

MENUS EXCLUSIFS ET STYLÉS POUR GROUPES

**Les saveurs les plus délicates dans un cadre
incomparable au service exceptionnel**

Le Nivia Born Boutique Hotel a conçu pour vous et vos amis de succulents menus exclusifs de groupe, préparés avec des produits méditerranéens de terroir, faits maison, de km 0 et biologiques. Réussissez votre événement avec une expérience gastronomique incomparable, un espace unique et un service 5 étoiles.



MENU GROUPES 2026

MOLT NOSTRE

NIVIA
BORN

Amuse-bouche maison.

ENTRÉES AU CHOIX

- ✓  Vichyssoise de la plaine de Majorque et toast au fromage Mahón.  
- ✓  Houmous libanais aux pois chiches et pain pita.  

PLATS PRINCIPAUX AUX CHOIX

-  Filet de saint-pierre dans sa friture d'oignons garni de purée de patate douce et fricassée de petits légumes de saison. 
-  Filet mignon de porc ibérique en sauce à la moutarde ancienne et pommes de terre en robe des champs de *Sa Poble* en sauce à la soubressade.

DESSERTS MAISON AU CHOIX

- ✓ *Cheese-cake* maison avec son coulis de fruits rouge et sa glace à la vanille artisanale km 0.   
- ✓ *Gâteau* aux amandes de Majorque sur crème anglaise avec glace aux amandes artisanale et locale, et *toffee*.    

BOISSONS

Eau et 1 boisson au choix : boisson rafraîchissante, bière ou vin:

- Blanc : D.O. Rueda / D.O. Rias Baixas. 
- Rouge : D.O. Ca. Rioja / D.O. Ribera del Duero. 

56€

par personne. TVA comprise

Tous nos menus incluent pain, sauce et olives.

Supplément de 10,00 € par personne pour le service de boissons durant tout le repas (hors cocktails).

Option open bar pour un supplément de 20 € par personne/heure.

DJ en supplément sur demande.

 Végane
 Produit local (km 0)
 Organique
 Sans gluten
✓ Végétarien

 Gluten
 Graines de sésame
 Noix
 Crustacés
 Œufs
 Poisson
 Moutarde
 Produits laitiers
 Céleri
 Cacahouètes
 Soja
 Mollusques
 Tramousses (lupins)
 Dioxyde de soufre et sulfites

MENU GROUPES 2026

SA ROQUETA

NIVia
BORN

Cocktail de bienvenue à base de jambon cru de race ibérique élevée au gland, pain de cristal et tomate de *Ramallet*. 🌿

ENTRÉES AU CHOIX

- ❌ Crème aux courgettes du jardin et jambon ibérique croustillant.
- ✔️ ❌ Légumes grillés à la poire rôtie et aux herbes aromatiques avec fromage Mahón affiné. 🌿 🌱 🍷

PLATS PRINCIPAUX AUX CHOIX

- ❌ Cabillaud à la majorquine, à la façon du chef. 🌱
- ❌ Faux-filet de bœuf en sauce au fromage bleu danois et pommes de terre de Sa Roqueta. 🍷

DESSERTS MAISON AU CHOIX

- ✔️ Cheese-cake maison avec son coulis de fruits rouge et sa glace à la vanille artisanale km 0. 🌿 🌱 🍷
- ✔️ Gâteau aux amandes de Majorque sur crème anglaise avec glace aux amandes artisanale et locale, et toffee. 🌿 🌱 🍷 🍷

BOISSONS

Eau et 1 boisson au choix : boisson rafraîchissante, bière ou vin :

- Blanc : D.O. Rueda / D.O. Rias Baixas. 🍷
- Rouge : D.O. Ca. Rioja / D.O. Ribera del Duero. 🍷

67€

par personne. TVA comprise

Tous nos menus incluent pain, sauce et olives.

Supplément de 10,00 € par personne pour le service de boissons durant tout le repas (hors cocktails).
Option open bar pour un supplément de 20 € par personne/heure.
DJ en supplément sur demande.

