



Wir feiern Ihre Erfolge

**Wenn es darauf
ankommt,
stehen wir an
Ihrer Seite**

We Care

Inhalt

Hipotels & Events

Das Kongresszentrum	6
Coffee Break & Brunch	8
Gourmet-Frühstück	10
Cocktail: Aperitif	12
Cocktail: Mittag-/Abendessen	14
Fingerfood	16
Mittag-/Abendessen	18
Galadinner	20
Vegan	22
Getränkepauschalen	24
Open Bar	25

AV. FRA. JOAN LLABRÉS, 20
07600 PLAYA DE PALMA -
MALLORCA - ESPAÑA
+34 971 587 512
GRUPOS@HIPOTELS.COM

Hipotels Convention Center

Das Kongresszentrum bietet verschiedene Tagungsräume mit Tageslicht und Holzfußboden. Schlichte, elegante Räumlichkeiten mit modernster Bild-/Ton- und Lichttechnik für jede Art von Veranstaltung.

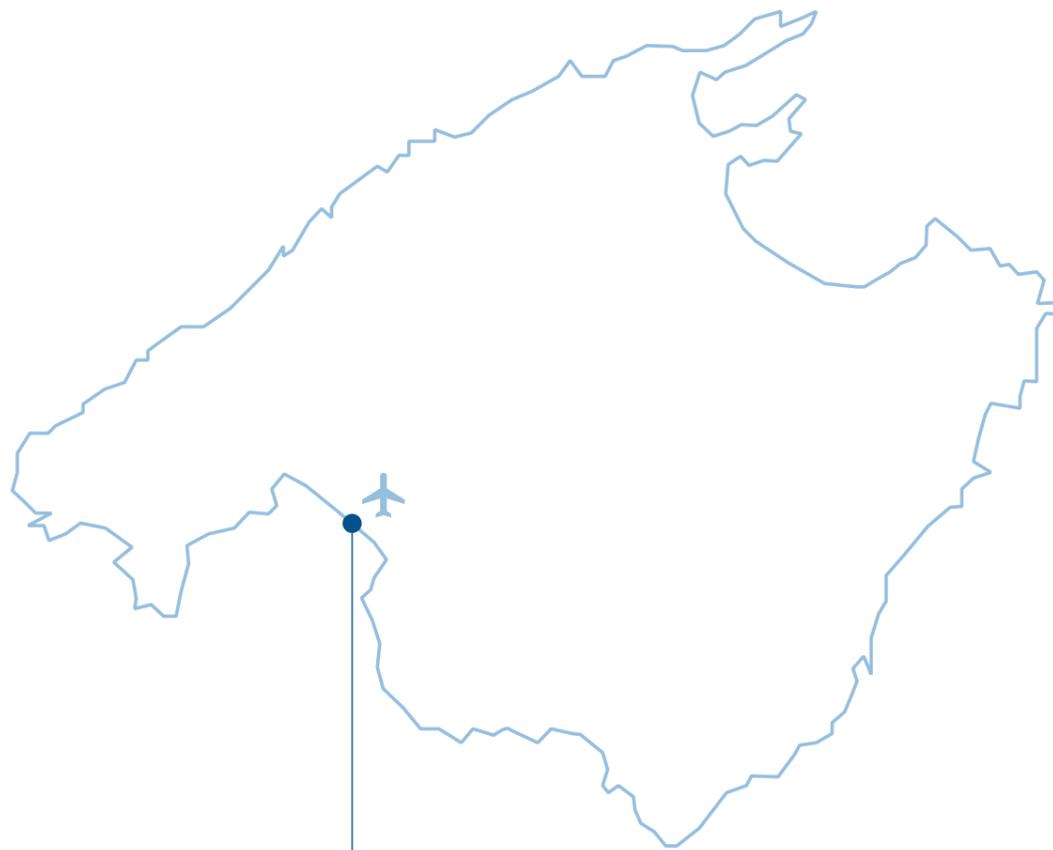
Wir bedanken uns für das in Hipotels gesetzte Vertrauen.

