Servicios MICE



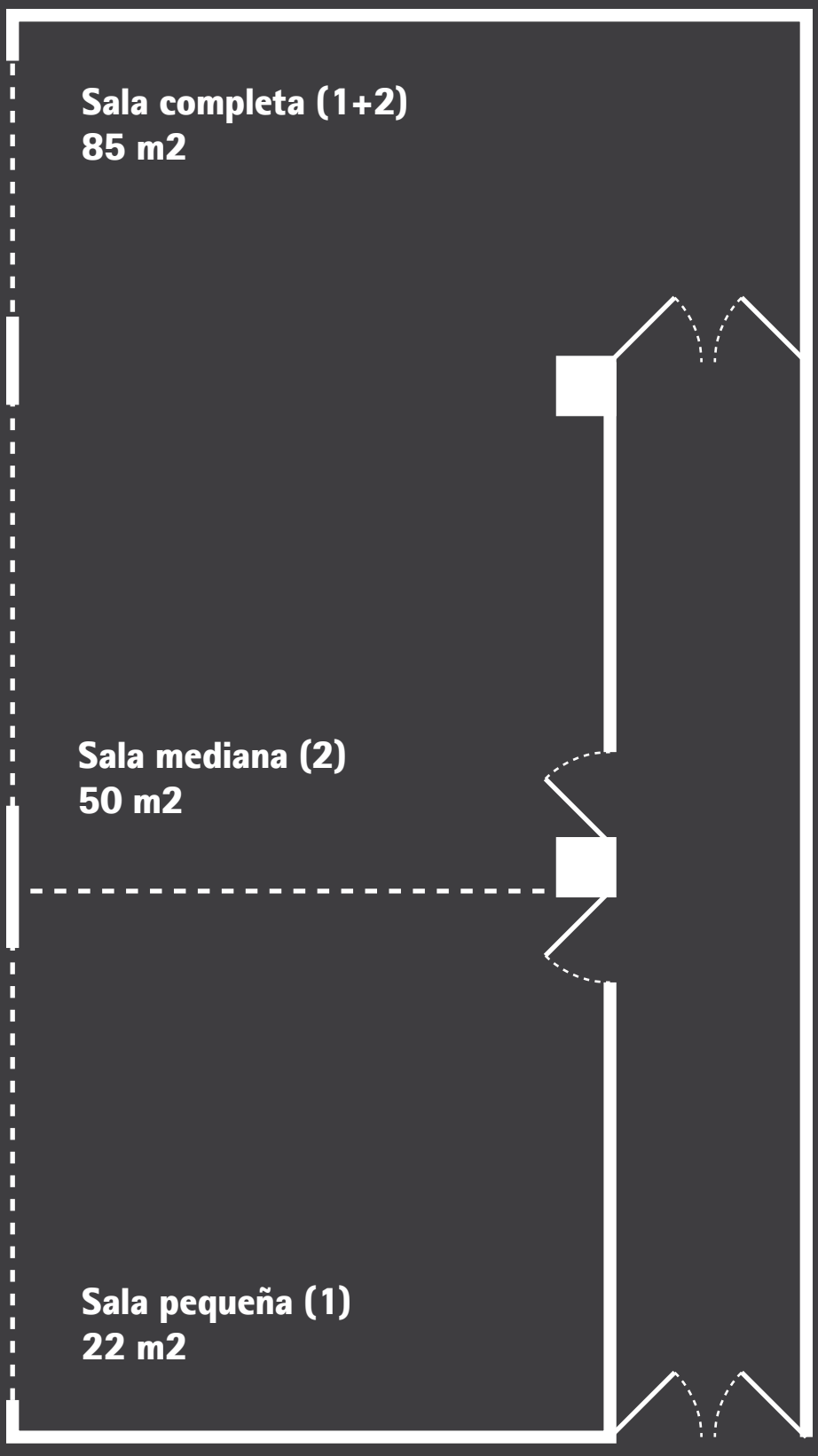
jaime III

Salas de reuniones



jaime III

Salas de reuniones



Salas de reuniones

Capacidades	Teatro	Escuela	Imperial	U
Sala completa (1+2) (85 m²)	34	28	32	34
Sala mediana (2) (50 m²)	28	16	20	20
Sala pequeña (1) (22 m²)	8	8	8	8

Equipamiento:
· Smart TV 85"
· Flipchart
· Wi-Fi

Servicios:
· Welcome drink
· Coffee break
· Finger food
· Almuerzos de grupos
· Cenas de grupos

· Ubicación del Finger Food: a confirmar según disponibilidad.
· Almuerzos y cenas de grupos servidos en J3 Food&Drinks.

