



Celebrando tus éxitos

# **A tu lado en los momentos importantes**

---

*We Care*

# Índice

## *Hipotels & Events*

Información centro	6
Coffee Break & Brunch	8
Desayuno Gourmet	10
Aperitivos Cocktail	12
Almuerzo / Cena Cocktail	14
Finger food	16
Almuerzo / Cena	18
Cena de Gala	20
Vegano	22
Bebidas en Sala	24
Barra libre	25



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

# Hipotels Convention Center

El centro dispone de diferentes salas de reuniones con luz natural y suelos de madera. Un escenario sencillo y elegante que combinado con las más modernas tecnologías audiovisuales y de iluminación, sirve de sede a una gran variedad de eventos.

Gracias por la confianza depositada en Hipotels.

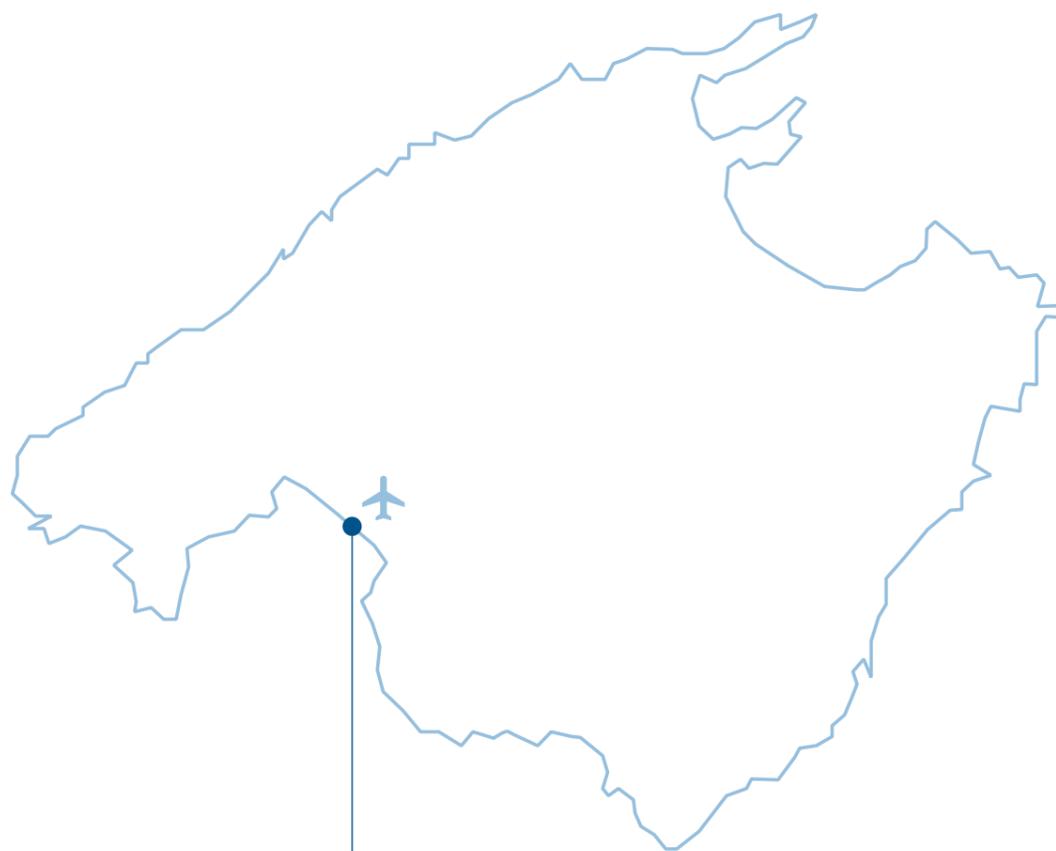
Estamos comprometidos en ofrecer un servicio de alta calidad, el cual no sólo incluye nuestras salas de conferencia, sino también una amplia oferta de servicios complementarios que contribuirán al éxito del evento.

Nos ponemos a tu disposición para lograr que todo salga como esperas y lograr la máxima satisfacción.



