VELÒDROM CAFÈ

PROPUESTA PARA CLIENTE

TRES PROPUESTAS

Propuestas *de* cóctel

Mallorca de mercado

Isla y mar

Tierra adentro

Cóctel de temporada, *producto de la isla*

Tres propuestas gastronómicas servidas de pie, elaboradas con producto local mallorquín y adaptadas a la temporada del evento.

LAS PROPUESTAS

Una para cada estación

02

«Mallorca de mercado»

Mercado y huerta: pa amb oli, trempó, quesos y sobrasada con miel. El registro más clásico.

De 40 a 129 personas	46 €
Desde 130 personas	43 €

«Isla y mar»

Fresco y ligero: gazpacho, escalivada, sardina marinada y ensaimada. Pensado para el calor.

De 40 a 129 personas	49 €
Desde 130 personas	46 €

«Tierra adentro»

Más contundente: cochinillo, frito mallorquín, croquetas y tabla de embutidos.

De 40 a 129 personas	54 €
Desde 130 personas	50 €

Mínimo 40 personas · para menos cantidad, consultar

Las tres propuestas pueden servirse en cualquier época del año: la estación indicada es solo la temporada en que su producto está en su mejor momento. Todos los precios son sin IVA.

«Mallorca de mercado»

Mejor temporada de producto

diciembre – junio

Disponible todo el año

APERITIVOS FRÍOS Y CALIENTES

Pa amb oli de trigo xeixa con tomate de ramillete, aceite de oliva DO Mallorca y flor de sal de Es Trenc *vegano*

Cuchara de trempó con alcaparras de Campos y aceitunas partidas *vegano · sin gluten*

Sobrasada de Mallorca IGP con miel de Llevant sobre tostada de pan moreno

Cocarrois mallorquín de acelgas, pasas y piñones *vegano*

Brocheta de dátiles con beicon y pollo *sin gluten*

Coca de cebolla con higos *vegano*

Selección de quesos de Mallorca con confitura de higo *sin gluten*

Gilda de anchoa *sin gluten*

Cazuelita de ensaladilla tradicional

Croqueta de pollo

POSTRES

Gató elaborado con Almendra de Mallorca *sin gluten*

Naranja fusionada con miel *vegano*

Cardenal de Lloseta

«Isla y mar»

Mejor temporada de producto

marzo – septiembre

Disponible todo el año

APERITIVOS FRÍOS Y CALIENTES

Chupito de gazpacho de tomate de ramillete con aceite DO Mallorca *vegano · sin gluten*

Escalivada de hortalizas de temporada con almendra tostada *vegano · sin gluten*

Mini panada de carne y guisantes

Cazuelitas de trío de hummus con crudités *vegano · sin gluten*

Croqueta de chipirón

Miniburger gourmet con sobrasada

Coca de trempó *vegano*

Sardina marinada sobre pan de xeixa con alcaparras de Campos

Melón con jamón y menta fresca *sin gluten*

Frito mallorquín de verduras en cazuelita *vegano · sin gluten*

Brocheta de pollo glaseada *sin gluten*

POSTRES

Greixonera de requesón *sin gluten*

Mousse de limón *vegano · sin gluten*

Ensaimada mallorquina

Macedonia de fruta de temporada *vegano · sin gluten*

«Tierra adentro»

Mejor temporada de producto

septiembre – marzo

Disponible todo el año

ENTRANTES Y APERITIVOS FRÍOS

- Tabla de embutidos y quesos *sin gluten*
- Tostada de sobrasada de Mallorca IGP con higos
- Cucharita de tartar de salmón con aguacate y mango *sin gluten*
- Coca de pimientos asados con aceitunas partidas *vegano*
- Dado de cochinillo confitado con salsa de manzana *sin gluten*
- Surtido de croquetas: chipirón, pollo y carrillera
- Pa amb oli con tomate de ramillete *vegano*
- Cocarrois de coliflor, pasas y piñones *vegano*
- Cazuelitas de trío de hummus con crudités *vegano · sin gluten*
- Tortilla de patata y cebolla *sin gluten*
- Cazuelita de frito mallorquín *sin gluten*
- Brocheta de pulpo y gambas con timbal de patata *sin gluten*

POSTRES

- Gató elaborado con Almendra de Mallorca IGP *sin gluten*
- Vasitos de cheesecake con mermelada
- Brocheta de fruta natural *vegano · sin gluten*
- Chocolate caliente o frío *sin gluten*
- Tarta de zanahoria

COMUNES A LAS TRES OPCIONES

Bebidas

Agua

Agua mineral de manantial de las Islas Baleares, servida en jarra o dispensador: fría y del tiempo.

Vino

Blanco y tinto con DO Binissalem y/o DO Pla i Llevant, con un mínimo de una referencia de cada color.

Sin alcohol

Refrescos de cola (normal y sin azúcar), limón y naranja; zumo de naranja de Sóller.

Infusiones

Manzanilla, melisa, poleo, hierba luisa y té.

Café

En grano tostado en Mallorca, con cafeína y descafeinado. Para acompañarlo: leche entera y semidesnatada, sin lactosa y bebida vegetal de almendra y avena.

APLICABLES A TODAS LAS OPCIONES

Notas de servicio

01 Precio correspondiente a un servicio de cóctel de hasta **dos horas**. Cada hora adicional se factura aparte.

02 Servicio y reposición de las cantidades contratadas durante la duración establecida del cóctel.

03 Personal incluido: un camarero por cada 20–25 invitados, personal de cocina y coordinador de sala a partir de **80 asistentes**. El personal adicional que solicite el cliente se presupuesta aparte.

04 Servicio de pie, con una mesa alta por cada 12 asistentes distribuidas por el espacio.

05 Cubertería, vasos y mantelería de un solo uso. El material reutilizable (cristalería, vajilla y mantelería) conlleva un suplemento que se calculará según la necesidad.

06 Servilletas de cóctel de material ecológico y recipientes de servicio de material orgánico.

07 Ficha de alérgenos visible en cada estación (Reg. UE 1169/2011) y cartel identificativo de cada elaboración.

08 Retirada de todo el material y limpieza del espacio al finalizar, sin residuos.

Logística

El precio de cada cóctel no incluye la logística; el transporte se presupuesta aparte y se calcula por kilometraje. Recogida en nuestro local sin coste. Todos los precios se indican sin IVA.

Sin servicio

Si no se desea el servicio de bebidas ni ninguna de las partidas de las notas de servicio, el precio se reduce en 7 € por persona.

SIGUIENTE PASO

Usted elige la propuesta; *el resto déjelo en nuestras manos*

Díganos la propuesta y el número de asistentes: nosotros nos ocupamos de todo lo demás para que usted solo tenga que disfrutar del evento.

TELÉFONO	+34 871 578 712
WHATSAPP	+34 601 928 665
CORREO	info@velodrombyceller.com
INSTAGRAM	velodrombyceller
WEB	velodrombyceller.com

VELÒDROM CAFÈ