Wir stehen für höchste Servicequalität, die sich nicht nur auf unsere Tagungsräume beschränkt, sondern auch eine große Bandbreite an ergänzenden Leistungen umfasst, die zum Erfolg Ihrer Veranstaltung beitragen werden.

Zählen Sie auf unsere Unterstützung, damit Ihre Veranstaltung ganz nach Ihren Wünschen und zu Ihrer vollsten Zufriedenheit abläuft.



Hipotels & Events
**Wenn es darauf
 ankommt,
 stehen wir an
 Ihrer Seite**



CONVENTION CENTER

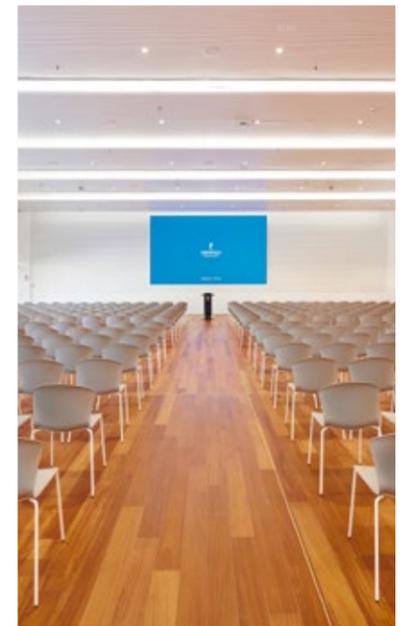
PLAYA DE PALMA PALACE *****

GRAN PLAYA DE PALMA ****

KONFERENZRAUM	GRÖSSE	THEATER	PARLAMENT	COCKTAIL	TAGES-LICHT
Siroco	60 m ²	50 Pax	30 Pax	50 Pax	Ja
Mistral	67 m ²	55 Pax	35 Pax	55 Pax	Ja
Siroco + Mistral	127 m ²	90 Pax	50 Pax	100 Pax	Ja
Tramontana	352 m ²	308 Pax	290 Pax	308 Pax	Ja
Poniente	176 m ²	150 Pax	95 Pax	150 Pax	Ja
Tramontana + Poniente	528 m ²	400 Pax	350 Pax	400 Pax	Ja

Technische Ausstattung und technischer Service für Bild und Ton können angemietet werden

Flipchart/Whiteboard, Pinnwand, Leinwand, Tageslichtprojektor/Beamer, LCD-Beamer, schnurlose oder Ansteck-Mikrophone, Laserpointer, 70-Zoll-Bildschirm, Musikanlage, Pult, technische Assistenz für halbe oder ganze Tage, Streaming-Service.





Coffee Break & Brunch

🕒 45' / 60'

Breakfast Drinks

Kaffee, Tee, Kräutertees, Säfte und Mineralwasser

Sweet Morning

Kaffee, Tee, Kräutertees, Säfte und Mineralwasser

Gebäck, Kuchen und Obst der Saison

Good Morning

Kaffee, Tee, Kräutertees, Säfte, Smoothies und Mineralwasser

Sandwiches, Joghurt mit Obst im Glas, Gebäck, Kuchen und Obst der Saison

Amazing Morning

Kaffee, Tee, Kräutertee, frischer Orangensaft, Smoothies, Mineralwasser und Erfrischungsgetränke

Brötchen mit iberischem Aufschnitt, Joghurt mit Obst im Glas, hausgemachtes Gebäck, Kuchen und frisches Obst



Gourmet-Frühstück

🕒 90' 🧑 Mind. 50 Pers. 📍 Serviert in der Heaven Rooftop Bar

Aufschnittspezialitäten

Iberischer Schinken
Iberische getrocknete
Schweinelende Iberische
Salchichón Salami
Putenbrustaufschnitt
Kochschinken
Foie gras mi-cuit

