

MICE

Experiencias memorables
Memorable experiences

S

www.puresaltluxuryhotels.com



Purest Mediterranean

Nuestra exclusiva colección de hoteles solo para adultos, estratégicamente situados en los rincones más idílicos de Mallorca, son es el escenario perfecto para pequeños y medianos eventos y reuniones, así como para íntimas ceremonias de boda y celebraciones familiares.

Es un placer poder brindar una agradable, acogedora y tranquila estancia, inspirada en el estilo de vida mediterráneo y en los más altos estándares de calidad y sostenibilidad.

Our exclusive collection of adults-only hotels, strategically located in the most idyllic locations of Mallorca, are the perfect backdrop for small and medium-sized meetings and events, as well as for intimate wedding ceremonies and family celebrations

We are delighted to offer a pleasant, welcoming and quiet stay, inspired by the Mediterranean lifestyle and the highest standards of quality and sustainability.



Meetings and events

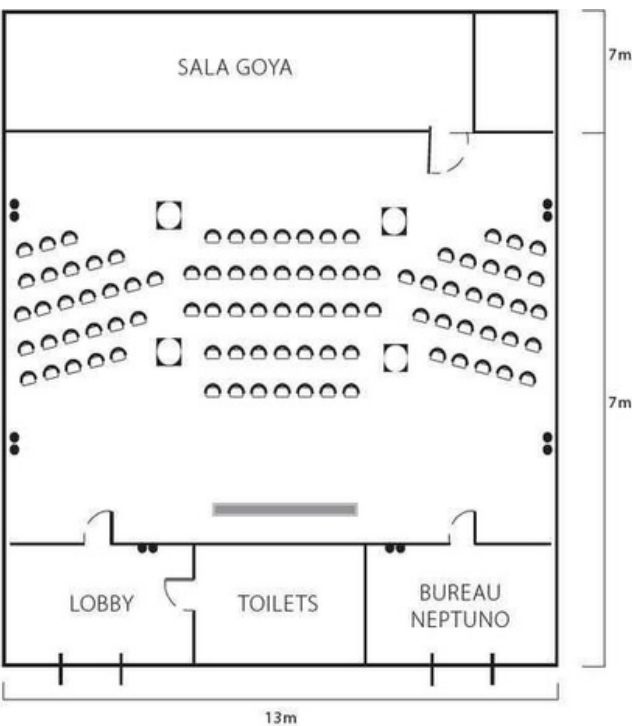
El éxito de cualquier evento requiere unas instalaciones adecuadas y un servicio de organización y asistencia impecables.

Nuestro hotel Pure Salt Port Adriano 5* (Calvià) ofrece una ubicación idílica frente al Mediterráneo con espacios a la altura de cualquier tipo de encuentro. Todo ello en un ambiente exclusivo, aderezado con una exquisita oferta gastronómica y servicios premium a medida.

A successful event requires adequate facilities, seamless organisation and reception services.

Our luxury hotel Pure Salt Port Adriano 5 (Calvià) has a perfect location facing the Mediterranean with function rooms bound to meet the needs of any event. All this in an exclusive atmosphere, seasoned with exquisite gastronomic proposals and premium tailor-made services.*

Meeting rooms



NEPTUNO

Tamaño: 100 m² *Size: 100 m2*
 Capacidad: 90 pax. *Capacity: 90 pax*
 Caract.: teatro con escenario + *Features: theatre with stage +*
 butacas fijas con mesita plegable *fixed seating with tablet arm*

Precio/día: 800 € *Price: €800 full day*
Precio medio día: 450 € *€450 half day*

GOYA

Tamaño: 30 m² *Size: 30 m2*
 Capacidad: 12 pax. *Capacity: 12 pax*
 Caract.: estilo sala de juntas *Features: board room style*

Precio: 500 € *Price: €500*

**Solo disponible de 12:00 a 18:00 h* **Available only from 12pm to 6 pm*



SEL DE VIE

Tamaño: 60 m² *Size: 60 m2*
 Capacidad: 24 pax. *Capacity: 24 pax*
 Caract.: multifuncional *Features: multifunctional*

