

Gran Hotel Sóller

MALLORCA

El Gran Hotel Sóller "Prestige Hotels of the World" tiene el placer de presentarle a continuación su oferta gastronómica para todo tipo de banquetes. Esperamos que sea de su agrado y que confíen en nosotros. Ponemos a su entera disposición a nuestro equipo de profesionales para asesorarles ante cualquier consulta o eventualidad. Nos permitimos informarle también que estamos abiertos a posibles cambios y sugerencias para convertir su evento en un día inolvidable.

POLÍTICA DE BANQUETES

A continuación les exponemos:

- **Todos los precios que aparecen son por persona.**
- Se realizará una prueba de menú con el fin de llegar al acuerdo de los últimos detalles.
- En caso de que quieran celebrar la fiesta en el ático del hotel será necesario reservar las habitaciones de la 3era planta.
- Se ofrece el servicio de la barra libre hasta las 02.00hrs.

Pagos y depósitos

- Se cobrará un suplemento de un 18% del importe total sobre comida y bebida en concepto de alquiler de sala, montaje y desmontaje de la misma, exclusividad del evento, decoración de las mesas propuesta en nuestro catálogo, lista de comensales expuesta en el salón, recepción de los invitados, asistencia en la contratación de servicios extras y diseño e impresión del menú para cada comensal. En caso de que se utilice más de una zona del hotel, se cobrará un extra de 200€ por espacio ocupado.
- Se solicitará el 50% del valor total del evento reservado en concepto de depósito. La reserva no se considera en firme hasta la recepción del mismo.
- Se abonará un 50% del importe total el día de la prueba de menú.

Regalos

El Gran Hotel quiere obsequiar al recién estrenado matrimonio con los siguientes regalos:







- Una de sus espectaculares Suites decorada para la ocasión para que descansen la noche de la boda.
- Una noche en una habitación Superior la noche del 1er aniversario



Gran Hotel Sóller

MALLORCA

CAPACIDAD PERSONAS

ESPACIOS	Dimensiones (m)	Altura (m)	 Banquete	 Teatro	 Escuela	 Imperial	 Tipo "U"	 Cocktail
Sala Sóller	11,50 x 4,10	2.80	50	60	40	35	25	80
Rest. Can Blau	12 x 7.60	2.80	80	100	80	---	---	100
Terraza Rest. Can Blau	27 x 6,80	---	150	---	---	---	---	250
Comedor privado II	4,90 x 2,70	2.80	---	---	---	6/8	---	---
Petit Blau	11 x 3	3,50	40	---	---	---	---	100
Lobby Bar	14,10 x 5,10	3,50	40	---	---	---	---	80
Jardín	25 x 20	---	150	---	---	---	---	250
Bar Ático	8,50 x 7	Min:2.10 Max:3.3	40	---	---	---	---	40
Terraza Atico	10 x 2,70 + 28 x 4,70	---	120	---	---	40	---	150

- Accesos a Ático y Can Blau, ascensor de 2 x 0.80
- Servicios audiovisuales en Sala Sóller: conexión a Internet gratuita, pantalla fija, sistema de sonido, micrófonos, flipchart, proyector para ordenador y video y reproductor DVD.

APERITIVOS

A continuación les presentamos nuestro surtido de aperitivos para que puedan elegir la opción que más les atraiga.

Aperitivo Sencillo

Cerveza, Martini, Refrescos, Zumos, Agua 10 €

Y si lo desean pueden añadir los distintos suplementos

(Estos precios incluyen el aperitivo sencillo más el suplemento que hayan elegido):

Cava, Vino Blanco, Vino Tinto	14 €
Sangrías (Vino Tinto, Vino Blanco)	14 €
Sangría de Cava	16 €
Long Drinks	16 €
Open Cocktail Bar	17 €
Champagne	18 €

APERITIVOS COMIDA

Les ofrecemos, en primer lugar, nuestro paquete tradicional al que pueden añadir platos de la siguiente lista hasta confeccionar el surtido que más les agrade:

Paquete Tradicional 12 €

- Quiche lorraine de bacon
- Croquetas de sobrasada
- Gambas con gabardina
- Aceitunas trencadas y sevillanas
- Nuestros buñuelos de bacalao

Suplementos 3 €

- Brocheta de atún marinado en salsa teriyaki
- Brocheta de langostinos con puré de berenjena, miel de caña y soja
- Brocheta de tomate cocktail y mozzarella al aceite de albahaca
- Croquetas de setas al vino blanco
- Blinis con canelón de salmón ahumado y brotes
- Chupa Chups de codorniz
- Dátiles con bacón
- Tartal de salmón con cítricos y espárragos
- Capuchino de foie con confit de pato
- Pulpo con espuma de patata y aceite de sobrasada
- Raviolis de melón con mascarpone y jamón

Opciones Deluxe

- Jamón de bellota (origen Huelva D.O.) al corte. Precio por kg.
- Salmón salvaje ahumado con pan negro y mantequilla Echire. Precio por kg.

Gran
Hotel
Sóller
MALLORCA

MENÚ "LLEBEIG"	45€
<ul style="list-style-type: none">- Caldereta de pescado y marisco de nuestra isla, con crujiente de pan de ajo y aire de gamba y coco- Lechona asada con patat0 al romero, bouquet de escarola, espárragos verdes y salsa de naranjas de Sóller- La almendra en texturas;- Gat0 mallorquin con su helado de almendra cruda y espuma de almendra tostada	
MENÚ "GREGAL"	56€
<ul style="list-style-type: none">- Bogavante a la parrilla sobre arroz negro, emulsión de hierbas y brotes de hojas silvestres- Solomillo de ternera argentina con terrina de patata y bacón, salsa de hongos y mini zanahorias- Helado de yogurt sobre cama de fresas y espuma de chocolate blanco	
MENÚ "PONENT"	64€
<ul style="list-style-type: none">- Vichyssoise con lascas de bacalao, judías verdes y polvo de aceitunas negras- Rape al horno con puré de su guarnición, patatos, tomates cherries y aceite de rúcula- Sorbete de naranjas de Sóller- Confit de pato con bolsa de queso Camembert, avellanas y salsa de arándanos- Coulant de chocolate con helado de coco, galleta y frutas del bosque	
MENÚ "GARBÍ"	79€
<ul style="list-style-type: none">- Vieiras con emulsión de guisantes y jengibre, brotes de hojas silvestres y polvo de jamón ibérico- Lomos de lubina sobre raviolis de verduras mallorquinas y acelga, puré de patatoe y vinagreta de hinojo y naranjas de Sóller- Sorbete de limón con granizado de cava- Perdiz de monte en nido de hojaldre con guiso de trigo y setas, y ensalada de manzana- Mousse de chocolate y cereza negra con crujiente de lavanda y frutos rojos	
MENÚ "TRAMONTANA"	103€
<ul style="list-style-type: none">- Terrina de foie de pato con manzana, requesón y confitura de naranjas de Sóller- Rodaballo con liadillos de judías finas y panceta ahumada de cerdo negro, gambas de Sóller y pimentón de la vera- Sorbete de limón con granizado de cava- Carré de cordero con patata confitada a la vainilla, rellena de puré de pimientos verdes, jugo de cerezas y verduras- Espuma de crema catalana con fresas salteadas y frutos rojos	
MENÚ VEGETARIANO	42€
<ul style="list-style-type: none">- Parrillada de verduras, hortalizas y setas silvestres al aceite de oliva virgen de Sóller- Raviolis de acelga con verduras mallorquinas y tomates secos- Ensalada de frutas de temporada al aceite de vainilla Tahiti y sorbete de limón verde	

PRESTIGIE
HOTELS OF THE WORLD
by keytel

C/ Romaguera, 18. 07100 Sóller, Mallorca. Spain
Tel. +34 971 63 86 86 · Fax +34 971 63 14 76
www.granhotelsoller.com · info@granhotelsoller.com

Gran
Hotel
Sóller
MALLORCA

MENÚ INFANTIL

18€

- Spaguettis con salsa de tomate y queso parmesano o
- Hamburguesa de ternera con bacon, queso y patatas fritas
- Helado de chocolate, vainilla y fresa