Käsespezialitäten

Reifer Oro Viejo, Blauschimmelkäse,
Camembert, Edamer und
Frischkäse

Gourmet-Kanapees

Kanapee mit Avocado und
mariniertem Lachs
Kanapee mit Birne,
Blauschimmelkäse, Rucola und
Walnüssen

Healthy-Auswahl

Avocado
Frische Tomaten
Kirschtomaten mit Mozzarella-perlen
Gurken- und Karottensticks
Thunfisch in Öl
Sardellenfilets Gekochte Eier
Weißer Spargel Räucherlachs
(Saure Sahne, Rettich, Ei, Kaviar)
Carpaccio vom Rind

Frisches Obst

Mango, Erdbeeren, Kiwi und
Wassermelone
Melonenperlen
Frische Beeren im Glas

Milch, Kaffee und Frühs- tücksflocken

5 Sorten Milch (in Glasflaschen)
Frühstücksflocken in
Einzelportionen
Frühstücksflocken in Glasbehältern

Säfte

Frischer Orangensaft Mango-
Smoothie Erdbeer-Smoothie
Grüner Detox-Smoothie

Brot und Gebäck

Baguettes
Mehrkornbaguettes
Mini-Ciabatta
Mallorquinisches Brot
Helle Brötchen und
Vollkornbrötchen
Toastbrot

Mallorquinisches Angebot

Herzhafter Gemüseblechkuchen
(Coca de trampó) und gefüllte
Teigtaschen (Empanadas) Pikante
Paprika-Streichwurst (Sobrasada)
Ramallet-Tomaten Geriebene
Tomate Mini-Ensaimadas (süßes
Schmalzgebäck)
Olivenöl in der Flasche

Süßes Angebot

Buttercroissant
Napolitanas mit
Schokoladenfüllung
Mini-Ensaimadas mit Pudding
Mini-Erdbeertörtchen
Schokoladenpralinen Pfannkuchen
Nutella
Ahornsirup
Konfitüren in kleinen Portionen in
Glasschälchen (Johannisbeere,
Himbeere, etc.)
Honig
Walnüsse, getrocknete Aprikosen
und Datteln

Joghurt mit Toppings

Griechischer Joghurt Natur mit
Blaubeeren, Himbeeren und
Frühstücksflocken
Joghurt mit Chia-Samen und
Maracuja
Verschiedene Activia-Joghurts
Butter und Margarine

Warmes Angebot

Rühreier
Pochierte Eier Knuspriger Bacon
Grüner Spargel
Knusprige Hähnchenbrustfilets
Verschiedene Würstchen

Sekt



Cocktail: Aperitif



Mind. 15 Pers.



45'

Uhrzeiten: 11.30h · 12.30h & 17.00h · 18.00h

Cool Cocktail

Mineralwasser, Erfrischungsgetränke und Bier

Oliven, Chips und Nüsse

Cool Cava Cocktail

Mineralwasser, Erfrischungsgetränke, Bier und Sekt (Freixenet Cordón Negro)

Oliven, Chips und Nüsse

Delight Cocktail

Mineralwasser, Erfrischungsgetränke, Bier

Kalte und warme Snacks (2 Optionen zur Auswahl)