Precio: 500 € *Price: €500*

**Solo disponible de 12:00 a 18:00 h* **Available only from 12pm to 6 pm*



JUNIOR SUITE JACUZZI

Tamaño: 60 m² *Size: 60 m2*
 Capacidad: 13 pax. *Capacity: 13 pax*
 Caract.: forma de U y circular *Features: U-shaped and circle*

Precio web *Web price*

**También tendrá un cargo el día anterior al uso de la sala.* **There will also be a charge the day before using the room.*



Conference packages

Precios por persona y servicio
Price per person and service

Paquete 8-10 horas **8-10 Hours Package**

Agua con y sin gas *Sparkling and still water*
Coffee break *Coffee break*
Menú de 3 platos, *3-course lunch menu,*
refrescos y café *soft drinks and coffee*
Botella de agua *Bottle of water*
Coffee break *Coffee break*
Material de oficina, rotafolios, *Stationary, flipchart, screen*
pantalla y proyector *and beamer*

95,00 € p.p

(min. 12 pax) Taxes included

Paquete 4-5 horas **4-5 Hours Package**

Botella de agua *Bottle of water*
Coffee break estándar *Standard coffee break*
Menú de 3 platos, *3-course lunch menu,*
refrescos y café *soft drinks and coffee*
Material de oficina, rotafolios, *Stationary, flipchart, screen*
pantalla y proyector *and beamer*

73,00 € p.p

(min. 12 pax) Taxes included





Mediterranean Cuisine

Los mejores sabores mediterráneos y un servicio excepcional a medida. Nuestro menú de banquetes ofrece la mejor cocina contemporánea y clásica revisitada, inspirada en la pureza del mar y la sal. Personalice su propio menú.

Los precios son por persona e incluyen IVA.

The best Mediterranean flavours and an exceptional personalised service. Our banqueting menu offers the very best in contemporary and classic cuisine revisited, inspired by the purest sea and salt essence. Tailor make your own menu.

Prices are per person and VAT is included.

www.puresaltluxuryhotels.com



Coffee Break

Precios por persona y servicio
Price per person and service

COFFEE BREAK 1 *COFFEE BREAK 1*

Café y té	<i>Coffee and tea</i>
Agua con y sin gas	<i>Water with and without gas</i>
Zumo de naranja natural	<i>Fresh orange juice</i>
Selección de bollería o galletas	<i>Assorted pastries or biscuits</i>

14,00 € p.p

COFFEE BREAK 2 *COFFEE BREAK 2*

Café y té	<i>Coffee and tea</i>
Agua con y sin gas	<i>Water with and without gas</i>
Zumo de naranja natural	<i>Fresh orange juice</i>
Selección de bollería o galletas	<i>Assorted pastries or biscuits</i>
Selección de mini sándwiches o selección de fruta cortada	<i>Selection of mini sandwiches or selection of cut fruit</i>

19,00 € p.p

Menu Selection

Precios por persona y servicio
Price per person and service

MENÚ 1 MENU 1

Crema de patata ahumada con huevo a baja temperatura, migas de romero y limón	<i>Smoked potato cream with slow-cooked egg, rosemary crumbs and lemon</i>
Carrillera de cerdo ibérico sobre puré de apio, kale con piñones y chips de boniato	<i>Iberian pork cheek over celeriac purée, kale with pine nuts and sweet potato chips</i>
Panacota de Baileys con bizcocho de choco y almendra	<i>Baileys panna cotta with chocolate and almond sponge cake</i>
Petits fours	<i>Petits fours</i>

42,50 € p.p

Bebidas no incluidas
Drinks not included

MENÚ 2 MENU 2

Gazpacho de tamarillo, naranja y almendra y granizado de manzana verde	<i>Tamarillo, orange and almond gazpacho with green apple granita</i>
Solomillo de cerdo ibérico, setas, chalotas confitadas y salsa de ají amarillo	<i>Iberian pork tenderloin, confit mushrooms and shallots, with yellow chili pepper sauce</i>
Cremoso de pistacho, salsa de chocolate con albahaca y sorbete de frambuesa	<i>Pistachio cream, chocolate and basil sauce, and raspberry sorbet</i>
Petits fours	<i>Petits fours</i>