*Hipotels & Events*

**A tu lado en los momentos importantes**



CONVENTION CENTER

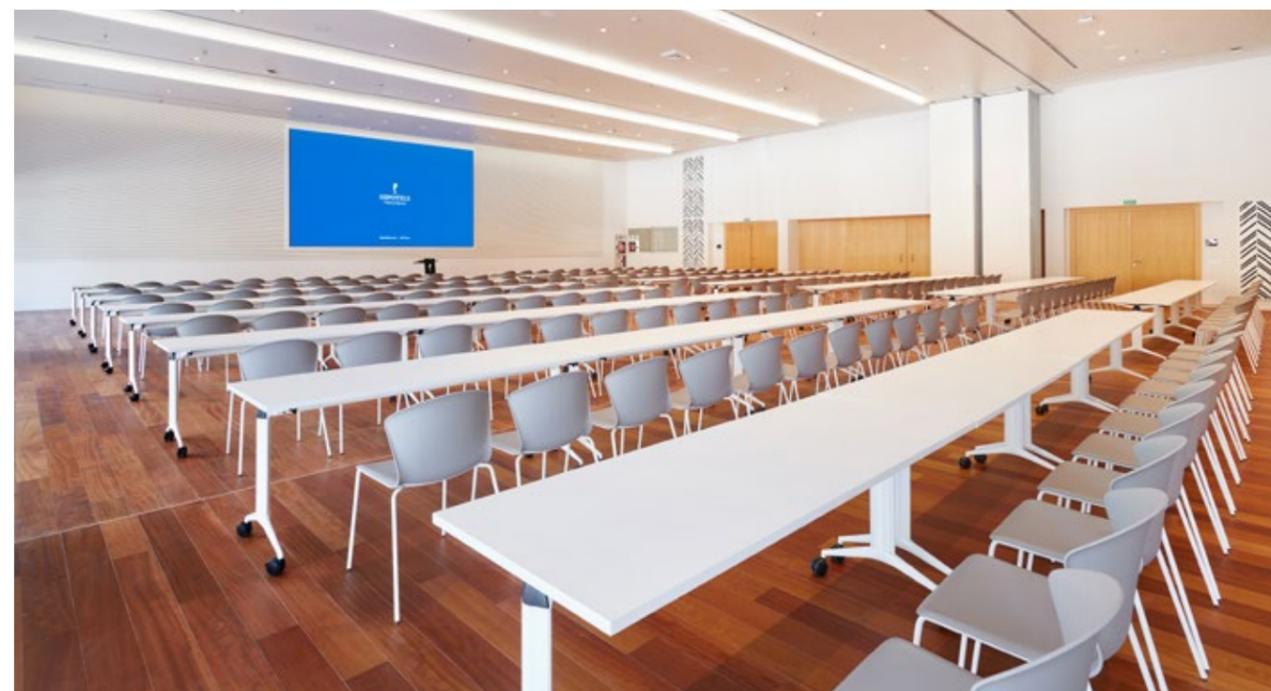
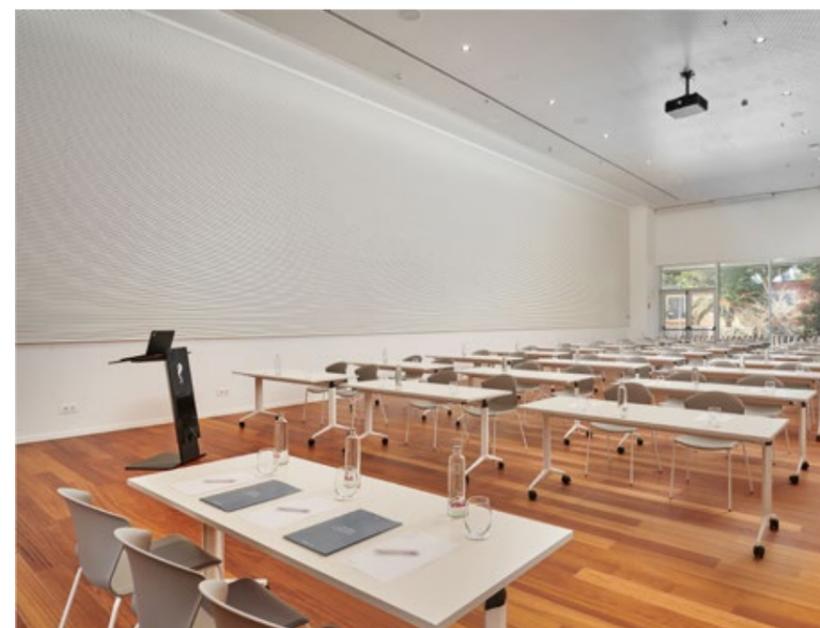
PLAYA DE PALMA PALACE \*\*\*\*\*

