

Servicios MICE

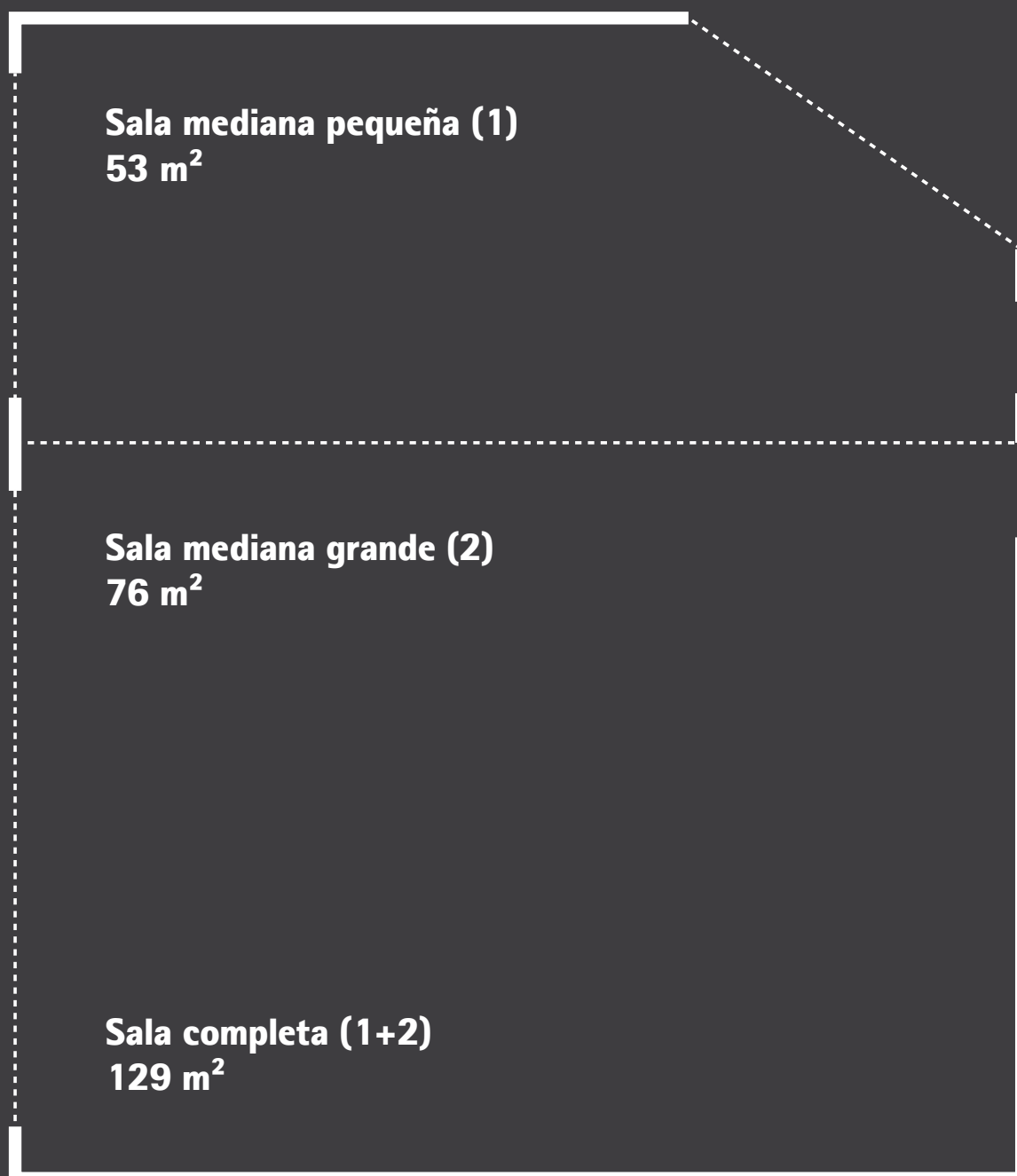


Hm palma blanc

Salas de reuniones



Salas de reuniones



Salas de reuniones



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



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



Coffee Breaks

-
- | | |
|--------------------|---|
| Continental | <ul style="list-style-type: none">· 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 | <ul style="list-style-type: none">· 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 | <ul style="list-style-type: none">· 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 | <ul style="list-style-type: none">· Café en jarra térmica, jarra de agua caliente, infusiones, zumo de naranja natural y agua mineral. |
|---------------------------|--|
-

- | | |
|-------------------------------|---|
| Permanente
Bebidas | <ul style="list-style-type: none">· Café en jarra térmica, jarra de agua caliente, infusiones y agua mineral. <p><i>Como complemento a otro pack de coffee break, 50% de descuento.</i></p> |
|-------------------------------|---|

