CAP VERMELL GRAND HOTEL

MALLORCA

MENÚ EVENTOS 2022

COFFEE BREAKS | 3 – 6

CANAPÉS, FINGER Y SNACKS | 7 - 8

BUSINESS LUNCH | 9 - 11

MENÚ TAPAS | 12

FLYING FINGER FOOD | 13 – 14

OPCIONES MENÚ | 15 - 23

BUFFET | 24 - 28

BUFFET + BBQ | 29 – 30

PAQUETE DE BEBIDAS | 31 – 32

PICNIC | 33

SHOWCOOKING - MASTERCLASS | 34

CÓCTELES | 35

COFFEE BREAKS

Café de bienvenida

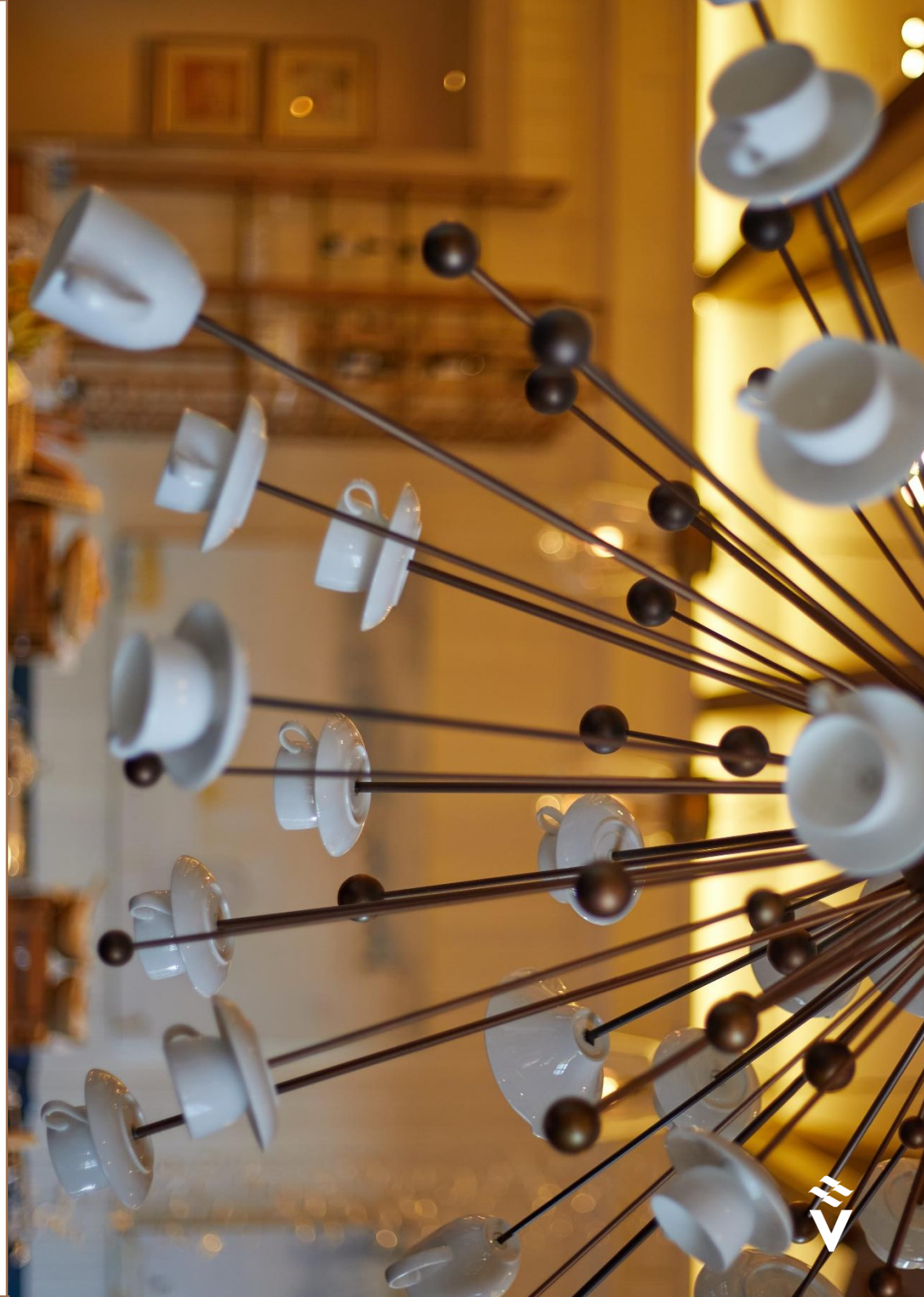
15€ / PERSONA

- Café, leche, infusiones (menta, negro, bayas, naranja).
- Variedad de zumos frescos (naranja, verde, zanahoria).
- Danesas de almendras mallorquinas, caracolas de pasas, croissants.
- Fruta de temporada.

Coffee Break Capdepera

22€ / PERSONA

- Café, leche, infusiones (menta, negro, bayas, naranja).
- Zumos naturales (naranja, verde, zanahoria).
- Selección de bollería (hojaldre de manzana, ensaimada de crema pastelera, rollo de crema).
- Finger sándwiches (foccacia con mozzarella, rúcula, tomates secos y pesto).
- Frutos secos (almendras, ciruelas, dátiles).
- Fruta de temporada.



Coffee Break Artá

25€ / PERSONA

- Café, leche, infusiones (Menta, Negro, Frutos rojos, Naranja)
- Zumos naturales (naranja, verde, zanahoria)
- Selección de Galletas caseras (Chocolate, almendras, canela)
- Bocadillos salados variados (Pa amb oli con jamón, Roastbeef mayo de aceitunas y rúcula, Bacalao ahumado, Confitura de pimientos y tártara de encurtidos)
- Fruta de Temporada
- Gató mallorquín
- Cheesecake de frutos rojos y crumble de vainilla

TAKE AWAY COFFEE BREAK

Coffee Break Take Away

15€ / PERSONA

- Café, leche, infusiones (menta, negro, bayas, naranja)
