Servicios MICE



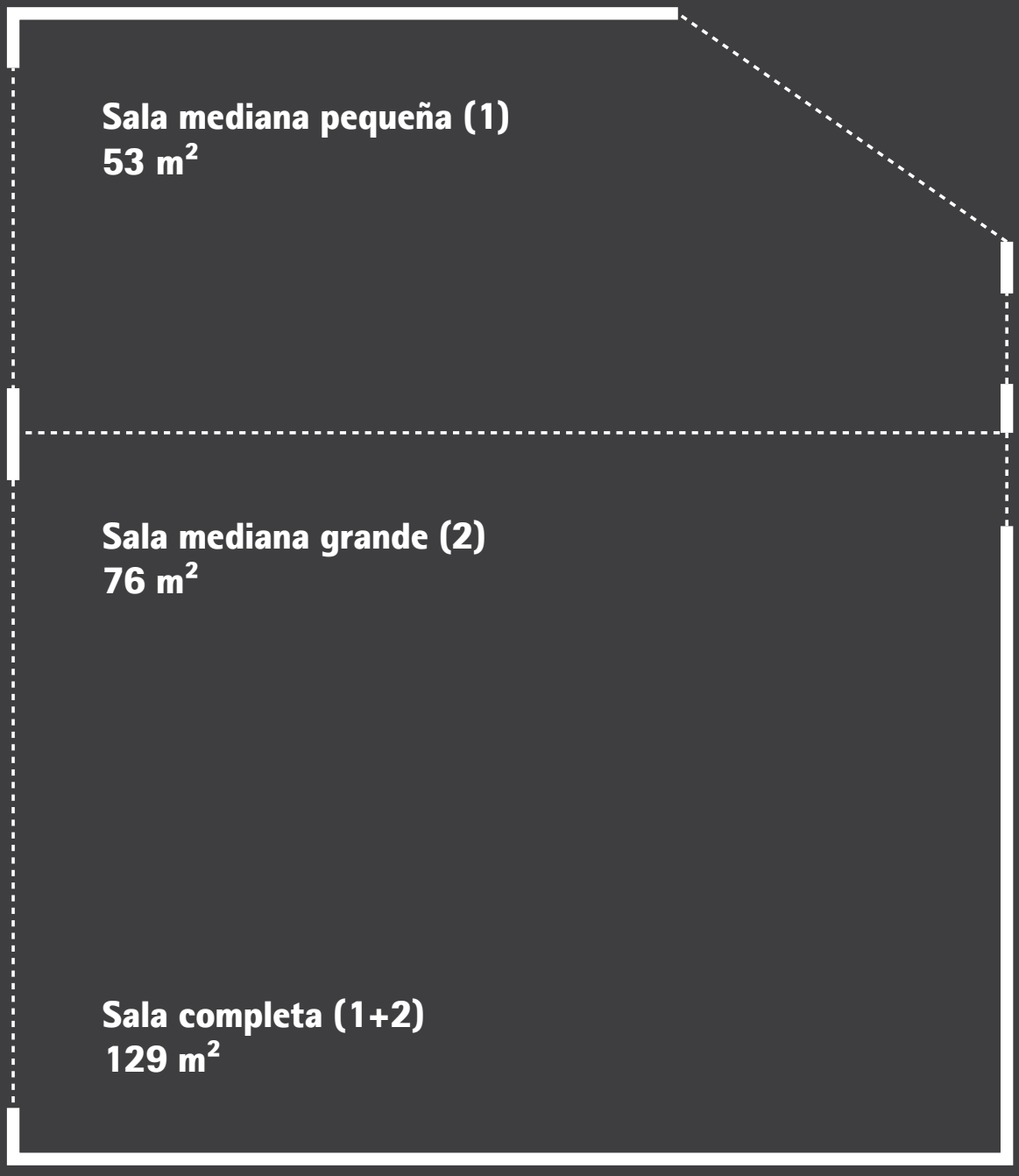
palma blanc

Salas de reuniones



palma blanc

Salas de reuniones



Salas de reuniones

Capacidades	Teatro	Escuela	Imperial	U
Sala completa (1+2) (129 m²)	70	42	36	36
Sala mediana grande (2) (76 m²)	50	24	20	20
Sala mediana pequeña (1) (53 m²)	20	12	12	12



Equipamiento:
- Proyector techo
- Pantalla techo
- Flipcharts
- Micrófonos
- 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 el restaurante Aromata.

Welcome drink



palma blanc

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



palma blanc

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



palma blanc

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



palma blanc

Menús grupos

AROMATA
Restaurant

Opción almuerzo ejecutivo	•	Entrante:	A elegir en el menú del día Aromata
	•	Principal:	A elegir en el menú del día Aromata
	•	Postre:	A elegir en el menú del día Aromata
	•	Incluye:	Agua + 1 bebida a elegir (refresco/cerveza/copa de vino) + café o infusión
Opción 1	•	Entrante:	Crema de calabaza con bacalao confitado y aceituna kalamata
	•	Principal:	Pularda con terrina de patata y setas
	•	Postre:	Yogur Aromata de temporada con granada y cacao
Opción 2	•	Entrante:	Sopa fría de ajoblanco con atún rojo aderezado
	•	Principal:	Presa ibérica con manzana asada y cebolla caramelizada
	•	Postre:	Arroz con leche merengada
Opción 3	•	Entrante:	Canelón de setas y berenjena
	•	Principales:	Corvina a la mallorquina con su pil pil Wellington de pato con zanahoria asada
	•	Postre:	Mousse clásica de chocolate Valhrona con helado de manzana y aceite de oliva
Opción 4	•	Entrante:	Tartar de atún rojo con su vichysoisse
	•	Principales:	Lubina en salsa verde con gnocchi al parmesano Solomillo con tatín de tomate cherry
	•	Postre:	Piña caramelizada a la brasa con albahaca

Paquete bebidas *Incluye vino, agua, cerveza y vermut Vermu-da como aperitivo.*	•	**Mediterráneo:**	Miquel Oliver – Muscat. *Moscatel. Mallorca, D.O. Pla i Llevant.* Ca Sa Padrina – Montnegre. *Manto Negro. Mallorca.*
	•	**Atlántico & Montaña:**	O Chan – Prieto Pariente. *Godello. Bierzo.* Agrícola del Cadalso – Garnacha. *Garnacha. Sierra de Gredos, Madrid.*
	•	**Clásicos de España:**	Palacios Remondo – La Vendimia. *Garnacha, Tempranillo y otras variedades. Rioja.* Nieva – Pie Franco. *Verdejo. Rueda.*
Duración del servicio	•	Duración del servicio:	1 ½ h.
	•	Duración máxima del servicio:	2 h.













AROMATA

Andreu Genestra

La cocina de **Andreu Genestra** empieza su segunda década. Y lo hace con un concepto más maduro, innovador, arriesgado, elegante y, más mediterráneo que nunca. Le invitamos a dar un paseo por las orillas de esos pueblos regados por nuestro **mar Mediterráneo**, sus platos y sabores, con el toque innovador de la **alta cocina moderna**.

Términos y Condiciones



palma blanc

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.