Option 1

Kalte Snacks

Nüsse, Oliven Aufschnittplatte

Maki Sushi mit Lachs, Krebsfleisch und Garnelen

Mini-Hörnchen, gefüllt mit Thunfisch-Mousse

Mini-Crêpe mit Räucherlachs

Mini-Bruschetta mit Feta-Käse, Avocado und Pesto

Warme Snacks

Hähnchen in Nacho-Panko-Panade mit Guacamole und mexikanischer Sauce

Asiatische Häppchen mit Sweet-Chili-Sauce

Kanapee mit Birne, Ziegenkäse und karamellisierten Zwiebeln

Mini-Kroketten mit Steinpilzen

Kanapee mit gebratenem Tintenfisch auf Kartoffelpüree

Option 2

Kalte Snacks

Nüsse, Oliven

Spanisches Käsesortiment mit knusprigem Brot und Tomate

Kanapee mit Serrano-Schinken

Caprese-Salad mit Mozzarellaperlen, Kirschtomaten und Basilikum

Marinierte Mini-Lachsspirale mit Dill

Salmorejo (kalte Gemüsesuppe) im Glas mit Garnitur

Warme Snacks

Iberischer Mini-Hamburger Mini-Meeresfrüchtepizza Gratinierte Champignons

Hähnchen-Gyozas mit Wasabi-Mayonnaise



Cocktail: Mittag-/Abendessen

🕒 90' 🧑 Mind. 25 Pers.

Delicious

Kalte und warme Snacks, Desserts und Weine (2 Optionen zur Auswahl)

Deluxe

Kalte und warme Snacks, Desserts, Weine und handgeschnittener Schinken (2 Optionen zur Auswahl)

Option 1

Kalte Snacks

Iberische Aufschnittspezialitäten
Reifer Käse Oro Viejo
Avocado-Tatar
Lachs-Mango-Ceviche
Riesengarnelen-Cocktail

Warme Snacks

Minikroketten vom Ochsenchwanz
Iberischer Schweinenacken mit Schinken
Tagliata vom Rind mit gehobeltem Käse aus Menorca
Garnelen-Kanapee mit Honig-Olivenöl-Aioli
Gebackener Camembert mit Waldbeersauce
Tintenfisch-Bällchen
Gratinierter Stockfisch mit Piquillo-Paprika-Mousse
Steinpilz-Ravioli mit Zwiebelcreme

Desserts

Verschiedene Backwaren Mojito-Sorbet
Frische Erdbeeren mit Grand Marnier-Erdbeersauce

Weine

Verdeo Blanco Valdubón Roble Cava
Fino, Bier, Erfrischungsgetränke

Option 2

Kalte Snacks

Degustation unseres hausgemachten Steak Tatar
Kantabrische Sardellenfilets
Garnelen-Krebsfleischsalat
Knuspriges Brot mit Tomaten-Confit, Büffelmozzarella, Basilikum und Röstzwiebeln
Thunfisch-Kanapee mit getrockneten Tomaten und Trüffelöl

Warme Snacks

Steinpilz-Ravioli mit Zwiebeljus
Kanapee mit Entenbrust, Apfelmus und Waldbeeren
Knusprige Süßkartoffel mit hausgemachter pikanter Brava-Sauce
Rinderfilet mit Foie gras und Pedro-Ximenez-Sauce
Knoblauchgarnelen mit Sriracha-Mayonnaise
Gegrillter Lachs mit Papaya-Maracuja-Vinaigrette
Gebratener Reis mit Tintenfisch und Oktopus

Desserts

Feine französische Pâtisserie
Gin Tonic Sorbet
Erdbeeren in weißer und dunkler Schokolade

Weine

Viña Sol Valdubón Roble Cava
Fino, Bier, Erfrischungsgetränke



Mittag- / Abendessen

 **Serviert im Hotel**

Grand Buffet  **Mind. 50 Pers.**

3 Fleischgerichte, 3 Grillfischgerichte, 1 Paella, Käsebuffet, Salate, Crudités, Dessert und Hauswein

Delicious Menu  **Mind. 25 Pers.**

Aperitif, Vorspeise, Hauptgerichte, Dessert und Wein (7 Optionen zur Auswahl)



Option 1

Aperitif

Kalte Salmorejo-Suppe mit Iberischem Schinken

Vorspeise

Auf Salz gegarte Garnelen

Hauptgericht

Rindsmedaillons mit gebratenen Pilzen, wildem grünem Spargel und Kartoffelstäbchen

Saucen: Portweinsauce, Béarnaise

Dessert

Mango-Ravioli mit Bananen-Mousse und Piña Colada Sorbet

Weine

Viña Sol (Weißwein)