- Zumos naturales (naranja, verde, zanahoria)
- Selección de bollería
- Fruta de temporada

DDR COFFEE BREAKS

Opción 1

- Café, leche, infusiones (menta, té negro, frutos rojos, naranja).
- Zumos frescos variados (naranja, verde, zanahoria).
- Danesas de almendras.
- Fruta de temporada.

Opción 2

- Café, leche, infusuiones (menta, negro, frutos rojos, naranja).
- Zumos frescos variados (naranja, verde, zanahoria).
- Selección de bollería (hojaldre de manzana).
- “Finger” sándwiches (foccacia con mozzarella, rúcula, tomates secos y pesto).
- Frutos secos (almendras, ciruelas, dátiles, orejones).
- Fruta de temporada.

Opción 3

- Café, leche, infusiones (menta, negro, frutos rojos, naranja).
- Zumos frescos variados (naranja, verde, zanahoria).
- Selección de bollería (ensaimada de crema).
- “Finger” Sándwiches (salmón ahumado con crema de queso y eneldo).
- Frutos secos (almendras, ciruelas, dátiles, orejones).
- Fruta de temporada.

CANAPÉS, FINGER FOOD & SNACKS

Canapés Fríos

3.5€ / UNIDAD

- Salmorejo, huevo y chips de jamón.
- Tortilla, puré de ajo asado y crema de pimiento.
- Quiche de verduritas de nuestra huerta, emulsión de puerro y bacón crujiente.
- Coca con dados de salmón marinado con hierbas aromáticas locales, crème fraîche y emulsión de eneldo..
- Steak tartar, puré de yema de huevo de corral, chalota crujiente, hueva de trucha y crema agria.
- Cucurucho de tartar de atún marinado y cremoso de aguacate mallorquín y cilantro.
- Tosta de sobrasada de ´porc negre´ con miel y almendra mallorquina tostada.
- Bocado de roll de pepino de la huerta, sandia y crema de queso feta.

