

FESTE MENÜPLÄNE FÜR ANSPRUCHSVOLLE GRUPPEN

Genießen Sie die köstlichen Aromen in einem unvergleichlichen Rahmen mit einem herausragenden Service

Das Boutiquehotel Nivia Born hat für Sie und Ihre Gäste köstliche Menüs für Gruppen zusammengestellt, die mit regionalen, mediterranen und nachhaltig angebauten Zutaten zubereitet werden. Bieten Sie Ihren Gästen eine einzigartige Gastronomie, ein unvergleichliches Ambiente und einen 5-Sterne-Service, der keine Wünsche offen lässt.



MENÜS FÜR GRUPPEN 2026

“MOLT NOSTRE”

NIVIA
BORN

Aperitif des Hauses.

VORSPEISEN ZUR WAHL

- ✓  *Vichyssoise* mit mallorquinischem Gartengemüse und Käse aus Mahón auf getoastetem Brot.  
- ✓  *Libanesischer Kichererbsen-Hummus* mit Pita-Brot.  

HAUPTSPEISEN ZUR WAHL

-  Sankt Peters Fischfilet mit frittierten Zwiebeln, Süßkartoffelpüree und gedünstetem Saisongemüse. 
-  Iberisches Schweinefilet mit Senfsauce und Runzelkartoffeln aus *Sa Pobla* mit Sobrasada-Sauce.

DESSERTS ZUR WAHL

- ✓ Hausgemachter *Cheesecake* mit Waldfruchtsauce und handgemachtem Vanilleeis aus der Region.   
- ✓ Mallorquinischer Mandelkuchen auf Englischer Creme mit handgemachtem Mandeleis aus der Region und *Toffee*.    

GETRÄNKE

Mineralwasser und 1 weiteres Getränk Ihrer Wahl: Erfrischungsgetränk, Bier oder Wein:

- Weißweine: D.O. Rueda / D.O. Rias Baixas. 
- Rotweine: D.O.Ca. Rioja / D.O. Ribera del Duero. 

56€

pro Person, MwSt. inklusive.

Alle unsere Menüs beinhalten auch Brot, Dip und Oliven.

Optionaler Zuschlag von 10,00 € pro Person für Getränke während des gesamten Essens (mit Ausnahme von Mixgetränken).

Optionaler Open-Bar-Zuschlag von 20 € pro Person/Stunde.

DJ auf Anfrage.

 Vegan
 Regionales Produkt
 Bio
 Glutenfrei
✓  Vegetarisch

 Gluten
 Sesam
 Nüsse
 Krebstiere
 Eier
 Fisch
 Senf
 Milchprodukte
 Sellerie
 Erdnüsse
 Soja
 Weichtiere
 Lupine
 Sulfit/Schwefeldioxid

MENÜS FÜR GRUPPEN 2026

“SA ROQUETA”

NIVIA
BORN

Begrüßungscocktail und Kanapee mit Weißbrot,
Iberico Bellota-Schinkenwürfeln und geriebener *Ramallet*-Tomate. 🌿

VORSPEISEN ZUR WAHL

- 🌿 Zucchini-cremesuppe aus dem Gemüsegarten mit knusprigem Iberico-Schinken.
- ✓ 🌿 Lauwarmer Salat aus gebackenem Gemüse und Birnen mit süßem Hierbas-Likör und reifem Käse aus Mahón. 🌿 🌿

HAUPTSPEISEN ZUR WAHL

- 🌿 Kabeljau nach mallorquinischem Rezept nach Art des Hauses. 🌿
- 🌿 Rinderfilet mit Blauschimmelkäsesauce und Sa Roqueta Kartoffeln. 🌿

DESSERTS ZUR WAHL

- ✓ Hausgemachter *Cheesecake* mit Waldfruchtsauce und handgemachtem Vanilleeis aus der Region. 🌿 🌿 🌿
- ✓ Mallorquinischer Mandelkuchen auf Englischer Creme mit handgemachtem Mandeleis aus der Region und *Toffee*. 🌿 🌿 🌿 🌿

GETRÄNKE

Mineralwasser und 1 weiteres Getränk Ihrer Wahl: Erfrischungsgetränk, Bier oder Wein:

- Weißweine: D.O. Rueda / D.O. Rias Baixas. 🌿
- Rotweine: D.O. Ca. Rioja / D.O. Ribera del Duero. 🌿

67€

pro Person, MwSt. inklusive.

Alle unsere Menüs beinhalten auch Brot, Dip und Oliven.

Optionaler Zuschlag von 10,00 € pro Person für Getränke während des gesamten Essens (mit Ausnahme von Mixgetränken).

Optionaler Open-Bar-Zuschlag von 20 € pro Person/Stunde.

DJ auf Anfrage.

- | | |
|----------------------|-------------------------|
| 🌿 Vegan | 🌿 Gluten |
| 🌿 Regionales Produkt | 🌿 Sesam |
| 🌿 Bio | 🌿 Nüsse |
| 🌿 Glutenfrei | 🌿 Krebstiere |
| ✓ Vegetarisch | 🌿 Eier |
| | 🌿 Fisch |
| | 🌿 Senf |
| | 🌿 Milchprodukte |
| | 🌿 Sellerie |
| | 🌿 Erdnüsse |
| | 🌿 Soja |
| | 🌿 Weichtiere |
| | 🌿 Lupine |
| | 🌿 Sulfid/Schwefeldioxid |