Finger Food



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

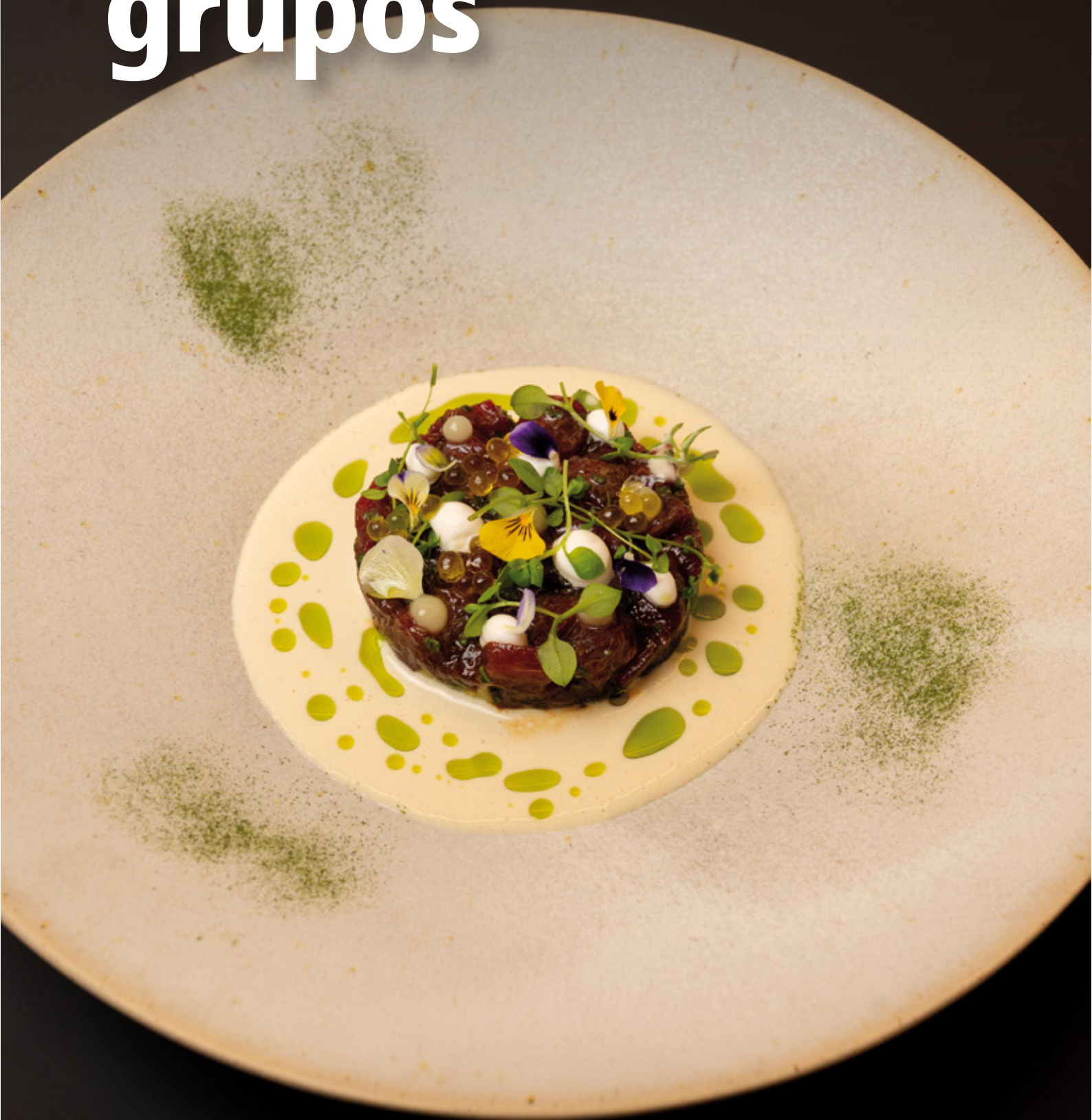
- Fondue de chocolate negro con frutas frescas de temporada
- Tarta de zanahoria y nueces
- Copa banoffee con crumble crujiente
- Copa cheesecake con galleta crocanti y mermelada de higos
- Brownie de chocolate blanco con salsa de vainilla
- Gató típico mallorquín de almendras y canela
- Gazpacho de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



Menús grupos

Λ R O M A T A
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 vichysoise
- Principales: Lubina en salsa verde con gnocchi al parmesano
Solomillo con tatin de tomate cherry
- Postre: Piña caramelizada a la brasa con albahaca

Paquete bebidas

Incluye vino, agua,
cerveza y vermut
Vermu-da como aperitivo.

- **Vinos Aromata:** Genestral Blanc – Armero i Adrover viticultors
Prensal, Viognier y Giró
Genestral Negre – Armero i Adrover viticultors
Cabernet, Callet y Syrah
- **Vinos Mallorca:** Tianna Blanc Giró Ros – Tianna Negre
Giró Ros
Tianna Negre – Tianna Negre
Mantonegro, Callet, Cabernet y Syrah

Duración del servicio

- Duración del servicio: 1 ½ h.
- Duración máxima del servicio: 2 h.



Λ R O M A T Λ

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



Hm hotels



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%. |

-
- Todos nuestros precios tienen el IVA incluido.
 - Todas nuestras cotizaciones están sujetas a disponibilidad en el momento de la confirmación de reserva.