

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 Garonda 4*SUP (Playa de Palma) 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 Garonda 4*SUP (Playa de Palma) 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



GARONDA ROOM

Tamaño: 120 m² *Size: 120 m2*
Capacidad: 90 pax. *Capacity: 90 pax*
Caract.: forma de escuela, *Features: school shape, U*
 forma de U y taller shape, block and workshop

Precio/día: 600 € *Price: €600 full day*
Precio medio día: 350 € *€350 half day*



SALON 2

Tamaño: 20 m² *Size: 20 m2*
Capacidad: 15 pax. *Capacity: 15 pax*
Caract.: forma de escuela y *Features: school shape and*
 estilo de sala de juntas board room style

Precio/día: 350 € *Price: €350 full day*
Precio medio día: 250€ *€250 half day*



Conference packages

Precios por persona y servicio
Price per person and service

Paquete 8-10 horas 8-10 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*
Botella de agua *Bottle of water*
Coffee break estándar *Standard coffee break*
Material de oficina, rotafolios, *Stationary, flipchart, screen*
pantalla y proyector *and beamer*

90 € 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*

70 € 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 Breaks

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>

12 € 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 brochetas de fruta	<i>Selection of mini sandwiches or fruit skewers</i>

17 € p.p

Menus

Precios por persona y servicio
Price per person and service

MENÚ 1 MENU 1

Crema de coliflor con bacon y huevo	<i>Cauliflower cream with bacon and egg</i>
Rulo de pollo campero a la mallorquina sobre puré de zanahoria y manzana asada con patatas risoladas	<i>Free range chicken roll mallorquin style on carrot puree and baked apple with brown potatoes</i>
Chocolate negro con crema de café	<i>Black chocolate with coffee cream</i>
Petits fours	<i>Petits fours</i>

40,50 € p.p

Bebidas no incluidas
Drinks not included

MENÚ 2 MENU 2

Gazpacho con virutas de jamón ibérico	<i>Gazpacho with Iberian ham shavings</i>
Carrilleras de ternera sobre puré al limón y chirivía, acompañado de patatas risoladas	<i>Beef cheek on parsnip and lemon puree with brown potatoes</i>
Natillas con cremoso de chocolate y bizcocho de almendra	<i>Natillas with creamy chocolate touches and almond cake</i>
Petits fours	<i>Petits fours</i>

52 € p.p

Bebidas no incluidas
Drinks not included

MENÚ 3 MENU 3

Parmentier de mariscos con tartar de gamba roja y praliné de algas.	<i>Seafood parmentier with red prawn tartar and seaweed praliné</i>
Bacalao gratinado con salsa de piquillos, puré de coliflor y pimientos asados con patatas risoladas	<i>Cod au gratin with piquillo pepper sauce, cauliflower puree and roasted peppers with brown potatoes</i>
Chocolate en texturas con espuma de cítricos y macadamia	<i>Chocolate in textures with citric foam and macadamia nuts</i>
Petits fours	<i>Petits fours</i>

57,50 € p.p

Bebidas no incluidas
Drinks not included

MENÚ 4 MENU 4

Carpaccio de cebón con virutas de foie y emulsión de mostaza	<i>Fattened beef carpaccio with foie shavings and mustard emulsion</i>
Rodaballo asado sobre espinacas al ajillo y jugo de carne	<i>Roasted turbot on garlic spinach and gravy</i>
Chocolate en texturas con macadamia y naranja	<i>Chocolate in textures with citric foam and Macadamia nuts</i>
Petits fours	<i>Petits fours</i>

63,50 € p.p

Bebidas no incluidas
Drinks not included

MENÚ 5 MENU 5

Ensalada de bogavante y trufa	<i>Main lobster and truffle salad</i>
Presa ibérica con coco y lima	<i>Iberian pork shoulder with coco and lime</i>
Flor de mango con chocolate blanco y yogur	<i>Mango flower with white chocolate and yogurt</i>
Petits fours	<i>Petits fours</i>

86 € p.p

Bebidas no incluidas
Drinks not included





Buffet Snacks

Precios por persona y servicio
Price per person and service



Sándwich de salmón ahumado y queso parmesano *Smoked Salmon and Parmesan Cheese Sandwich*

Sándwich Club *Club Sandwich*

Pan de pita con pulled pork *Pita Bread with Pulled Pork*

Mini hamburguesas *Mini Burgers*

Taco de pollo pibil *Chicken Pibil Taco*

Pan bao con carrillera de ternera y encurtidos *Bao Bun with Beef Cheek and Pickles*