Valdubón Roble (Rotwein)

Option 4

Aperitif

Kalte Gazpacho im Glas

Vorspeise

Tintenfischhäppchen in Knoblauchöl mit frittierten Zwiebeln

Hauptgericht

Seeteufel mit Riesengarnelen

Desserts

Mascarpone mit Erdbeeren und Mangomark im Dessertkelch

Weine

Legaris (Weißwein)

Orube (Rotwein)

Option 7

Aperitif

Kalte Salmorejo-Suppe mit Iberischem Schinken

Vorspeise

Frittierte Fischspezialitäten: Krabbenplätzchen, Hundshai, Baby-Tintenfisch und Calamari

Hauptgericht

Iberische Schweinelende mit Käsecreme aus der Region und Rosmarin-Kartoffeln

Desserts

Gebatener Apfel mit Rosmarin, Vanilleeis und Grand Marnier

Weine

Viña Sol (Weißwein)

Orube (Rotwein)

Option 2

Aperitif

Kalte Gazpacho im Glas

Vorspeise

Lauwarmer Salad mit gebratenen Garnelen, Avocado-Tatar und Lachs

Hauptgericht

Filet vom Petersfisch auf Kartoffel-Confit, Spinat und Gemüse-Vinaigrette

Dessert

Frischkäsetorte mit Walnusseis

Weine

Verdeo (Weißwein)

Valdubón Roble (Rotwein)

Option 5

Aperitif

Kalte Salmorejo-Suppe mit Iberischem Schinken

Vorspeise

Beefsteak-Tatar mit Oloroso Sherry

Hauptgericht

Seeteufelfilet mit gegrilltem Tintenfisch, Kartoffelpüree und Paprikaöl

Dessert

Mit Kirschwasser flambierte Himbeeren auf Vanilleeis im Dessertkelch

Weine

Viña Sol (Weißwein)

Valdubón Roble (Rotwein)



Option 3

Aperitif

Kalte Salmorejo-Suppe mit Iberischem Schinken

Vorspeise

Thunfisch-Kanapee mit getrockneten Tomaten, Trüffelöl und Wasabi-Mayonnaise

Hauptgericht

Filet von der Meerbrasse aus dem Ofen mit Venusmuscheln in Sherry aus Jerez

Dessert

Frischkäse-Pannacotta mit Maracuja, Himbeeren und Blaubeeren

Weine

Verdeo (Weißwein)

Orube Rioja (Rotwein)

Option 6

Aperitif

Kanapee mit iberischem Schinken und Salmorejo

Vorspeise

Weißer Garnelen mit Eiern aus Bodenhaltung

Hauptgericht

Gratinierter Stockfisch mit Piquillo-Paprika und Miniaturgemüse

Desserts

Schokoladen-Pionono mit Vanilleeis

Weine

Barón de Ley (Weißwein)

Valdubón Roble (Rotwein)

Galadinner



Mind. 25 Pers.



Serviert im Hotel

Select Menu

Aperitif, Vorspeise, Hauptgericht, Dessert und Wein (6 Optionen zur Auswahl)



Option 1

Aperitif

Räucherlachs mit Avocado-Creme und Basilikum

Vorspeise

Wildfang-Seehecht mit Garnelen-Suquet

Hauptgericht

Lammkarree vom Grill mit Preiselbeersauce und gebackener Süßkartoffel

Dessert

Maracuja

Weine

Weißwein: Palacio de Bornos
Rotwein: Orube

Mineralwasser, Bier,
Erfrischungsgetränke und Kaffee

Option 2

Aperitif

Mangocreme mit rotem Curry und Garnele im Sesammantel

Vorspeise

Fisch- und Meeresfrüchteintopf

Hauptgericht

Gebratene Entenbrust mit Mango-Waldbeersauce und gratiniertem Mandelpüree

Dessert

Knuspriger Filoteig, gefüllt mit Schokolade und Haselnusscreme, mit Pedro Ximénez Eis