54,00 € p.p

Bebidas no incluidas
Drinks not included

MENÚ 3 MENU 3

Tartar de gamba roja y algas con emulsión
de aguacate y wasabi, y salsa de guayaba

Lubina con puré de zanahoria y naranja
especiada, brócoli y anacardos

Tarta de queso y sésamo
con cremoso de fruta de la pasión

Petits fours

*Red prawn and seaweed tartare with avocado
and wasabi emulsion, and guava sauce*

*Sea bass with spiced carrot and
orange purée, broccoli and cashews*

*Cheesecake with sesame and
passion fruit cream*

Petits fours

59,50 € p.p

Bebidas no incluidas

Drinks not included

MENÚ 4 MENU 4

Foie mi-cuit con manzana en texturas,
galleta de pistacho y pan cristal

Cerdo ibérico agri dulce, con mango y
pepino encurtido, y ensalada Thai

Brownie de chocolate blanco, salsa de
mandarina y jengibre, y helado de chocolate

Petits fours

*Mi-cuit foie with apple in textures,
pistachio biscuit and crystal bread*

*Sweet and sour Iberian pork with mango
and pickled cucumber, and Thai salad*

*White chocolate brownie, mandarin and
ginger sauce, and chocolate ice cream*

Petits fours

66,00 € p.p

Bebidas no incluidas

Drinks not included

MENÚ 5 MENU 5

Ensalada de bogavante y mango,
vinagreta de naranja y jengibre
con galleta de anacardos

Tataki de solomillo de cebón con puré de
patata y vainilla, espárragos verdes y trufa

Tarta de piña tropical,
con su sorbete y merengue

Petits fours

*Lobster and mango salad,
with orange and ginger vinaigrette,
and cashew biscuit*

*Tataki of beef sirloin with vanilla potato
purée, green asparagus and truffle*

*Tropical pineapple tart
with its sorbet and meringue*

Petits fours

88,00 € p.p

Bebidas no incluidas

Drinks not included



Special Menu Selection

Precios por persona y servicio
Price per person and service

BBQ BBQ

Lomo de ternera	<i>Veal loin</i>
Secreto de cerdo	<i>Iberian pork secreto</i>
Pollo campero	<i>Free-range chicken</i>
Brocheta de salchichas gourmet saborizadas	<i>Gourmet flavoured sausage skewer</i>

38,00 € p.p

Bebidas no incluidas
Drinks not included

ARROCES RISE DISHES

Paella ciega de marisco	<i>Shelled seafood paella</i>
Arroz de secreto ibérico	<i>Iberian pork secreto rice</i>
Arroz de pato y setas	<i>Duck and wild mushroom rice</i>
* Paella de bogavante	<i>Lobster paella *</i>

26,50 € p.p / * 29,50 € p.p

Bebidas no incluidas
Drinks not included

ENTRANTES BUFFET BUFFET STARTERS

Ceviche de salmón	<i>Salmon ceviche</i>
Ensalada de queso, tomate y albahaca	<i>Cheese, tomato and basil salad</i>
Ensalada de mariscos	<i>Seafood salad</i>
Hummus con curry y galleta de aguacate	<i>Curry hummus with avocado biscuit</i>
Rollitos de verdura	<i>Vegetable spring rolls</i>
con salsa agri dulce	<i>with sweet and sour sauce</i>
Croquetas variadas	<i>Assorted croquettes</i>
Focaccia al romero	<i>Rosemary focaccia</i>

21,00 € p.p

Bebidas no incluidas
Drinks not included

www.puresaltluxuryhotels.com

Wedding Menu

Precios por persona y servicio
Price per person and service

MENÚ ESPECIAL BODA *SPECIAL WEDDING MENU*

Aperitivo de ostras *Oyster appetiser*
con lima y algas *with lime and seaweed*

Ensalada de bogavante, *Lobster salad with tropical fruits*
frutas tropicales y vinagreta cítrica *and citrus vinaigrette*