Canapés calientes

3.5€ / UNIDAD

- Volulavant de cordero y chutney de higo mallorquín.
- Selección de croquetas (jamón, espinacas, setas con trufa).
- Langostino de Sóller con pasta kataifi y emulsión de sus cabezas.
- Contramuslo de pollo de corral tempurizado con mayonesa de lima.
- Rollitos crujiente con verduras mallorquinas y salsa agridulce.
- MIni burguers de ternera rulo de cabra y puré de albaricoque regional.
- Brochetita de pollo y salsa de cacahuete con cebollino.
- Pulpo a feira Tap de Cortí y crema de patata.

Paquetes

- 4 por persona (2 fríos, 2 calientes) | €12 por persona
- 6 por persona (3 fríos, 3 calientes) | €16 por persona
- 8 por persona (4 fríos, 4 calientes) | €22 por persona
- 10 por persona (5 fríos, 5 calientes)) | €27 por persona

BUSINESS LUNCH

55€/PERSONA

Entrantes (A elegir uno)

- Carpaccio de remolacha con rúcula y gajos de naranja de Sóller y stracciatella.
- Salmón marinado con hierbas aromáticas locales encurtidos y creme fraiche.
- Tomate ramallet confitado queso de cabra nueces y vinagreta de higo mallorquín.
- Steak Tartar, puré de yema de huevo de corral, crema agria y chalotas de la huerta.
- Ensalada templada con gambas de cala ratjada con aliño de hierbas locales
- Texturas de zanahoria con remesco de remolacha
- Canelón de berenjena relleno de setas de temporada y bechamel con avellana

Principal (A elegir uno)

- Falso risotto de trigo tierno trufado y verduritas de temporada del mercado de Inca.
- Bacalao a baja temperatura y repollo asado, emulsión de chardonnay y semillas de girasol y calabaza.
- Suprema de pollo de corral puré de apionabo y estofado de setas con patató Mallorquín.

BUSINESS LUNCH

55€/PERSONA

Principal cont. (A elegir uno)

- Falso risotto de trigo tierno trufado y verduritas de temporada del mercado de Inca.
- Lingote de carrillera con patató mallorquín y setas de temporada.
- Taco de calabaza asada jardín de verduras y romesco blanca de almendras.
- Steak de coliflor en texturas y verduritas baby mallorquinas.
- Presa ibérica demi-glace de maíz trigo tierno mazorca baby y tomates cherrys confitados en hierbas de nuestra huerta.

Postre (A elegir uno)

- Bizcocho húmedo de cacao *crumble* y helado de avellana.
- Frutos rojos con helado de yogurt búlgaro y sopa de chocolate blanco.
- Chees cake de higo con almendra tostada.
- Gató mallorquín con crema de naranja de Inca.
- Creme brulee con cítricos mallorquines.
- Brioche balear caramelizado con crema de vainilla.
- Texturas de cheescake con gel de mango.

BUSINESS LUNCH BUFFET

MEJORA TU DDR + 40€/PERSONA

Entrante

- Barra de ensaladas con crudités y verduras de temporada. (Incluye 3 aderezos diferentes).

Principal (A elegir tres)

- Pollo con patatas y setas.
- Bacalao con verduras asadas.
- Ñoquis con salsa al pesto.
- Conejo con puré de patata.
- Salmón con coliflor y verduras de temporada.
- Zucchini con mozzarella y berenjena a la parmesana.
- Cerdo cocinado a fuego lento con patatas deluxe.
- Merluza con judías y salsa verde.
- Wok de verduras.

Postre (A elegir dos)

- Milhojas de cream con frutos rojos.
- Pastel cremoso de queso al horno con arándanos.
- Torrija de pan brioche caramelizada con toffee y nueces garrapiñadas
- Creme brulee de coco y jengibre.
- Panna cotta de anís estrellado con confitura de mango.
- Banoffee de plátano dulce de leche y nata

MENÚ MEDITERRÁNEO TAPAS

70€/PERSONA

Aperitivo

- Jamón ibérico.
- Degustación de quesos regionales y nacionales.
- Variado de croquetas.
- Tortilla de patatas y emulsión de kimchi.