OPCIONES

- Menús con opción de tarta y / o postre
- Petit fours

10€

4€

TARTAS

- Bizcocho emborrachado, crema pastelera con frambuesas, cobertura blanca
- Bizcocho de chocolate emborrachado, mousse de chocolate, confitura de albaricoque y cobertura de chocolate negra
- Bizcocho emborrachado, trufa de chocolate negro, nata montada y crema pastelera quemada

RESOPÓN

- Chocolate caliente, ensaimadas, croissants y mini sándwiches
- "Pa amb oli" con surtido de jamón ibérico y queso mallorquín & Sopa revitalizante

6€

15€

BARRA LIBRE Y SERVICIOS ADICIONALES

- Barra Libre 16.00 Eur. /pers/hora: Consiste en una selección de vinos, cava, cerveza, combinados con Añejos, Maltas, Brandies, digestivos, zumos, etc.
- Barra según consumo. La bebida estará supeditada a las preferencias de cada cliente y los precios serán los ya estipulados en la carta de bares.

Les ofrecemos también nuestro asesoramiento en servicios extras:

- Música, Dúo de Jazz, Clásico, Guitarrista, Saxofonista, dj...
- Decoración y flores: todas las decoraciones están realizadas en casa por nuestra gobernanta Catalina, por favor pidan nuestro catálogo.
- Fuegos artificiales
- Reportajes fotográficos y vídeos
- Alquiler de coche



Gran
Hotel
Sóller
MALLORCA

VINO Y BEBIDAS

Sa Basseta

20€

- Angel, Mallorca Vi de la Terra (tinto)
- Angel, Mallorca Vi de la Terra (blanco)
- Brut Barroco, D.O. Penedés
- Agua, Refrescos y Cafés

Gran Hotel

30€

• A elegir entre:

- Viña Heredad, D.O. Penedés
- Gran Feudo Blanco Chardonnay

• A elegir entre:

- Loriñón crianza, D.O. Rioja
- Gran Feudo crianza, D.O. Navarra
- Brut Barroco, D.O. Penedés
- Agua, Refrescos y Cafés

Prestige

70€

• A elegir entre:

- Terras Gaudas, D.O. Rias Baixas
- José Pariente fermentado en barrica, D.O. Rueda

• A elegir entre:

- Pago de Capellanes reserva, D.O. Ribera del Duero
- Muga Reserva, D.O. Rioja
- Veuve Cliquot Champagne
- Agua, Refrescos y Cafés

P|R|E|S|T|I|G|E
HOTELS OF THE WORLD
by keytel

ESPECIAL PARA GRUPOS

COFFEE BREAK

Con el fin de seducir y entretener a sus clientes, disponemos de coffee breaks para sus conferencias y reuniones.

DEGUSTACIÓN "ES TORRENT"

Café, té, infusiones, y zumos naturales, y para picar...
Bollería casera, pastas de té, frutas exóticas

11€

DEGUSTACIÓN "SA FONT"

Café, té, infusiones, y zumos naturales, y para picar...
Bollería casera, tartas saladas, surtido de fruta de temporada

14€

DEGUSTACIÓN "GRAN HOTEL"

Café, té, infusiones, zumos naturales, vino tinto y cava, y para picar...
Bollería casera, repostería casera, fruta de temporada, surtidos de sándwiches,
surtido de embutidos tradicionales, panes y aceites

27€

MENÚ BÀLITX

23€

- Ensalada Gran Hotel
- Paella Mixta
- Gató Mallorquí con helado de almendra

MENÚ L'HORTA

25€

- Crema fría de peras con espuma de foie
- Ensalada de manzana y reducción de aceto balsámico
- Lomo de bacalao con ratatouille de tomates secos, sofritos ahumados y naranjas de Sóller
- Coulant de chocolate con helado de coco

MENÚ L'OFRE

37€

- Gazpacho tradicional con brocheta de verduritas Marinadas en menta
- Magret de pato con puré de boniato, Chutney de manzana, polvo de frutos secos y reducción de balsámico
- Infusión de fresas gelatinizada Con mousse de mascarpone

