



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 2025 “MOLT NOSTRE”

NIVia
BORN BOUTIQUE
HOTEL

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. ☺

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
	 Sulfit/Schwefeldioxid

niviabornboutiquehotel.com

MENÜS FÜR GRUPPEN 2025 “SA ROQUETA”

NIVia
BORN BOUTIQUE
HOTEL

Begrüßungcocktail und Kanapee mit Weißbrot,
Iberico Bellota-Schinkenwürfeln und geriebener *Ramallet*-Tomate. ☺

VORSPEISEN ZUR WAHL

- ☒ Zucchinicremesuppe 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. ☺

60€

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

niviabornboutiquehotel.com

MENÜS FÜR GRUPPEN 2025

KLASSISCHER FINGERFOOD

NIVia
BORN BOUTIQUE
HOTEL

Verschiedene Kroketten. ⓘ ⓘ ⓘ ⓘ ⓘ ⓘ ⓘ ⓘ

✓ (KMO) ⓘ ⓘ Spanische Tortilla (Kartoffelomelett). ⓘ

✓ (KMO) ⓘ ⓘ 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. ⓘ

(KMO) ⓘ ⓘ 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. ⓘ

45€

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 2025

PREMIUM FINGERFOOD

NIVia
BORN BOUTIQUE
HOTEL

- ✓ 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. ☺
- ✓ Kanapee mit Gemüse und geträufeltem Käse. ☺
- Verschiedene Kroketten. ☺ ☺ ☺ ☺ ☺ ☺
- ✓ Fruchtspieße.
- ✓ 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. ☺

55€

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

niviabornboutiquehotel.com