Entrante

- Pulpo a la parrilla cremoso de patata y emulsión de Tap de Cortí.

Principal

- Presa Ibérica y verduras de temporada.

Postre

- Leche Frita.
- Gato Mallorquín.
- Cheese Cake y confitura de papaya.

FLYING FINGER FOOD

79€/PERSONA

Fríos

- Salmorejo con caviar de aceite de oliva de arbequina.
- Tartar de ternera, emulsión de mostaza, encurtidos, *crème fraîche* y puré de yema de huevo.
- Voulavant de langostino, mayo de cítricos y hueva de salmón.
- Cracker de hummus con crudites de verduritas de temporada.

Principal

- Croquetas de jamón.
- Dados de salmón sopleteado, curry rojo, piparras y almendra mallorquina.
- Huevo de codorniz pasta kataifi y crema trufada de queso.
- Langostino crujiente emulsión de sus cabezas y cebollino.
- Brocheta de pollo con crema de cacahuete.

Postre

- Milhojas de crema con frutos rojos.
- Panacota de vainilla mango y *crumble*.
- Trufas de chocolate.
- *Macaroons*.

FLYING FINGER FOOD VEGETARIANO

79€/PERSONA

Fríos

- Gazpacho con caviar de AOVE.
- Tartar de boniato, gel de naranja, cebolla morada encurtida y avellana.
- Tartaleta de baba ganoush, caviar de pimentón y tomate cherry asado.

Principal

- Quiche de verduras de temporada.
- Croquetas de espinacas.
- Cogollo asado, romesco picante y parmesano.
- Voulavant de zanahoria y nueces.
- Taco de calabaza asada gel de tomate y calabacín.

Postre

- Milhojas de crema con frutos rojos.
- Panacota de vainilla mango y *crumble*.
- Trufas de chocolate.
- Macaroons.

MENÚS

MENÚ TRAMUNTANA

75€/PERSONA

Aperitivo

- Coca de crema agria con dados de salmón y eneldo.

Entrante

- Trampó mallorquín con velo de tomate y brotes tiernos.

Principal (a escoger uno)

- Costilla de cerdo a baja temperatura lacada con salsa agridulce de higos.
- Bacalao a baja temperatura, brócoli y queso feta.

Postre

- Cheesecake de cabra con *crumble* y helado de vainilla.

MENÚS

MENÚ SÓLLER

95€/PERSONA

Aperitivo

- Mejillón con crema de escabeche y cebolleta.

Entrante

- *Saam* de pollo a la brasa pimiento asado y tomate concassé.

Principal (a escoger uno)

- Carré de cordero berenjena y cremoso de queso de cabra.
- Salmón en papillote con coliflor y cebolla encurtida.

Postre

- Crème Brûlée de coco y helado de sésamo.

MENÚS

MENÚ PALMA

125€/PERSONA

Aperitivo

- Langostino en tempura con emulsión de sriracha.

Entrante

- Taco de pulpo asado cremoso de patata y caviar de pimentón.

Principal (a escoger uno)

- Solomillo graten de patata, chirivía y demi-glace.
- Lomo de Rodaballo.
- Brócoli y avellanas.

Postre

- Bizcocho y texturas de chocolate con helado de avellana.

MENÚS

MENÚ VEGETARIANO

95€/PERSONA

Aperitivo

- Tartar de boniato, gel de naranja, cebolla morada encurtida y avellana.

Entrante

- Alcachofa confitada con romesco de almendras y brotes tiernos.

Principal

- *Steak* de coliflor en texturas y verduritas baby mallorquinas.

Postre

- Carrot Cake con texturas de zanahoria.