Sorbete de cava y limón *Cava and lemon sorbet*

Solomillo Wellington con espinacas, *Beef Wellington with spinach,*
setas y terrina de patata *mushrooms and potato terrine*
con jamón ibérico *with Iberian ham*

Tarta de piña y merengue *Pineapple and meringue*
con sorbete *tart with sorbet*

Petit Fours *Petit Fours*

120,00 € p.p

Bebidas no incluidas
Drinks not included



Drinks

Bebidas para los menús
Drinks for the menus

PAQUETE 1 **Bebidas sin alcohol**

Agua y refrescos
Cerveza (sin alcohol)
Cafés e infusiones

PACKAGE 1 **Alcohol free beverage**

Water and soft drinks
Alcohol-free beer
Coffee and tea

23,50 € p.p

PAQUETE 2 **Con vino de la casa**

Agua y refrescos
Cerveza
Vino tinto
Vino blanco
Vino rosado
Cafés e infusiones

PACKAGE 2 **With house wine**

Water and soft drinks
Beer
Red wine
White wine
Rosé wine
Coffee and tea

29,00 € p.p

PAQUETE 3 **Con vino premium**

Agua y refrescos
Cerveza
Vino tinto
Vino blanco
Vino rosado
Cafés e infusiones

PACKAGE 3 **With premium wine**

Water and soft drinks
Beer
Red wine
White wine
Rosé wine
Coffee and tea

51,50 € p.p



Cocktail Menu

Precios por persona y servicio
Price per person and service

CORTE DE JAMÓN Servicio de 2 horas

Jamón Ibérico de Cebo 50 %
con cortador

HAM CARVING 2 hours service

50 % Iberian Cebo Ham
with professional carver

420,00 €

COCKTAIL 1 45 minutos

Focaccia al romero con queso manchego, tomate seco y pesto de pistacho

Tiradito de salmón con salsa de luloy amaranto crujiente

Ceviche de langostino y mango

Fingers de pollo con salsa hoisin

Croquetas de camaiot y manzana

Espuma de foie, compota de pera y jengibre

Petits fours

COCKTAIL 1 45 minutes

Rosemary focaccia with Manchego cheese, sun-dried tomato and pistachio pesto

Salmon tiradito with lulo sauce and crispy amaranth

Prawn and mango ceviche

Chicken fingers with hoisin sauce

Camaiot and apple croquettes

Foie gras foam, pear and ginger compote

Petits fours

42,50 € p.p

Bebidas no incluidas
Drinks not included

COCKTAIL 2
45 minutos

COCKTAIL 2
45 minutes

Focaccia al romero con queso manchego,
tomate seco y pesto de pistacho

*Rosemary focaccia with Manchego cheese,
sun-dried tomato and pistachio pesto*

Gazpacho de tomate ramallet
con granizado de pepino

*Ramallet tomato gazpacho
with cucumber granita*

Mini taco de cerdo ibérico
con salsa de tamarindo

*Mini Iberian pork taco
with tamarind sauce*

Croquetas de setas

Mushroom croquettes

Coquitas de pasta filo al orégano,
con verduritas, queso y albahaca

*Oregano filo pastry 'coquitas'
with vegetables, cheese and basil*

Fingers de pollo con salsa hoisin

Chicken fingers with hoisin sauce

Hummus de remolacha
con galleta de cacahuete

*Beetroot hummus
with peanut biscuit*

Endibia con crema gorgonzola
y nueces garrapiñadas

*Endive with gorgonzola cream
and caramelised walnuts*

Ceviche de langostino y mango

Prawn and mango ceviche

Tartaleta con brandada de bacalao

Tartlet with cod brandade

Brocheta de pulpo
con patata y ají amarillo

*Octopus skewer with potato
and yellow chili sauce*

Petits fours

Petits fours

54,50 € p.p

Bebidas no incluidas

Drinks not included

COCKTAIL 3 90 minutos

Focaccia al romero
con queso manchego, tomate seco
y pesto de pistacho

Gazpacho de tomate ramallet
con granizado de pepino

Gilda de lubina marinada, alcaparrón
y tomate confitado

Croquetas variadas

Ceviche de langostino y mango.

