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, Endivien, Zwiebel, Champignons, Spargel, Mais, Ananas.

Fisch:

Rote Garnelen (berühmte mallorquinische Garnelenart), Tintenfisch und Thunfisch.

Fleisch:

Chistorra (typische spanische Wurst), Lammrippen, Kalbsfiletspieße.

Nachtisch:

Melone und Erdbeeren mit Schokolade.

Kaffee und Gebäck.



Kapitäns-Barbecue:

Aperitif: Chips und Oliven, Kanapees mit Käse, Knoblauch und Petersilie, gekochte Eier mit pikanter Sauce, gedünstete Muscheln und gekochte Riesengarnelen.

Salate: ein grüner, gemischter Salat und ein Tomatensalat mit Frischkäse, alles mit einem sehr mediterranen Geschmack.

Gemüse: Zucchini, Aubergine, Paprika, Champignons, Spargel, Mais und andere Sorten, je nach Jahreszeit.

Fisch: Lachs, Seehecht, Tintenfisch oder Vergleichbares. Immer frisch, je nach Marktangebot.

Fleisch: Chistorra und Chorizo Criollo (typische Würste), Lammrippen, Filetspieße und marinierte Hähnchenbrust.

Nachtisch: Früchte der Saison
Kaffee und Gebäck.



Bootsmann-Barbecue:

Aperitif: Chips, Oliven, Käse-Knoblauch-Petersilien-Toasts, gekochte Eier mit Sauce

Salat: grüner gemischter Salat

Gemüse: Zucchini, Aubergine, Paprika und Mais

Fisch: Lachs und Tintenfisch oder Vergleichbares
(auf Wunsch statt Lach auch anderen Fisch)

Fleisch: Marinierte Hähnchenbrust, Schweinerippchen, Speck und Chorizo criollo (spanische Wurst)

Nachtisch: Obst nach Saison
Kaffee



Matrosen-Barbecue:

Popeye-Salat: Grüner Salat mit Blattspinat

Gemüse: Zucchini und Paprika

Fisch: Sardinen oder Makrelen

Fleisch: Schweinerippchen, Würstchen und Speck

Nachtisch: Obst nach Saison

Optional: Kaffee zu 2€/ Person



Belegte Brötchen, Schwimmweste des Schiffsjungen

zu 4€/ Person

- 1.- Kochschinken und Käse
- 2.- Chorizo (spanische Wurst) und Käse.
- 3.- Salziger Schinken und Käse.
- 4.- Hähnchen mit Salat.
- 5.- Thunfisch mit Salat.

Häppchen oder Minibrötchen der gleichen Auswahl zu 3€/ Person



ANDERE GERICHTE

Mit Meeresfrüchten, wie „Fideua“ (wie Paella, mit Nudeln statt Reis), Fischsuppe, Reisgerichte mit Fisch, gebratener Fisch...

Wir bieten auch ein Superseemannsmenu an, in dem "Algen" ein wichtiger Bestandteil sind. Als Beilage und Zutat leckerer Gerichte.

Mögliche Fleischgerichte sind Lammhaxe, Schweinshaxe aus dem Ofen mit Äpfeln oder gebratene Schweisbacken.



Tapasliste:

Die Tapas werden auf Tablettis serviert und den Gästen von der Besatzung auf Deck angereicht. Die Auswahl an „Tapas der Saison“ sind an die entsprechenden Jahreszeiten gebunden und können durch andere ersetzt werden.

Mit Gemüse:

- 1.- Pa amb oli (mallorquinische Brotzeit).
- 2.- Spieße mit Frischkäse, Basilikum, Kirschtomaten und schwarzen Oliven.
- 3.- Salatherzen mit Olivenpaté, angemacht mit Balsamicoessig.
- 4.- Sushi mit Lachs und Nori-Algen
- 5.- Gazpacho (spanische Tomatensuppe, die kalt serviert wird)
- 6.- Coca de trampó (mallorquinische Gemüsepizza)
- 7.- Tortilla mit karamelierten Zwiebeln



Mit Käse:

- 1.- Landestypischer reifer Käse
- 2.- Spieße mit reifem Käse und Quittengelee
- 3.- Datteln gefüllt mit Philadelphia
- 4.- Brötchen mit Tomate, Mozzarella und Sardellen



Mit Fleisch

- 1.- Bellotaschinken (bester Serranoschinken)
- 2.- Spieße mit Melone und Schinken
- 3.- Datteln im Speckmantel
- 4.- Datteln gefüllt mit Sardellen
- 5.- Carpaccio vom Kalb mit Parmesankäse, Rucola und Tomate
- 6.- Brötchen mit Chistorra (spanische Wurst)
- 7.- Panierte Hähnchenstücke.
- 8.- Kalbsfiletspieße
- 9.- Dreifarbige Spieße mit Chistorra, Butifarra und Morcilla (verschiedene Wurstsorten)



Mit Fisch:

- 1.- Spieße mit Lachs, Paprika und Ananas
- 2.- Carpaccio vom Kabeljau.
- 3.- Guacamole mit Krabben.
- 4.- Spieße mit Sardellen, Oliven und Peperoni
- 5.- Frittierte Seeteufelspieße
- 6.- Gallizischer Krake.
- 7.- Töpfchen mit Krake und karamelisierten Zwiebeln
- 8.- Spieße mit Riesengarnelen, Melone und Minze
- 9.- Spieße mit Thunfisch, Gurke und Tomate
- 10.- Brötchen mit essigsauren Sardellen



Getoastetes Brot:

- 1.- Aal auf getoastetem Brot
- 2.- Warmes Knoblauchbrot
- 3.- Tomate mit Oregano und geschmolzenem Käse auf getoastetem Brot
- 4.- Getrockneter Hering mit grobem Salz, Knoblauch und Öl
- 5.- Mit Knoblauch eingeriebenes Brot mit Tomate, Meeresfenchel und Sardellen
- 6.- Mallorquinische Sobrasada (Wurst) mit Honig
- 7.- Morcilla (spanische Wurst) und Cabraleskäse.
- 8.- Mallorquinischer Salat mit Hering



Mit Früchten:

- 1.- Obstspieße der Saison
- 2.- Obstspieße der Saison mit Schokoguss
- 3.- Erdbeeren mit Sahne und geschmolzener Schokolade.



Süßes:

- 1.- Trüffel
- 2.- Zitronencreme
- 3.- Mandelkuchen
- 4.- Gemischtes Gebäck
- 5.- Ensaimada (typisch mallorquinisches Gebäck)



Kaffee und Gebäck