MENÚ BODAS

Canapés (A elegir tres)

- Salmorejo de tomate heirloom mallorquín y caviar de aceite de oliva.
- Quiche de verduritas de nuestra huerta, emulsión de puerro y bacon crujiente.
- Coca de dados de salmón marinado con hierbas aromáticas locales, crème fraîche y eneldo.
- Rollitos crujientes con verduras mallorquinas y salsa agridulce.
- MIni burguers de ternera rulo de cabra y puré de albaricoque regional.
- Brochetita de pollo y salsa de cacahuete con cebollino.
- Cucurucho de tartar de atún marinado y cremoso de aguacate mallorquín y cilantro.
- Bocado de roll de pepino de la huerta sandia y crema de queso feta.
- Steak tartar, puré de yema de huevo de corral, chalota crujiente, hueva de trucha y crema agria.
- Pulpo *a feira* Tap de Corti y crema de patata.

MENÚ BODAS

MENÚ BODA 1

125€/PERSONA

Entrante (a escoger uno)

- Tatín de tomate de ramallet marinado y romesco de avellana.
- Ñoquis con berberechos, hinojo marino balear y aire de bullabesa.

Principal (a escoger uno)

- Suprema de lubina del mediterráneo *pak choi* sobre base de cremoso de patató mallorquín al limón de nuestra huerta.
- Lingote de carrilera ibérica estofada de porc negre, alcachofas confitadas, avellanas y ciruela encurtida.

Postre

- Cheese cake con texturas de frutos rojos *crumble* de vainilla y helado de frambuesa.

MENÚ BODAS

MENÚ BODA 2

150€/PERSONA

Entrante (a escoger uno)

- Canelón de aguacate local y relleno de langostino con mayonesa de cítricos.
- Anguila ahumada puré de coliflor cogollo a la brasa y almendras mallorquinas laminadas tostadas.

Principal (a escoger uno)

- Taco de rape asado calabacín a la brasa romesco de remolacha y rabanito encurtido.
- Magret de pato mallorquín, trigo tierno salteado con maíz y cherrys ramillet deshidratados y puré de calabaza.

Postre

- Roll de frutos rojos silvestre cubierto con merengue sopleteado.

MENÚ BODAS

MENÚ BODA 3

175€/PERSONA

Entrante (a escoger uno)

- Tataki de Atún en costra de sésamo, cremoso de aguacate mallorquín y cilantro sobre cama de quinoa en texturas.
- Bogavante de Mallorca, bimi, queso feta y crema de marisco de costas regionales.

Principal (a escoger uno)

- Lomo de Rodaballo puré de apionabo, gel de lima, judía redonda al vapor y aire de mantequilla avellana.
- Solomillo con puré de zanahoria y sus diferentes texturas, estofado de patató, selección de setas, mantequilla de ajo y tomillo del mercado de Inca.

Postre

- Esfera de chocolate con mousse de mango y tierra de cacao.

MENÚ BODAS

MENÚ BODA 4 VEGETARIANO

125€/PERSONA

Entrante (a escoger uno)

- Calabacín baby a la brasa con pimientos asados y maíz frito

Principal (a escoger uno)

- Coliflor sopleteada, lingote de patata parmentier, judía y aliño de kimchee

Postre

- Carrot Cake con zanahoria en diferentes texturas

BUFFET

MÍNIMO 25 PERSONAS

BUFFET CANYAMEL

65€/PERSONA

Entrantes

- Selección de panes encurtidos, alioli y tomate.
- Cocarroi de verduras.
- Estación de ensaladas variadas.

Principales

- Bacalao a baja temperatura con coliflo.r
- Pechuga de pollo campero con pure de apionabo.

Guarniciones

- Patata deluxe con pimentón tap de corti.
- Verduras al grill.

Postres

- Ensalada de frutas.
- Bizcocho húmedo de cacao y cremoso de frutos rojos.