Hummus con curry
y galleta de cacahuete

Endibia con crema gorgonzola
y nueces garrapiñadas

Pan cristal con tomate
y jamón ibérico

Wraps de salmón
y mayonesa de ají amarillo

Patatas bravas con chipotle

Rollitos de verduras
con salsa agri dulce

Ravioli de remolacha
con queso crema y hierbas

Espuma de foie y compota
de pera y jengibre

Coquitas de pasta filo al orégano,
con verduritas, queso y albahaca

Tartaleta con brandada de bacalao

Petits fours

COCKTAIL3 90 minutes

*Rosemary focaccia with Manchego
cheese, sun-dried tomato
and pistachio pesto*

*Ramallet tomato gazpacho
with cucumber granita*

*Marinated sea bass gilda, caperberries
and confit tomato*

Assorted croquettes

Prawn and mango ceviche

*Curried hummus
with peanut biscuit*

*Endive with gorgonzola cream
and caramelised walnuts*

*Crystal bread with tomato
and Iberian ham*

*Salmon wraps
with yellow chili mayonnaise*

Patatas bravas with chipotle

*Vegetable spring rolls
with sweet and sour sauce*

*Beetroot ravioli
with cream cheese and herbs*

*Foie gras foam and
pear and ginger compote*

*Oregano filo pastry coquitas,
with vegetables, cheese and basil*

Tartlet with cod brandade

Petits fours

90,00 € p.p

Bebidas no incluidas
Drinks not included





Drinks

Bebidas para los menús de cocktail
Drinks for the cocktail menus

PAQUETE 1 PACKAGE 1

Bebidas sin alcohol Alcohol free beverage

Agua y refrescos *Water and soft drinks*
Cerveza (sin alcohol) *Alcohol-free beer*
Cafés e infusiones *Coffee and tea*

45 min: 20,00 € p.p

90 min: 32,00€ p.p



PAQUETE 2 PACKAGE 2

Con vino de la casa With house wine

Agua y refrescos *Water and soft drinks*
Cerveza *Beer*
Vino tinto *Red wine*
Vino blanco *White wine*
Vino rosado *Rosé wine*
Cafés e infusiones *Coffee and tea*

45 min: 26,00 € p.p

90 min: 38,00 € p.p



PAQUETE 3 PACKAGE 3

Con vino premium With premium wine

Agua y refrescos *Water and soft drinks*
Cerveza *Beer*
Vino tinto *Red wine*
Vino blanco *White wine*
Vino rosado *Rosé wine*
Cafés e infusiones *Coffee and tea*

45 min: 46,00 € p.p

90 min: 74,00 € p.p

Open Bar

Siempre después del menú o cocktail
Always after the menu or cocktail

BARRA LIBRE OPEN BAR

Orujo	<i>Orujo</i>
Crema de orujo	<i>Cream Marc</i>
Café con licores	<i>Coffee with liqueurs</i>
Brandy de la casa	<i>House brandy</i>
Fernet Branca y menta	<i>Fernet Branca and mint</i>
Hierbas secas	<i>Dry herbs</i>
Hierbas dulces	<i>Sweet herbs</i>
Hierbas semi	<i>Semi dry herbs</i>
Grappa	<i>Grappa</i>
Licores	<i>Liqueurs</i>
Digestivos	<i>Digestives</i>
Gin	<i>Gin</i>
Ron	<i>Rhum</i>
Whisky	<i>Whisky</i>
Vodka	<i>Vodka</i>
Refrescos	<i>Soft drinks</i>

45,00 €

Por persona y por hora
Per person and per hour



www.puresaltluxuryhotels.com