

Servicios MICE

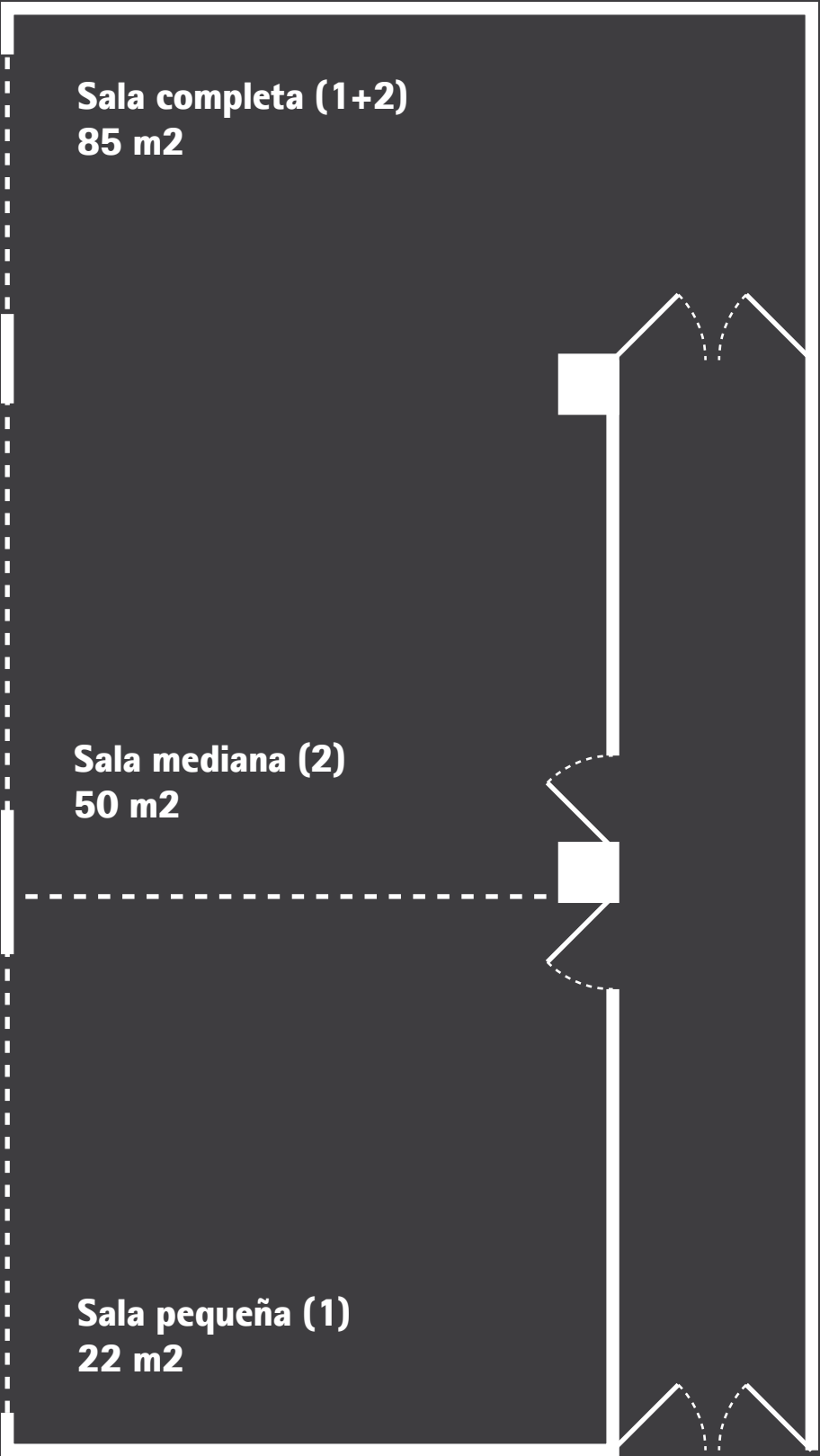


HM jaime III

Salas de reuniones



Salas de reuniones



Salas de reuniones

				
Capacidades	Teatro	Escuela	Imperial	U
Sala completa (1+2) (85 m²)	34	28	32	34
Sala mediana (2) (50 m²)	28	16	20	20
Sala pequeña (1) (22 m²)	8	8	8	8



Equipamiento:

- Smart TV 85"
- Flipchart
- 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 J3 Food&Drinks.

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

- 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



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



Almuerzo ejecutivo	- Entrante: A elegir en el menú del día J3 Food&Drinks - Principal: A elegir en el menú del día J3 Food&Drinks - Postre: A elegir en el menú del día J3 Food&Drinks - Incluye: Agua + 1 bebida a elegir (refresco / cerveza / copa de vino) + café o infusión
Opción 1	- Entrante: Croquetas de jamón ibérico y/o croquetas de berenjena asada, queso de cabra y miel. - Principal: Ballotine de pechuga de pollo rellena con salsa huancaína - Postre: Flan de queso de cabra
Opción 2	- Entrante: Steak Tartar de solomillo de ternera con un toque picante: yema de huevo curado, pepinillos, alcaparras y cítricos - Principal: Rodaballo con demi-glace de sus espinas, coliflor, brócoli y puré de apionabo - Postre: Coulant de cacahuete con helado de Baileys
Opción vegetariana	- Entrante: Burrata sobre escalivada de tomates y pimientos rojos asados, tostas de pan moreno crujiente y vinagreta de frambuesas - Principal: Puerros asados, emulsión de romesco y lascas de almendra frita - Postre: Sopa cítrica con helado de albahaca y perlas de merengue
Paquete bebidas	Executive drinks: Agua + 1 bebida a elegir (refresco / cerveza / copa de vino) + café o infusión. Vinos Jaime 3: Cíclop Tinto / Rosado / Blanco (Eco) + agua, refrescos, cerveza y copa de bienvenida. Vinos Mallorca: Can Axartell Tinto / Rosado / Blanco (Eco) + agua, refrescos, cerveza y copa de bienvenida.
Duración del servicio	- Duración del servicio: 1 ½ h. - Duración máxima del servicio: 2 h.
Comensales	Las opciones 1, 2 y vegetariana requieren un mínimo de 15 comensales para los almuerzos.

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.