PALET

TABERNA GRIEGO MEDITERRÁNEA

GRUPPENMENÜ 2026/27

www.palet-palma.com | 871 034 097 | 683 64 79 01 |

VERANSTALTUNGSMENÜS

GRUPPEN VON 8 ODER MEHR

Exklusiv nur mit Buchung und vorheriger Reservierung.

Mindestens 1 Woche im Voraus.

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

- Die angegebenen Preise gelten für Veranstaltungen von Freitag bis Sonntag. Für Veranstaltungen von Montag bis Donnerstag (kein Feiertag oder Tag vor einem Feiertag) wird ein Rabatt von 10 % auf den im jeweiligen Menü angegebenen Grundpreis gewährt.
- Die in den Menüs enthaltenen Getränke sind Wasser, Softdrinks, Hauswein oder Bier (Glas und Flasche 0,0 %). Open bar bezieht sich auf dieselben Getränke, unbegrenzt, ab Ankunft der Gäste bis zum Dessert. Alle zusätzlichen Getränke werden vollständig berechnet und der Endrechnung hinzugefügt.
- Reservierung und Buchung mindestens 1 Woche vor dem Veranstaltungstermin erforderlich.
- **Die endgültige Anzahl der Teilnehmer muss spätestens 3 Tage vor dem Veranstaltungstermin bestätigt werden. Eine Anzahlung auf den Gesamtbetrag der Veranstaltung ist erforderlich und muss spätestens 3 Tage vor dem Termin geleistet werden. Diese wird vom Endbetrag abgezogen. Im Falle einer Reduzierung der Teilnehmerzahl weniger als 3 Tage vor dem Veranstaltungstermin wird die geleistete Anzahlung als Ausgleich einbehalten.**
- Gruppen von 8 bis 20 Personen. Für größere Gruppen wenden Sie sich bitte an den zuständigen Ansprechpartner.
- Bei Allergien oder Unverträglichkeiten der Gäste können die angegebenen Gerichte angepasst werden.
- Jegliche Änderungen an den Menüs, sowohl bei den Speisen als auch bei den Getränken, können individuell vereinbart werden.

BOTSCHAFTER
DES MITTELMEERS

MEDITERRANES MENÜ

€32 P.P MIT 2 GETRÄNKEN
€38 P.P GETRÄNKE UNBEGRENZT

(10 % rabatt von Montag bis Donnerstag)

WILLKOMMEN:

Brotkorb mit Aioli und Oliven

VORSPEISEN:

(Zum Teilen)

Caprese-Salat
Mit Mozzarella, tomate und olivenöl, verfeinert mit basilikum

Kalbsbäckchen-Kroketten

Panierte Auberginen
In griechischer Tempura, serviert mit Tsatsiki

HAUPTGERICHT:

(Pro Person 1 wählen)

Papardelle "Tou Stavrou"
Soße aus mallorquinischem Camaiot-Sofrito und balsamico, garniert mit brossat, verfeinert mit limette und nativem olivenöl extra (A.O.V.E.)

Gegrillter Lachs mit Salmorreta
(Soße aus ñora-paprika und tomate) Serviert mit sautiertem gemüse

Burger mit paniertem Halloumi-Käse (G.G.A. Zypern)
Mit gemischtem Salat, griechischer tomatensoße, gerösteten auberginen und gegrillter grüner paprika

Joghurt-Kebab
Gegrillte Spieße aus gewürztem hackfleisch vom rind auf fladenbrot mit griechischem joghurt und tomatensoße, serviert mit hausgemachten pommes

DESSERTAUSWAHL:

(Zum Teilen)

Torrija aus Tsoureki

Mallorquinischer Mandelkuchen

Schokoladenmosaik mit Keksen, Walnüssen und Brandy

GETRÄNK:

Wasser, Softdrink, Hauswein, Glas Bier oder 0,0 % Bier

Glutenfreies Gericht Laktosefreies Gericht 100% Veganes gericht

MENÜ REINES GRIECHENLAND

(10 % rabatt von Montag bis Donnerstag)

€34 P.P MIT 2 GETRÄNKEN
€40 P.P GETRÄNKE UNBEGRENZT

WILLKOMMEN:

Pitabrot-Korb mit tsatsiki und kalamata-oliven

VORSPEISEN:

(Zum Teilen)

Typischer Griechischer Salat
Tomate, gurke, zwiebel, kapern, Kalamata-oliven, natives olivenöl extra und Feta-Käse

Tirokafterí
Sanfte feta-käse-mousse, leicht scharf, serviert mit kleinen Brotzangen

Keftedes
Griechische rindfleischbällchen, aromatisiert mit minze, serviert mit hausgemachten pommes

HAUPTGERICHT:

(Pro Person 1 wählen)

Gyros
(Schwein oder Huhn) Gegrilltes Fleisch in Streifen auf Fladenbrot, mit Tomate, Zwiebel und Tsatsiki-Sauce (Schwein) oder Honig-Senf-Sauce (Huhn)

Griechische Moussaka mit fleisch
Kartoffel, aubergine, zucchini und rindfleisch bolognese, im ofen gebacken, mit gratinierter béchamelsauce

Garnelenauflauf im "Saganaki"-stil
Hausgemachte tomatensoße mit aromatischen kräutern und geschmolzenem Feta-käse

Juncar Beyerdí
Zart geschmortes Rindfleisch mit aromatischen Kräutern, Rotwein und Zimt, auf einer Cremeschicht aus Auberginen serviert

DESSERTAUSWAHL:

(Zum Teilen)

Schokoladenmosaik mit Keksen, Walnüssen und Brandy

Kataifi
Gefüllt mit Nüssen und Honig

Baklavá
Gefüllt mit Walnüssen und Pistazien

GETRÄNK:

Wasser, Softdrink, Hauswein, Glas Bier oder 0,0 % Bier

Glutenfreies Gericht Laktosefreies Gericht 100% Veganes gericht

EXCLUSIVE MENÜ

(10 % rabatt von Montag bis Donnerstag)

€40 P.P MIT 2 GETRÄNKEN
€46 P.P GETRÄNKE UNBEGRENZT

WILLKOMMEN:

Pitabrot-Korb mit Tirokafteri und Kalamata-Oliven

VORSPEISEN:

(Zum Teilen)

Salat PALET
Gemischter salat, hühnerstreifen, getrocknete tomaten, gereifter mahón-käse, nüsse und pistazien-vinaigrette

Thunfisch-Tatar

Kiunefé
Kataifi-teigpastete gefüllt mit huhn, mozzarella und getrockneten tomaten

HAUPTGERICHT:

(Pro Person 1 wählen)

Gegrilltes rinderfilet mit karamellisierter Sobrasada Soße
Beilage aus Tempura-Gemüse

Knuspriger Oktopus Auf Santorini-Fava
Rote zwiebel, kapern und scharfes öl

Asturischer Cachopo
Rinderfilet 1. wahl, in panko paniert, gefüllt mit serrano-schinken und Mahón-käse

DESSERTAUSWAHL:

(Zum Teilen)

Dubai Cake
Kataifi-Basis, mascarpone-creme und pistazien-praliné, überzogen mit schokoladenganache

Turrón-Tiramisu

Torte aus Santiago

GETRÄNK:

Wasser, Softdrink, Hauswein, Glas Bier oder 0,0 % Bier

Glutenfreies Gericht Laktosefreies Gericht 100% Veganes gericht

MENÜ "KLEINIGKEITEN"

€24 P.P MIT 2 GETRÄNKEN
€30 P.P GETRÄNKE UNBEGRENZT

(10 % rabatt von Montag bis Donnerstag)

PORTIONEN:

(Zum Teilen)

Tintenfischringe mit Aioli

Hähnchen-Kroketten

Santorini-Fava
Griechisches „Hummus", verfeinert mit karamellisierten zwiebeln und kapern

Caprese-Spieße
Mit Mozzarella-Kugeln und Kirschtomaten

Camembert-Häppchen
Serviert mit hausgemachter Erdbeermarmelade

Dolmadakia
Weinblätter-röllchen, gefüllt mit reis

"Rühreier" mit bodega-reserve-schinken und hausgemachten pommes

GETRÄNK:

Wasser, Softdrink, Hauswein, Glas Bier oder 0,0 % Bier

Glutenfreies Gericht Laktosefreies Gericht 100% Veganes gericht