Welcome drink



jaime III

Welcome drink

Welcome drink	· 1 bebida por persona (vino, cava, cerveza, refresco o agua). · Patatas chips y aceitunas.
Welcome drink Clásico	· Dos bebidas por persona (vino, cava, cerveza, refrescos o agua). · Tabla de quesos. · Snacks ligeros: Gildas de anchoa, patatas chips y aceitunas.
Welcome drink Premium	· Dos bebidas por persona (vino, cava, cerveza, refrescos o agua). · Tabla de quesos. · Snacks ligeros: Gildas de anchoa, patatas chips y aceitunas. · Tabla de embutidos. · Surtido de galletas dulces.

Coffee Breaks



jaime III

Coffee Breaks

Continental
· Café en jarra térmica, jarra de agua caliente, infusiones, zumo de naranja natural y agua mineral.
· Selección de bollería, surtido de galletas y bandeja de frutas frescas laminadas.
· Consultar opciones sin gluten.

Mediterráneo
· Café en jarra térmica, jarra de agua caliente, infusiones, zumo de naranja natural y agua mineral.
· Selección de bollería, surtido de galletas y bandeja de frutas frescas laminadas.
· Mini sándwich de salmón ahumado, mezclum, crema de queso blanco y cebollino.
· Mini chapata de jamón serrano y queso mahonés con tomate de rama y aceite de oliva virgen.
· Consultar opciones sin gluten.

Saludable
· Café en jarra térmica, jarra de agua caliente, infusiones, zumos naturales y agua mineral.
· Selección de bollería multicereal y bizcocho casero de chocolate negro con azúcar moreno, pasas y nueces.
· Copa de yogur con muesli, frutos secos, semillas y miel de romero.
· Bandeja de frutas frescas laminadas.
· Bocaditos de pan de centeno con crema de aguacate, salmón ahumado, queso fresco y chía.
· Consultar opciones sin gluten.

Básico Bebidas
· Café en jarra térmica, jarra de agua caliente, infusiones, zumo de naranja natural y agua mineral.

Permanente Bebidas
· Café en jarra térmica, jarra de agua caliente, infusiones y agua mineral.

Como complemento a otro pack de coffee break, 50% de descuento.

Finger Food



jaime III

Finger Food

Entrantes

· Crema de boniatos rojos asados
· Crema de puerros con polvo de jamón ibérico
· Crema fría de remolacha y manzana verde
· Gazpacho de fresones con crema de balsámico
· Coca de pimientos asados aliñados en aceite de oliva virgen
· Coca de trampó
· Trampó de pulpo en aceite de pimentón tap de cortí
· Gyozas crujientes con salsa teriyaki
· Tortilla de patata y cebolla confitada en hinojo con alioli
· Selección de croquetas
· Hummus de remolacha con tortillas crujientes
· Pa amb oli de jamón serrano y queso mahonés acompañado de encurtidos de la isla

Principales

· Canelón de bacalao con bechamel y mahonés curado
· Ceviche de langostinos con leche de coco
· Brocheta de pulpo con emulsión de patata y vinagreta de tap de cortí
· Tosta de pan de masa madre con escalivada y lascas de queso mahonés
· Tatín de tomate mallorquín con pesto de albahaca de la huerta
· Curry verde de garbanzos y verduras
· Ravioli crujiente de butifarrón con emulsión de manzana y suquet de sobrasada
· Minihamburguesas de ternera
· Curry rojo de cordero con semillas de sésamo
· Pollo campero encebollado en salsa de almendra tostada y ciruela pasa