Mini ensaladas *Mini Salads*

Patatas fritas *Chips*

Gató mallorquín *Mallorcan Gató*

Brownie de chocolate *Chocolate Brownie*

Fruta de temporada *Seasonal Fruit*

32 € 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 € 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 Menus

COCKTAIL 1 COCKTAIL 1 45 minutos 45 minutes

Focaccia al romero con queso de cabra,
olivas negras y tomate *Rosemary foccacia with goat
cheese, black olives and tomato*

Mini ensaladas de frutas de temporada
con marisco y aguacate *Mini seasonal fresh fruit with
seafood and avocado*

Coquitas de pasta philo al orégano,
con verduritas, queso y albahaca *Crispy oregano phili pasta with
vegetables, cheese and basil*

Fingers de pollo crujiente
con salsa hoisin *Crispy chicken fingers
with hoisin sauce*

Nuestra gilda de dorada marinada
y encurtidos *Marinade gilthead and
skewed pickles*

Foie y manzana *Foie and apple*

Surtido de croquetas *Croquettes assortment*

Petits fours *Petits fours*

40,50 € p.p

Bebidas no incluidas

Drinks not included

COCKTAIL 2
45 minutos

COCKTAIL 2
45 minutes

Cazuelita de cous cous con frutos secos,
cítricos y verduras encurtidas

*Couscous casserole with dry fruits,
citrics and pickled vegetables*

Foccacia al romero con queso de cabra,
olivas negras y tomate

*Rosemary foccacia with goat cheese,
black olives and tomato*

Mini ensaladas de frutas de temporada
con marisco y aguacate

*Mini seasonal fresh fruit with seafood
and avocado*

Brandada de bacalao sobre
crujiente de arroz y algas

*Cod brandada on a rice and
seaweed crispy*

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

*Crispy oregano phili pasta with
vegetables, cheese and basil*

Niguiiri de salmón marinado

Niguiiri of marinated salmon

Patatas bravas estilo Pure Salt

Patatas bravas Pure Salt style

Tacos de cerdo glaseado y puré al limón

Glazed pork dices with lemon mash

Fingers de pollo crujiente con salsa hoisin

Crispy chicken fingers with hoisin sauce

Surtido de croquetas

Croquettes assortment

Petits fours

Petits fours

51,50 € p.p

Bebidas no incluidas

Drinks not included

COCKTAIL 3
90 minutos

COCKTAIL 3
90 minutes

Nuestra gilda de dorada marinada y encurtidos

Marinade gilthead and skewed pickles

Foie y manzana

Foie and apple

Cazuelita de cous cous con frutos secos,
cítricos y verduras encurtidas

*Couscous casserole with dry fruits, citrics
and pickled vegetables*

Foccacia al romero con queso de cabra,
olivas negras y tomate

*Rosemary foccacia with goat cheese,
black olives and tomato*

Mini ensaladas de frutas de temporada
con marisco y aguacate

*Mini seasonal fresh fruit with
seafood and avocado*

Brandada de bacalao sobre
crujiente de arroz y algas

*Cod brandada on
a rice and seaweed crispy*

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

*Crispy oregano phili pasta with
vegetables, cheese and basil*

Nigui de salmón marinado

Nigui de marinated salmon

Patatas bravas estilo Pure Salt

Patatas bravas Pure Salt style

Tacos de cerdo glaseado y puré al limón

Glazed pork dices with lemon mash

Fingers de pollo crujiente con salsa hoisin

Crispy chicken fingers with hoisin sauce

Surtido de croquetas

Croquettes assortment

Pa amb oli de jamón ibérico

Pa amb oli of Iberian ham

Pulpo a feira, aceite, sal y pimentón

Octopus feira style, oil, salt and paprika

Rollitos de verdura con
salsa agripicante al estilo Thai

*Vegetable rolls with hot-sour
Thai style sauce*

Tacos de cerdo glaseado y puré al limón

Glazed pork dices with lemon mash puree

Petits fours

Petits fours

85 € 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: 17,50 € p.p

90 min: 29 € 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: 23,50 € p.p

90 min: 34,50 € 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 € p.p

90 min: 74 € p.p



Open Bar

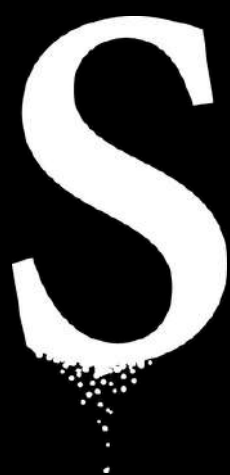
Siempre después del menú o cocktail
Always after the menu or cocktail

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>

40,50 €

Por persona y por hora
Per person and per hour



www.puresaltluxuryhotels.com