Gran
Hotel
Sóller
MALLORCA

MENÚ SA TORRE PICADA

38€

- Jamón de pato con salteado de alcachofas Y vinagreta de balsámico con tomate de ramillete
- Bogavante sobre rissotto de arroz negro y emulsión de hierbas silvestres
- Tatín de manzana con helado de vainilla

MENÚ PORT DE SÓLLER

39€

- Ensalada templada de vieiras con panceta curada de cerdo negro y emulsión de guisantes y jengibre
- Solomillo de ternera con terrina de patata trufada, Verduritas y salsa de foie al oporto
- Tartita helada de galleta y cocoC on sopa caliente de chocolate Occumare

MENÚ BINIARAIX

49€

- Terrina de foie con requesón, manzana, Confitura de naranja y espiral de chocolate
- Lomos de lubina con raviolis de acelgas, Verduras mallorquinas y puré cremoso de bulbo de hinojo
- Carré de cordero con patata confitada a la vainilla rellena de puré de pimientos verdes y jugo de cerezas
- Espuma de crema catalana quemada con fresas maceradas en cítricos

P|R|E|S|T|I|G|E
HOTELS OF THE WORLD
by keytel

C/ Romaguera, 18. 07100 Sóller, Mallorca. Spain
Tel. +34 971 63 86 86 · Fax +34 971 63 14 76
www.granhotelsoller.com · info@granhotelsoller.com

Gran
Hotel
Sóller
MALLORCA

VINOS Y BEBIDAS

S'ILLETA

18€

- Viña Heredad, Blanco D.O Penedés
- Viña Heredad, tinto, DO Penedés
- Agua, Refrescos y Cafés

SES TRES PUNTES

20€

• A elegir entre:

- Angel
- Palacio de Bornos Verdejo

• A elegir entre:

- Angel
- Monte Real Reserva. Rioja
- Loriñon Reserva. Rioja
- Arrocal. Ribera del Duero
- Agua, Refrescos y Cafés

SES CAMBRES

25€

• A elegir entre:

- Placet Palacios Remondo. Rioja
- Terras Gauda Albariño. Rías Baixas

• A elegir entre:

- Aia Merlot Oliver. Pla i Llevant
- Arzuagua Crianza. Ribera del Duero
- Viña Ardanza Reserva
- Agua, Refrescos y Cafés

P|R|E|S|T|I|G|E
HOTELS OF THE WORLD
by keytel

C/ Romaguera, 18. 07100 Sóller, Mallorca. Spain
Tel. +34 971 63 86 86 · Fax +34 971 63 14 76
www.granhotelsoller.com · info@granhotelsoller.com

PAQUETES DE CONFERENCIA

Es Repic

- Sala de reunión
- Proyector, pantalla, flipchart, cuaderno y lapicero
- Agua mineral durante la reunión
- Pausa de café "Es Torrent" (mañanas)
- Almuerzo (menú de 3 platos)

10-20 Personas	Precio por pers. / día	70€
21-35 Personas	Precio por pers. / día	65€
36-50 Personas	Precio por pers. / día	59€

Tramuntana

- Sala de reunión
- Proyector, pantalla, flipchart, cuaderno y lapicero
- Agua mineral durante la reunión
- Pausa de café "Es Torrent" (mañanas)
- Almuerzo (menú de 3 platos)
- Pausa de café "Sa Font" (tardes)

10-20 Personas	Precio por pers. / día	75€
21-35 Personas	Precio por pers. / día	66€
36-50 Personas	Precio por pers. / día	62€

L'Ofre

- Sala de reunión
- Retroproyector, pantalla, flipchart, cuaderno y lapicero
- Agua mineral durante la reunión
- Pausa de café "Es Torrent" (mañanas)
- Almuerzo (menú de 3 platos)
- Pausa de café "Sa Font" (tardes)
- Cena (Menú de 4 platos o menú de tapas)

10-20 Personas	Precio por pers. / día	105€
21-35 Personas	Precio por pers. / día	96€
36-50 Personas	Precio por pers. / día	92€