BUFFET FORMENTOR

85€/PERSONA

Entrantes

- Selección de panes encurtidos, alioli y tomate.
- Selección de quesos mallorquines y jamón serrano.
- Ensalada de trigo tierno, tomate, queso feta y aliño de papaya.
- Estación de ensaladas variadas .

Principales

- Solomillo de cerdo patató y setas de temporada.
- Alitas de pollo campero con salsa thai.
- Lubina a la plancha con cremoso de brócoli.

Guarniciones

- Gratén de patata trufado.
- Verduras al grill.

Postre

- Brochetas de fruta.
- Tarta cremosa de queso de cabra y frutos rojos.
- Brownie con nueces caramelizadas y crema de vainilla.

BUFFET MALLORCA

120€/PERSONA

Entrante

- Gazpacho andaluz trampó y caviar de aceite de oliva.
- Hummus y crudités de verduras de la huerta.
- Ensalada de trigo tierno, tomate, queso feta y aliño de papaya.
- Estación de ensaladas variadas.

Principales

- Carré de cordero balear a baja temperatura con su jugo y verduritas de temporada.
- Bacalao con cremoso de pimientos asados sobre espinacas y alubias.
- Muslo de pollo de corral confitado con ñoquis al pesto rojo y cherrys.

Guarniciones

- Gratén de patata trufado.
- Parmigiana de berenjena calabacín y mozzarella.
- Estofado de patató y setas de temporada.

Postres

- Milhojas de crema con frutos rojos.
- Tarta cremosa de queso al horno con arándanos.
- Torrija de pan brioche caramelizada con toffee y nueces garrapiñadas..
- Creème brûlée de coco y jengibre.
- Panna cotta de anís estrellado con confitura de mango.
- Banoffee de plátano dulce de leche y nata.

BUFFET ESPAÑOL

190€/PERSONA

Estación de quesos nacionales

- Queso artesano de Mahón, 4 Picos de Requena (Valencia), Queso Estrella La Peral, Sierra Solana, Payoyo, Pajarete, Gran Reserva Ojos del Guadiana y queso artesano Grimal.

Estación de Mallorca

- *Tumbet*, frito tradicional mallorquín de verduras en salsa de tomate.
- Frito mallorquín, receta tradicional mallorquina de cordero.
- Coca de verduras, pastel salado con verduras típico de Mallorca.
- *Cocarrois*, pasta de verduras tradicional.

Estación de jamón cortado y embutidos

- Jamón ibérico, salchichón, chorizo y lomo Ibérico.

Estación andaluza

- Surtido de sopas frías: salmorejo, gazpacho y ajoblanco.

Estación de mariscos gallega

- Ostras, nécoras, buey de mar, langosta.

Estación valenciana - Paella

Surtido de postres ¿(especificar de otros menús)?

ESTACIONES

MÍNIMO 25 PERSONAS

ARROCES

+25€/PERSONA | A ESCOGER UNA

- Paella de marisco, mejillones, almejas, gambas, sepia.
- Paella de pollo a ciegas.
- Paella vegetariana.
- Arroz negro de calamar y sepia.

PASTAS

+20€/PERSONA | A ESCOGER DOS

- Tagliatelle con crema de trufa y queso parmesano.
- Gnocchi con pesto.
- Ravioli de ricota con salsa de 4 quesos.

MARISCO

+35€/PERSONA

- Ostras.
- Bogavante.
- Langostino.
- Mejillón.

BBQ

+30€/PERSONA | A ESCOGER UNA

- Tierra: Entrecot, pluma ibérica, pollo de corral, butifarra.
- Mar: Calamar, Gambas.
- Salsas: Chimichurri, alioli.

BUFFET + BBQ

OPCIÓN 1

120€/PERSONA

Entrantes

- Gazpacho andaluz trampó y caviar de aceite de oliva.
- Hummus crudités y rodajas de *llonguet* crujiente.
- Ensalada de trigo tierno, tomate, queso feta y aliño de papaya.
- Estación de ensaladas variadas.