Postres

· Fondue de chocolate negro con frutas frescas de temporada
· Tarta de zanahoria y nueces
· Copa banoffee con crumble crujiente
· Copa cheesecake con galleta crocanti y mermelada de higos
· Brownie de chocolate blanco con salsa de vainilla
· Gató típico mallorquín de almendras y canela
· Gazpacho de fresa y tartar de kiwi

Opciones

Opciones:	6 variedades	10 variedades	12 variedades
	Selección de: · 3 entrantes · 2 principales · 1 postre	Selección de: · 4 entrantes · 4 principales · 2 postres	Selección de: · 5 entrantes · 5 principales · 2 postres
Tiempo de servicio:	1:45 h.	2:30 h.	2:30 h.
Tiempo comida:	1 h.	1:30 h.	2:00 h.

Incluye copa de cava de bienvenida, vino blanco / tinto, refrescos, agua y cerveza.

Menús grupos



jaime III

Menús grupos

jaime3 | Food & Drinks

Almuerzo ejecutivo	• Entrante:	A elegir en el menú del día J3 Food&Drinks
	• Principal:	A elegir en el menú del día J3 Food&Drinks
	• Postre:	A elegir en el menú del día J3 Food&Drinks
	• Incluye:	Agua + 1 bebida a elegir (refresco / cerveza / copa de vino) + café o infusión
Opción 1	• Entrante:	Croquetas de jamón ibérico y/o croquetas de berenjena asada, queso de cabra y miel.
	• Principal:	Ballotine de pechuga de pollo rellena con salsa huancaína
	• Postre:	Flan de queso de cabra
Opción 2	• Entrante:	Steak Tartar de solomillo de ternera con un toque picante: yema de huevo curado, pepinillos, alcaparras y cítricos
	• Principal:	Rodaballo con demi-glace de sus espinas, coliflor, brócoli y puré de apionabo
	• Postre:	Coulant de cacahuete con helado de Baileys
Opción vegetariana	• Entrante:	Burrata sobre escalivada de tomates y pimientos rojos asados, tostas de pan moreno crujiente y vinagreta de frambuesas
	• Principal:	Puerros asados, emulsión de romesco y lascas de almendra frita
	• Postre:	Sopa cítrica con helado de albahaca y perlas de merengue
Paquete bebidas	• **Executive drinks:**	Agua + 1 bebida a elegir (refresco / cerveza / copa de vino) + café o infusión.
	• **Vinos Jaime 3:**	Cíclop Tinto / Rosado / Blanco (Eco) + agua, refrescos, cerveza y copa de bienvenida.
	• **Vinos Mallorca:**	Can Axartell Tinto / Rosado / Blanco (Eco) + agua, refrescos, cerveza y copa de bienvenida.
Duración del servicio	• Duración del servicio:	1 ½ h.
	• Duración máxima del servicio:	2 h.
Comensales	• Las opciones 1, 2 y vegetariana requieren un mínimo de 15 comensales para los almuerzos.	

Términos y Condiciones



jaime III

Términos y Condiciones

Condiciones de pago y de cancelación:

Confirmación y bloqueo:

· 20% de depósito no reembolsable, excepto en caso de fuerza mayor.
· 80% 15 días antes de la llegada del grupo.

Condiciones de cancelación del grupo:

Salas de conferencias:

· Cancelación hasta 15 días antes del evento:	se aplicará una tarifa de cancelación del 20%.
· Cancelación hasta 7 días antes del evento:	se aplicará una tarifa de cancelación del 50%.
· Cancelación dentro de los 7 días previos al evento:	se aplicará una tarifa de cancelación del 100%.

Servicios de F&B (servicio completo):

· Cancelación hasta 15 días antes del evento:	se aplicará una tarifa de cancelación del 20%.
· Cancelación hasta 7 días antes del evento:	se aplicará una tarifa de cancelación del 50%.
· Cancelación dentro de los 7 días previos al evento:	se aplicará una tarifa de cancelación del 100%.

· Todas nuestras cotizaciones están sujetas a disponibilidad en el momento de la confirmación de reserva.