VELÒDROM CAFÈ

Propostes *de* còctel

Mallorca de mercat

Illa i mar

Terra endins

Còctel de temporada, *producte de l'illa*

Tres propostes gastronòmiques servides dempeus, construïdes amb producte local mallorquí i adaptades a la temporada de l'esdeveniment.

LES PROPOSTES

Una per a cada estació

02

«Mallorca de mercat»

Mercat i horta: pa amb oli, trempó, formatges i sobrassada amb mel. El registre més clàssic.

De 40 a 129 persones	46 €
Des de 130 persones	43 €

«Illa i mar»

Fresc i lleuger: gaspatxo, escalivada, sardina marinada i ensaïmada. Pensat per a la calor.

De 40 a 129 persones	49 €
Des de 130 persones	46 €

«Terra endins»

Més contundent: porcella, frit mallorquí, croquetes i taula d'embotits.

De 40 a 129 persones	54 €
Des de 130 persones	50 €

Mínim 40 persones · per a menys quantitat, consultar

Les tres propostes es poden servir en qualsevol època de l'any: l'estació indicada és només la temporada en què el seu producte és al millor moment. Tots els preus són sense IVA.

VELÒDROM CAFÈ

«Mallorca de mercat»

Millor temporada de producte

desembre – juny

Disponible tot l'any

APERITIUS FREDS I CALENTS

Pa amb oli de blat xeixa amb tomàtiga de ramellet, oli d'oliva DO Mallorca i sal de flor d'Es Trenc *vegà*

Cullera de trempó amb tàperes de Campos i olives trencades *vegà · sense gluten*

Sobrassada de Mallorca IGP amb mel de Llevant sobre torrada de pa moreno

Cocarroi mallorquí de bledes, panses i pinyons *vegà*

Broqueta de dàtils amb bacó i pollastre *sense gluten*

Coca de ceba amb figues *vegà*

Selecció de formatges de Mallorca amb confitura de figa *sense gluten*

Gilda d'anxova *sense gluten*

Cassoleta d'ensaladilla tradicional

Croqueta de pollastre

POSTRES

Gató elaborat amb Ametlla de Mallorca *sense gluten*

Taronja fusionada amb mel *vegà*

Cardenal de Lloseta

«Illa i mar»

Millor temporada de producte

març – setembre

Disponible tot l'any

APERITIUS FREDS I CALENTS

Xupito de gaspatxo de tomàtiga de ramellet amb oli DO Mallorca *vegà · sense gluten*

Escalivada d'hortalisses de temporada amb ametlla torrada *vegà · sense gluten*

Mini panada de carn i pèsols

Cassoletes de trio d'hummus amb crudités *vegà · sense gluten*

Croqueta de xipiró

Miniburguer gourmet amb sobrassada

Coca de trempó *vegà*

Sardina marinada sobre pa de xeixa amb tàperes de Campos

Meló amb pernil i menta fresca *sense gluten*

Frit mallorquí de verdures en cassoleta *vegà · sense gluten*

Broqueta de pollastre glassejada *sense gluten*

POSTRES

Greixonera de brossat *sense gluten*

Mousse de llimona *vegà · sense gluten*

Ensaïmada mallorquina

Amanida de fruita de temporada *vegà · sense gluten*

VELÒDROM CAFÈ

«Terra endins»

Millor temporada de producte

setembre – març

Disponible tot l'any

ENTRANTS I APERITIUS FREDS

Taula d'embotits i de formatges *sense gluten*

Torrada de sobrassada de Mallorca IGP amb figues

Cullereta de tàrtar de salmó amb alvocat i mango *sense gluten*

Coca de pebres torrats amb olives de trencar *vegà*

Dau de porcella confitada amb salsa de poma *sense gluten*

Assortiment de croquetes: xipiró, pollastre i galta

Pa amb oli i tomàtiga de ramellet *vegà*

Cocarroi de coliflor, panses i pinyons *vegà*

Cassoletes de trio d'hummus amb crudités *vegà · sense gluten*

Truita de patata i ceba *sense gluten*

Cassoleta de frit mallorquí *sense gluten*

Broqueta de pop i gambes amb timbal de patata *sense gluten*

POSTRES

Gató elaborat amb Ametlla de Mallorca IGP *sense gluten*

Tassonets de cheesecake amb melmelada

Broqueta de fruita natural *vegà · sense gluten*

Xocolata calenta o freda *sense gluten*

Tarta de pastanaga

COMUNES A LES TRES OPCIONS

Begudes

Aigua

Aigua mineral de font de les Illes Balears, servida en gerra o dispensador: fresca i del temps.

Vi

Blanc i negre amb DO Binissalem i/o DO Pla i Llevant, amb un mínim d'una referència de cada color.

Sense alcohol

Refrescos de cola (normal i sense sucre), llimona i taronja; suc de taronja de Sóller.

Infusions

Camamil·la, tarongina, poliol, herba-lluïsa i te.

Cafè

En gra torrat a Mallorca, amb cafeïna i descafeïnat. Per acompanyar-lo: llet sencera i semidesnatada, sense lactosa i beguda vegetal d'ametlla i civada.

APLICABLES A TOTES LES OPCIONS

Notes de servei

01 Preu corresponent a un servei de còctel de fins a **dues hores**. Cada hora addicional es factura a part.

02 Servei i reposició de les quantitats contractades durant la durada establerta del còctel.

03 Personal inclòs: un cambrer per cada 20–25 convidats, personal de cuina i coordinador de sala a partir de **80 assistents**. El personal addicional que sol·liciti el client es pressuposta a part.

04 Servei a peu dret, amb una taula alta per cada 12 assistents distribuïdes per l'espai.

05 Coberteria, tassons i estovalles d'un sol ús. El material reutilitzable (cristalleria, vaixella i estovalles) comporta un suplement que es calcularà segons la necessitat.

06 Torcaboques de còctel de material ecològic i recipients de servei de material orgànic.

07 Fitxa d'al·lèrgens visible a cada estació (Reg. UE 1169/2011) i cartell identificatiu de cada elaboració.

08 Retirada de tot el material i neteja de l'espai en acabar, sense residus.

Logística

El preu de cada còctel no inclou la logística; el transport es pressuposta a part i es calcula per quilometratge. Recollida al nostre local sense cost. Tots els preus s'indiquen sense IVA.

Sense servei

Si no es vol el servei de begudes ni cap de les partides de les notes de servei, el preu es redueix en 7 € per persona.

SEGÜENT PAS

Vostè tria la proposta; *la resta la deixa a les nostres mans*

Digui'ns la proposta i el nombre d'assistents: nosaltres ens ocupem de tota la resta perquè vostè només hagi de gaudir de l'esdeveniment.

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

VELÒDROM CAFÈ