MENÜS FÜR GRUPPEN 2026

KLASSISCHER FINGERFOOD

NIVIA
BORN

Verschiedene Kroketten. 🌱🥚🥕🍷🍷🍷🍷

✓🌱🥚🥕🍷🍷🍷 Spanische Tortilla (Kartoffelomelett). 🥚

✓🌱🥚🥕🍷🍷 Bio-Käseauswahl aus der Region mit hausgemachten Konfitüren und Salzcrackern aus Mallorca. 🥚🍷

Iberico Bellota-Schinken auf Weißbrot mit geriebener *Ramallet*-Tomate. 🥚

Knuspriges Sandwich mit Lachs und Garnelen. 🌱🥚🥕🍷🍷

Mini-Hamburger mit Bio-Rindfleisch. 🌱

🥚🍷 Seemannscracker mit Bio-Sobrasada aus der Region. 🥚

✓ Mallorquinischer Mandelkuchen auf Englischer Creme mit handgemachtem Mandeleis aus der Region und *Toffee*. 🌱🥚🥕🍷🍷

✓ Hausgemachter *Cheesecake* mit Waldfruchtsauce und handgemachtem Vanilleeis aus der Region. 🌱🥚🥕🍷

GETRÄNKE

Mineralwasser und 1 weiteres Getränk Ihrer Wahl: Erfrischungsgetränk, Bier oder Wein:

- Weißweine: D.O. Rueda / D.O. Rias Baixas. 🍷

- Rotweine: D.O.Ca. Rioja / D.O. Ribera del Duero. 🍷

50€

pro Person, MwSt. inklusive.

Alle unsere Menüs beinhalten auch Brot, Dip und Oliven.

Optionaler Zuschlag von 10,00 € pro Person für Getränke während des gesamten Essens (mit Ausnahme von Mixgetränken).

Optionaler Open-Bar-Zuschlag von 20 € pro Person/Stunde.

DJ auf Anfrage.

🌱 Vegan	🍷 Gluten
🍷 Regionales Produkt	🥚 Sesam
🥚 Bio	🥚 Nüsse
🍷 Glutenfrei	🍷 Krebstiere
✓ Vegetarisch	🥚 Eier
	🍷 Fisch
	🍷 Senf
	🍷 Milchprodukte
	🍷 Sellerie
	🍷 Erdnüsse
	🍷 Soja
	🍷 Weichtiere
	🍷 Lupine
	🍷 Sulfid/Schwefeldioxid

MENÜS FÜR GRUPPEN 2026

PREMIUM FINGERFOOD

NIVIA
BORN

- ✓   Bio-Käseauswahl aus der Region mit hausgemachten Konfitüren und Seemannscrackern von lokalen Produzenten.  
- Mini-Hamburger* mit Bio-Rindfleisch. 
- Knuspriges Sandwich mit Lachs und Garnelen.    
- Brioche* mit confierten Schweinebäckchen. 
-  Tapa mit Tintenfisch und mallorquinischen Kartoffeln. 
- Iberico Bellota-Schinken auf Weißbrot mit geriebener *Ramallet*-Tomate. 
- ✓   Kanaptee mit Gemüse und getrüffeltm Käse.  
- Verschiedene Krokette.      
- ✓    Fruchtspieße.
- ✓  Mallorquinischer Mandelkuchen auf Englischer Creme mit handgemachtem Mandeis aus der Region und *Toffee*.   

GETRÄNKE

Mineralwasser und 1 weiteres Getränk Ihrer Wahl: Erfrischungsgetränk, Bier oder Wein:

- Weißweine: D.O. Rueda / D.O. Rias Baixas. 
- Rotweine: D.O.Ca. Rioja / D.O. Ribera del Duero. 

62€

pro Person, MwSt. inklusive.

Alle unsere Menüs beinhalten auch Brot, Dip und Oliven.

Optionaler Zuschlag von 10,00 € pro Person für Getränke während des gesamten Essens (mit Ausnahme von Mixgetränken).

Optionaler Open-Bar-Zuschlag von 20 € pro Person/Stunde.
DJ auf Anfrage.

- | | |
|--|---|
|  Vegan |  Gluten |
|  Regionales Produkt |  Sesam |
|  Bio |  Nüsse |
|  Glutenfrei |  Krebstiere |
|  Vegetarisch |  Eier |
| |  Fisch |
| |  Senf |
| |  Milchprodukte |
| |  Sellerie |
| |  Erdnüsse |
| |  Soja |
| |  Weichtiere |
| |  Lupine |
| |  Sulfit/Schwefeldioxid |

RESERVIERUNGSBEDINGUNGEN

971007008; born@niviahotels.com

Zahlungsmodalitäten: 50 % bei Bestätigung der Gruppe bzw. des Events. Der Restbetrag wird 5 Tage vor der Veranstaltung fällig (sichere Zahlung über Paygold-Link). Der Extra-Verzehr wird am Tag des Events direkt im Hotel bezahlt.

Preis: Aufgrund von Marktpreisschwankungen können die Preise um bis zu maximal 12 % steigen.

Stornierungsbedingungen bei Absage und/oder Verringerung der Teilnehmerzahl:

Bei Benachrichtigung mindestens 15 Tage vor der Veranstaltung: Der gezahlte Betrag wird vollständig erstattet.

Bei Benachrichtigung zwischen 14 und 5 Tagen vor der Veranstaltung: 50 % des vereinbarten Gesamtpreises werden fällig.

Ab 4 Tage vor der Veranstaltung: Änderungen sind nicht mehr möglich, es erfolgt keine Erstattung.

Paraires, 24
07001 - Palma de Mallorca - Baleares (España)
T+34 971 007 008 born@niviahotels.com

niviahotelcollection.com

