

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 de Sóller 4* ofrece una ubicación idílica frente al mar Mediterráneo en un ambiente exclusivo, aderezado con una exquisita oferta gastronómica y servicios a medida.

A successful event requires adequate facilities, seamless organisation and reception services. Our hotel Pure Salt Port de Sóller 4 has a perfect location facing the Mediterranean in an exclusive atmosphere, seasoned with exquisite gastronomic proposals and tailor-made services.*



Meeting rooms



ES CANYÍS



Distancia: a 120m del hotel *Distance: 120 m from the hotel*

Tamaño: 120 m² *Size: 120 m2*

Capacidad: 100 pax *Capacity: 100 pax*

Luz natural. *Natural light*

Caract.: forma imperial, *Features: imperial shape,*
forma en U, de escuela, teatro, *U-shape, school, theatre,*
tipo banquete y cocktail. *banquet and cocktail style.*

Precio/día: 650 € *Price: €650 full day*

Precio medio día: 450 € *€450 half day*





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>

8,80 € 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>

13,20 € p.p

MENÚ 1 MENU 1

Entrantes a compartir Dishes to share

Croquetas de jamón y queso de Mahón *Ham and Mahón cheese croquettes*

Calamares a la andaluza *Battered squid with a tomato,
con salsa salmorejo bread and garlic sauce*

Carpaccio de tomate, mozzarella, anchoas, *Carpaccio of tomato, mozzarella,
remolacha y paté de aceituna anchovies, beetroot and olive pâté*

Principal a elegir Main course to choose

Hamburguesa completa *Hamburger*

Club Sandwich *Sandwich Club*

Wok de verduras y setas salteadas *Vegetable and sautéed mushrooms Wok*

Postres a elegir Desserts to choose

Coulant de chocolate *Chocolate coulant*

Gató de almendra con *Almond cake with
helado de almendra almond ice cream*

Ensalada de frutas con *Fruit salad with
helado de naranja orange ice cream*

27,50 € p.p

Bebidas no incluidas
Drinks not included

MENÚ 2 MENU 2

Entrantes a compartir Dishes to share

Paté de ave con chutney de melón y brioche de especias	<i>Poultry pate with melon chutney and spices brioche</i>
Coca de escalibada con escabeche de mejillones a la naranja	<i>Roasted peppers with pickled mussels in orange on a thin crispy bread</i>
Rollitos de Tramuntana (lomo con col)	<i>Tramuntana rolls (loin with cabbage)</i>

Principal a elegir Main course to choose

Carrillera de ternera al vino tinto con Parmentier de coliflor	<i>Veal cheek in red wine with cauliflower Parmentier</i>
Filete de corvina a la sollerense	<i>Corvina fillet Soller style</i>
Arroz meloso de calabaza y zanahoria con pesto de pipas	<i>Creamy pumpkin and carrot rice with sunflower seed pesto</i>

Postres a elegir Desserts to choose

Estofado frio de naranjas de Sóller con mousse de yogur y crujiente de sésamo	<i>Cold stew of Sóller oranges with yoghurt mousse and crispy sesame</i>
Sopa de chocolate blanco y té, bizcocho de cacao, mousse de chocolate con leche y avellanas	<i>White chocolate and tea soup, cocoa cake, milk chocolate and hazelnut mousse</i>
Sorbetes variados	<i>Assorted sorbets</i>

38,50 € 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

11 € 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

16,50 € 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

22 € p.p



Cocktail Menu

COCKTAIL COCKTAIL 45 minutos 45 minutes

Coca de cebolla y
foie caramelizada *Caramelized foie with onion on a
thin crispy bread*

Hojaldre saladito de sobrasada *Sobrasada puff pastry*

Cocarroi de bacalao y algas *Cocarroi with cod and algae*

Wrapp vegetal con mayonesa de comino *Vegetarian wrapp with mayo cumin*

Rollitos Tramuntana
(lomo con col) *Tramuntana rolls
(loin with cabbage)*

Croquetas variadas *Selection of croquettes*

Mini wok de verduras salteadas
con huevo de codorniz *Mini sauted vegetable wok
with quail egg*

Pollo con salsa de almendras
y fideos de arroz *Chicken with almond sauce
and rice noodles*

33 € p.p

Bebidas no incluidas
Drinks not included





Drinks

Bebidas para los menús
Drinks for the 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: 11 € p.p

90 min: 19,80 € 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: 16,50 € p.p

90 min: 30,80 € 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: 22 € p.p

90 min: 41,80 € p.p



Open Bar

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

BARRA LIBRE OPEN BAR

Café con licores	<i>Coffee with liqueurs</i>
Brandy de la casa	<i>House brandy</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>

33 €

Por persona y por hora
Per person and per hour



www.puresaltluxuryhotels.com