PALET

TABERNA GRIEGO MEDITERRÁNEA

MENÚ GRUPOS 2026/27

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

MENÚS EVENTOS

GRUPOS A PARTIR DE 8 PERSONAS

Exclusivos bajo contratación y reserva previa.
Mínimo de antelación de 1 semana.

CONDICIONES DE CONTRATACIÓN:

- Los precios indicados son para eventos de Viernes a Domingo. En caso que el evento sea de Lunes a Jueves (no Festivo ni víspera de Festivo), conllevará un descuento del 10%, respecto al precio base indicado en cada uno de los menús.
- Las bebidas incluidas en los menús serían Agua, Refresco, Vino de la Casa o Cerveza (caña y botella 0,0). La "Barra Libre", hace referencia a las mismas bebidas, de manera ilimitada, desde la llegada de los asistentes, finalizando en el postre. Cualquier bebida adicional, se facturará de manera completa y añadida a la cuenta final.
- Reserva y contratación con un mínimo de 1 semana, respecto de la fecha del evento.
- **El número total de asistentes se confirmara con un minimo de 3 dias antes de la fecha del evento. Se requerirá un depósito a cuenta sobre el total del evento, a cobrar con un mínimo de antelación de 3 dias antes de la fecha del mismo, descontable del ticket final. En caso de reducción del número de comensales, con menos de 3 días de antelación a la fecha del evento, se perdería la cantidad abonada de dicho depósito, como compensación.**
- Grupos de entre 8 y 20 personas. Para mayor número de asistentes, consultar al encargado.
- En caso de alergias o intolerancias de los comensales, los platos indicados pueden ser modificados.
- Cualquier cambio en los menús, tanto en los platos como en las bebidas, es susceptible de ser negociado de manera personalizada.

EMBAJADORES DEL MEDITERRÁNEO

MENÚ MEDITERRÁNEO

(10% dto. de lunes a jueves)

32€/P.P CON 2 CONSUMICIONES
38€/P.P BARRA LIBRE

BIENVENIDA:

Cesta de panes con all i oli y aceitunas

ENTRANTES:

(Para compartir)

Ensalada Caprese
Con mozzarella, tomate y aceite de oliva, aromatizado con albahaca

Croquetas de carrillera de ternera

Berenjenas rebozadas
En tempura griega acompañadas de tsatsiki

PRINCIPAL:

(Elegir 1 por persona)

Papardelle "Tou Stavrou"
Salsa de sofrito de camaiot mallorquin y balsámico, coronada con brossat aderezado con lima y A.O.V.E.

Salmón a la plancha con Salmorreta
(Salsa de ñora y tomate) Acompañado con salteado de verduras

Hamburguesa de queso Halloumi rebozado (D.O. Chipre)
Con mezclum de lechuga, salsa griega de tomate, berenjenas escalivadas y pimiento verde asado

Yaourtlu kebab
Brochetas de carne picada de ternera especiadas sobre pan de pita con yogur griego y salsa de tomate, acompañado con patata frita casera

SURTIDO DE POSTRES:

(Para compartir)

Torrija de Tsureki

Gató mallorquín

Mosaico de chocolate, galletas, nueces y Brandy

BEBIDA:

Agua, Refresco, Vino de la casa, caña o Cerveza 0,0

Plato sin gluten Plato sin lactosa Plato 100% vegano

MENÚ PURO GRECIA

(10% dto. de lunes a jueves)

34€/P.P CON 2 CONSUMICIONES
40€/P.P BARRA LIBRE

BIENVENIDA:

Cesta de pan de pita con tsatsiki y aceitunas de Kalamata

ENTRANTES:

(Para compartir)

Ensalada típica Griega
tomate, pepino, cebolla, alcaparras, aceitunas de Kalamata, A.O.V.E. y queso Feta

Tirokafterí
Suave mousse de queso feta, ligeramente picante, servido con picos de pan (picos con gluten)

Keftedes
Albóndigas griegas de ternera, aromatizadas con hierbabuena, con patata frita casera

PRINCIPAL:

(Elegir 1 por persona)

Gyros
(Cerdo o pollo) Carne asada en tiras, sobre pan de pita, con tomate, cebolla y salsa tsatsiki (cerdo) o salsa de mostaza-miel (pollo)

Mousaka griega de carne
Patata, berenjena, calabacín y ternera a la boloñesa, al horno, con bechamel gratinada

Cazuela de gambas estilo "saganaki"
Salsa de tomate casera, con hierbas aromáticas y queso Feta disuelto

Juncar Beyerdí
Tierna ternera guisada con hierbas aromáticas, vino tinto y canela, sobre cama de cremoso de berenjenas

SURTIDO DE POSTRES

(Para compartir)

Mosaico de chocolate, galletas, nueces y Brandy

Kataifi
Relleno de nueces y miel

Baklavá
Relleno de nueces y pistacho

BEBIDA:

Agua, Refresco, Vino de la casa, caña o Cerveza 0,0

Plato sin gluten Plato sin lactosa Plato 100% vegano

MENÚ EXCLUSIVE

(10% dto. de lunes a jueves)

40€/P.P CON 2 CONSUMICIONES
46€/P.P BARRA LIBRE

BIENVENIDA:

Cesta de pan de pita con Tirokafterí y aceitunas de Kalamata

ENTRANTES:

(Para compartir)

Ensalada Palet
Mezclum de lechuga, tiras de pollo, tomate seco, mahonés curado, frutos secos y vinagreta de pistacho

Tartar de atún

Kiunefé
Empanada de masa kataifi rellena con pollo, mozzarella y tomate seco

PRINCIPAL:

(Elegir 1 por persona)

Solomillo de ternera a la plancha con salsa de sobrasada caramelizada
Guarnición de verduras en tempura

Pata de pulpo crujiente
Sobre Fava de Santorini, cebolla morada, alcaparras y aceite picante

Cachopo asturiano
Filete ternera 1ª, rebozado con panco, relleno de jamón serrano y queso mahonés

SURTIDO DE POSTRES

(Para compartir)

Tarta Dubái
Base de kataifi, crema de mascarpone y praliné de pistacho, cubierta con ganache de chocolate

Tiramisú de turrón

Tarta De Santiago

BEBIDA:

Agua, Refresco, Vino de la casa, caña o Cerveza 0,0

Plato sin gluten Plato sin lactosa Plato 100% vegano

MENÚ "PARA PICAR"

(10% dto. de lunes a jueves)

24€/P.P CON 2 CONSUMICIONES
30€/P.P BARRA LIBRE

RACIONES:

(Para compartir)

Rabas de calamar, con all i oli

Croquetas de pollo

Fava de Santorini
El "hummus" griego, aderezada con cebolla caramelizada y alcaparras

Brochetas caprese
Con bolitas de mozzarella y tomate cherry aderezadas con A.O.V.E. y albahaca

Bocaditos de camembert
Acompañados con mermelada casera de fresa

Dolmadakia
Rollitos de hoja de parra rellenos de arroz

Huevos rotos con jamón bodega reserva y patata frita casera

BEBIDA:

Agua, Refresco, Vino de la casa, caña o Cerveza 0,0

Plato sin gluten Plato sin lactosa Plato 100% vegano