Weine

Weißwein: Viña Sol

Rotwein: Orube

Mineralwasser, Bier,
Erfrischungsgetränke und Kaffee

Option 3

Aperitif

Foie Gras Mi-cuit Kanapee mit Apfel und iberischem Schinken

Vorspeise

Verschiedene Meeresfrüchte mit Obst- und Gemüseperlen

Hauptgericht

Rinderfilet, Pistaziensauce und Auberginen-Cannelloni mit Pilzen und Lauchsauce

Dessert

Bällchen vom grünen Apfel mit einem Herz aus Waldfrüchten

Weine

Weißwein: Viña Sol

Rotwein: Protos Roble

Mineralwasser, Bier,
Erfrischungsgetränke und Kaffee

Option 4

Aperitif

Kanapee mit Anchovis, Salmorejo und Olivenölperlen

Vorspeise

Thunfisch-Tatar mit Avocado

Hauptgericht

Rinderfilet und flambierten Sherry-Garnelen

Desserts

Tiramisu aus Schokoladenkuchen und Kaffee-Semifreddo mit Tia Maria Likör

Weine

Weißwein: Viña Sol

Rotwein: Viña Real

Mineralwasser, Bier,
Erfrischungsgetränke und Kaffee

Option 5

Aperitif

Kartoffel-Tintenfischsalat-Zylinder mit weißer Garnele

Vorspeise

Kaisergranat im eigenen Jus, Krabbenbällchen und Reiscracker mit Parmesan

Hauptgericht

Filet vom Angusrind mit Apfel, Püree vom schwarzen Trüffel und Maniok, gefüllt mit reifem Käse

Desserts

Sinfonie aus dreierlei Schokolade mit Waldbeeren, parfümiert mit Baileys

Weine

Weißwein: Jose Luis Ferrer

Rotwein: Bicicletas y Demonios

Mineralwasser, Bier,
Erfrischungsgetränke und Kaffee

Option 6

Aperitif

Calamari mit Sweet-Chili-Sauce

Vorspeise

Riesengarnelen im Kataifi-Teig mit Raf-Tomaten-Vinaigrette

Hauptgericht

Ochsenschwanz-Zylinder mit Rotweinsauce

Desserts

Kakaoschote mit Mango-Sorbet

Weine

Weißwein: Viña Sol

Rotwein: Cune

Mineralwasser, Bier,
Erfrischungsgetränke und Kaffee

Vegano



Serviert im Hotel

Vegan Menu

1 x Vorspeise, 1 x Hauptgericht, 1 x Dessert und Weine (nach Wahl)

Vorspeisen

Lauwarmer Portobello-Champignonsalat mit frischen Feigen, Tofu und karamellisierten Walnüssen

Avocado-Tatar mit jungem Blattsalat und Weißbrot

Kalte Salmorejo-Suppe mit Tempura-Aubergine

Hauptgericht

Gemüse-Wok mit rotem Curry, serviert mit Jasmin-Reis und Wildreis

Gemüse-Timbale auf gebratener Quinoa

Gemüsereis

Dessert

Mango-Sorbet mit Waldbeeren

Frische Obstbällchen mit Grand Marnier-Erdbeersauce

Ananasröllchen, gefüllt mit Mojitosorbet und ein erfrischendes Wassermelonensüppchen