BBQ Estaciones en vivo

- Tierra: Entrecot, pluma ibérica, pollo de corral, butifarra.
- Mar: Calamar, gambas.
- Salsas: Chimichurri, alioli, Bearnesa.

Guarniciones

- Gratén de patata trufado.
- Parmigiana de berenjena calabacín y mozzarella.
- Estofado de patató y setas de temporada.

Postre

- Milhojas de crema con frutos rojos.
- Tarta cremosa de queso al horno con arándanos.
- Torrija de pan brioche caramelizada con toffee y nueces garrapiñadas.

OPCIÓN 2

175€/PERSONA

Entrantes

- Salmorejo y caviar de aceite de oliva.
- Hummus babaganoush y crudités de verduras de la huerta.
- Ensalada de trigo tierno, tomate, queso feta y aliño de papaya.
- Estación de ensaladas variadas.
- Tabla de quesos mallorquines e ibéricos variados con diferentes panes de la región.

BBQ Estaciones en vivo

- Tierra: Entrecot, Tomahawk, Solomillo de cerdo ibérico, chorizo criollo.
- Mar: calamar, gambas y filete de lubina..
- Salsas: alioli, mayonesa, salsa rosa, barbacoa.

Guarniciones

- Tomate provenzal con hierbas aromáticas locales.
- Patató confitado y asado al romero.
- Parrillada de verduras de temporada.

Postre

- Milhojas de crema con frutos rojos.
- Tarta cremosa de queso al horno con arándanos.
- Torrija de pan brioche caramelizada con toffee y nueces garrapiñadas.
- Crème brûlée de coco y jengibre.
- Panna cotta de anís estrellado con confitura de mango.
- Banoffee de plátano dulce de leche y nata.

PAQUETE DE BEBIDAS

Paquete de vinos mallorquines (recepción)

25€/PERSONA

- Vino blanco Son Caló (D.O. Pla i Llevant Mallorca), vino tinto Mont Ferrutx (D.O. Pla i Llevant Mallorca), vino rosado Som Grau (V.T. Mallorca), Chamcalet (D.O. Cava).
- Cerveza
- Refrescos
- Agua
- Cafés

Paquete de vinos básico

30€/PERSONA

- Vino blanco Valdelagunde (D.O. Rueda), vino tinto Edulis (D.O.Ca. La Rioja), vino rosado Alma de Bohemia (D.O.Ca. Rioja), cava Chamcalet (D.O. Cava)
- Refrescos
- Agua
- Cafés

Paquete de vinos premium

40€/PERSONA

- Vino blanco Puerta Santa (D.O Albariño), vino tinto Altanza Reserva (D.O.Ca. Rioja), Vino rosado Panorámico Clarete (D.O.Ca. Rioja), Cava Reventos i Blanc de Nit (D.O. Conca del Riu Anoia)
- Cerveza
- Refrescos
- Agua
- Cafés

Paquete de vinos superpremium

70€/PERSONA

- Vino blanco Panorámico Blanco (D.O. La Rioja) o Vino blanco Qbq (D.O. Pla i Llevant - Mallorca), Vino tinto Vell Marí (V.T. Mallorca) o Vino tinto Gran Vinya son Caules (V.T. Mallorca), Vino rosado Whispering Angel Rosé (D.O. Côtes De Provence). Champagne Laurent Perrier o Laurent Perrier Rose (A.O.C. Champagne)
- Cerveza
- Refrescos
- Agua
- Cafés

PÍCNIC

55/PERSONA

MENÚ

- Ensalada de quinoa.
- Sándwich de pollo de corral.
- Fruta de temporada.
- Agua mineral

MENÚ VEGETARIANO

- Ensalada de quinoa.
- Sándwich de verduras asadas.
- Fruta de temporada.
- Agua Mineral

*Se sirve en bolsas para llevar.

CAP VERMELL GRAND HOTEL

MALLORCA

Para más información puede contactar con nosotros enviándonos un correo electrónico a events.grandhotel@capvermell.com o llamándonos al +34 871 811 222.