🌿 Végane
🌱 Produit local (km 0)
🌿 Organique
❌ Sans gluten
✔️ Végétarien

🌿 Gluten
🌱 Graines de sésame
🌿 Noix
🌿 Crustacés
🌿 Œufs
🌿 Poisson
🌿 Moutarde
🌿 Produits laitiers
🌿 Céleri
🌿 Cacahouètes
🌿 Soja
🌿 Mollusques
🌿 Tramousses (lupins)
🌿 Dioxyde de soufre et sulfites

MENU GROUPES 2026

FINGER FOOD CLASSIQUE

NIVIA
BORN

Croquettes variées. 🌱🥚🥔🍷🍷🍷🍷

🌱🥚🥔🍷🍷 Omelette espagnole. 🥚

🌱🥚🥔🍷🍷 Plateau de fromages écologiques km 0 avec ses confitures maison et ses biscuits de mer de production locale. 🌱🥚

Jambon cru de race ibérique élevée au gland, pain de cristal et tomate de *Ramallet*. 🌱

Sandwich croquant saumon crevettes. 🌱🥚🥔🍷🍷

Miniburger à base de viande de bœuf écologique. 🌱

🥚🥔🍷🍷 Biscuits salés à la soubressade bio locale. 🌱

🌱 *Gâteau* aux amandes de Majorque sur crème anglaise avec glace aux amandes artisanale et locale, et *toffee*. 🌱🥚🥔🍷🍷

🌱 *Cheese-cake* maison avec son coulis de fruits rouge et sa glace à la vanille artisanale km 0. 🌱🥚🥔🍷

BOISSONS

Eau et 1 boisson au choix : boisson rafraîchissante, bière ou vin:

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

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

50€

par personne. TVA comprise

Tous nos menus incluent pain, sauce et olives.

Supplément de 10,00 € par personne pour le service de boissons durant tout le repas (hors cocktails).

Option open bar pour un supplément de 20 € par personne/heure.

DJ en supplément sur demande.

🌱 Végane
🥚🥔🍷🍷 Produit local (km 0)
🥚 Organique
🍷 Sans gluten
🌱 Végétarien

🍷 Gluten
🥚 Graines de sésame
🥚 Noix
🍷 Crustacés
🥚 Œufs
🍷 Poisson
🍷 Moutarde
🍷 Produits laitiers
🍷 Céleri
🍷 Cacahouètes
🍷 Soja
🍷 Mollusques
🍷 Tramuques (lupins)
🍷 Dioxyde de soufre et sulfites

MENU GROUPES 2026

FINGER FOOD PREMIUM

NIVIA
BORN

- ✓    Plateau de fromages bio locaux, confitures maison et biscuits salés locaux.  
- Miniburger* à base de viande de bœuf écologique. 
- Sandwich croustillant saumon crevettes.    
- Brioche* aux joues de porc confites. 
-  Tapa à base de poulpe et de pommes de terre de Majorque. 
- Jambon cru de race ibérique élevée au gland, pain de cristal et tomate de *Ramallet*. 
- ✓    Minisandwich légumes fromage aux parfums de truffe.  
- Croquettes variées.       
- ✓   Brochettes de fruits.
- ✓ *Gâteau* aux amandes de Majorque sur crème anglaise avec glace aux amandes artisanale et locale, et *toffee*.    

BOISSONS

Eau et 1 boisson au choix : boisson rafraîchissante, bière ou vin :

- Blanc : D.O. Rueda / D.O. Rias Baixas. 
- Rouge : D.O. Ca. Rioja / D.O. Ribera del Duero. 

62€

par personne. TVA comprise

Tous nos menus incluent pain, sauce et olives.

Supplément de 10,00 € par personne pour le service de boissons durant tout le repas (hors cocktails).

Option open bar pour un supplément de 20 € par personne/heure.

DJ en supplément sur demande.

- | | |
|--|---|
|  Végane |  Gluten |
|  Produit local (km 0) |  Graines de sésame |
|  Organique |  Noix |
|  Sans gluten |  Crustacés |
|  Végétarien |  Œufs |
| |  Poisson |
| |  Moutarde |
| |  Produits laitiers |
| |  Céleri |
| |  Cacahouètes |
| |  Soja |
| |  Mollusques |
| |  Tramousses (lupins) |
| |  Dioxyde de soufre et sulfites |

CONDITIONS

Réservations : 971007008 ; born@niviahotels.com

Prix : 50 % à la confirmation du groupe/événement, le reste 5 jours avant la date prévue (via lien sécurisé Paygold). Les consommations supplémentaires devront être réglées directement à l'hôtel le jour de l'événement. Les prix peuvent être majorés jusqu'à un maximum de 12 % en fonction du marché.

Conditions d'annulation et/ou de réduction du nombre de personnes :

Préavis d'au moins 15 jours : remboursement intégral du montant payé.

Préavis entre 14 et 5 jours avant l'événement : des frais de 50 % du montant contractuel total seront facturés.

4 jours ou moins avant l'événement : aucun changement ni remboursement n'est possible.

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

niviahotelcollection.com