Getränkepauschalen

Half Day Drinks

Mineralwasser, Kaffee, Säfte und Erfrischungsgetränke für den halben Tag

All Day Drinks

Mineralwasser, Kaffee, Säfte und Erfrischungsgetränke für den ganzen Tag



Open Bar

Open Bar

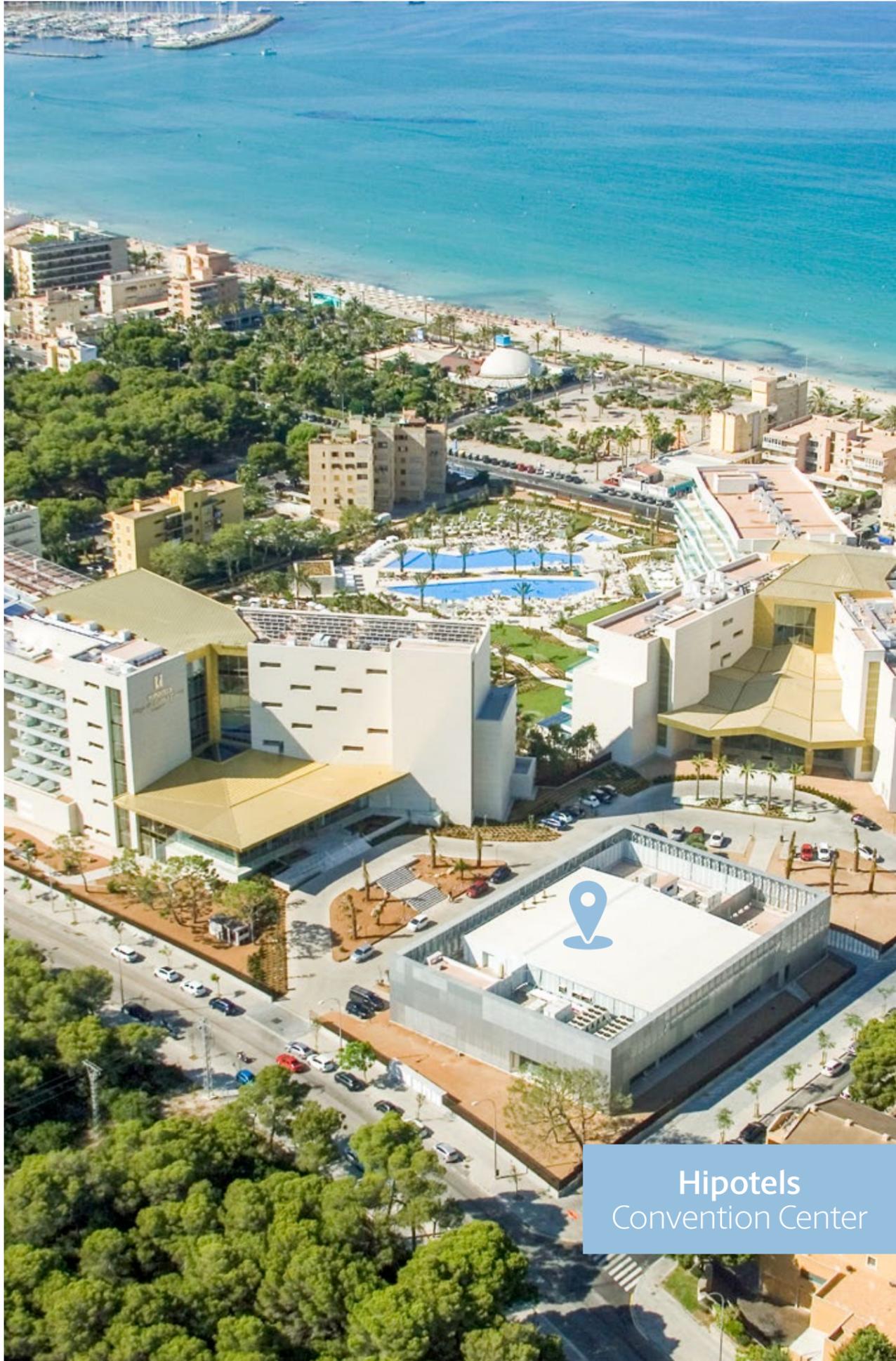
Mineralwasser, Erfrischungsgetränke, Bier, Hauswein, Liköre, Longdrinks (Premiummarken ausgenommen)

1 Stunde

2 Stunden

3 Stunden





Hipotels
Convention Center