GRAN PLAYA DE PALMA \*\*\*\*

SALA	SUPERFICIE	TEATRO	ESCUELA	COCKTAIL	LUZ
Siroco	60 m <sup>2</sup>	50 Pax	30 Pax	50 Pax	Natural
Mistral	67 m <sup>2</sup>	55 Pax	35 Pax	55 Pax	Natural
Siroco + Mistral	127 m <sup>2</sup>	90 Pax	50 Pax	100 Pax	Natural
Tramontana	352 m <sup>2</sup>	308 Pax	290 Pax	308 Pax	Natural
Poniente	176 m <sup>2</sup>	150 Pax	95 Pax	150 Pax	Natural
Tramontana + Poniente	528 m <sup>2</sup>	400 Pax	350 Pax	400 Pax	Natural

**Material audiovisual y servicios disponibles bajo alquiler**

Flichart-pizarra, Pinwand, Pantalla, Retroproyector de transparencias-Beamer, Proyector de video y datos LCD, Micrófono inalámbrico o solapa, Puntero laser, Monitor 70", Equipo sonido, Atril, Asistencia técnica 1/2, Asistencia técnica jornada completa, Servicio streaming.





# Coffee Break & Brunch

🕒 45' / 60'

## *Breakfast Drinks*

Café, Te, Infusiones, Zumos y Aguas Minerales

## *Sweet Morning*

Café, Te, Infusiones, Zumos y Aguas Minerales

Pastas, Bollería y Fruta del Tiempo

## *Good Morning*

Café, Te, Infusiones, Zumos, Smoothies y Aguas Minerales

Sándwiches, vasos de Yogures con Fruta, Repostería, Bollería y Fruta del Tiempo

## *Amazing Morning*

Café, Te, Infusiones, Zumo de Naranja Natural, Smoothies, Aguas Minerales y Refrescos

Pulgas y Flautas de Ibéricos, vasos de Yogures con Fruta, Repostería Casera, Bollería y Fruta Fresca



# Desayuno Gourmet



90'



min. 50 pax



Servicio en Heaven Rooftop Bar

## Tablas embutidos

Jamón Ibérico  
Caña de lomo ibérica  
Salchichón ibérico  
Fiambre de Pavo  
Jamón york  
Foie micuit

## Quesos

Oro Viejo, Queso Azul, Queso Camembert, Queso Edam y Queso fresco

## Tostas Gourmet

Tosta de aguacate con salmón marinado  
Tosta de pera con queso azul, rucula y nueces

## Zona Healthy

Aguacate  
Tomate fresco  
Tomates cherry con perlas de mozzarella  
Bastones de pepino y zanahoria  
Atún en aceite  
Anchoas  
Huevo cocido  
Espárragos blancos  
Salmón Ahumado (crema agria, rábano, huevo, caviar)  
Carpaccio de ternera

## Fruta frescas

Mango, Fresas, Kiwi y Sandía  
Perlas de melón  
Copas de frutas del bosque frescas

## Leches, cafés y cereales

5 tipos leches ( botellas de cristal)  
Cereales empaquetados ( Ración individual)  
Set tarros de cristal con cereales

## Zumos

Zumo de Naranja natural  
Smoothie de mango  
Smoothie de fresa  
Smoothie Détox verde

## Buffet de pan y bollería

Espiguetas blancas  
Espiguetas multicereales  
Mini chapatas  
Pan mallorquín  
Panecillos blancos e integrales  
Pan de molde

## Zona Mallorquín

Coca de trampó y Empanadas  
Sobrassada  
Tomate de ramallet  
Tomate rallado  
Mini ensaimadas  
Botella de Aceite de oliva

## Zona dulce

Croissant de mantequilla  
Napolitanas de chocolate  
Mini ensaimadas de crema  
Mini tarta de fresas  
Bombones de chocolate  
Pancakes  
Nutella  
Sirope de arce  
Mermeladas mini porción de cristal (grossellas,frambuesa etc)  
Tarro de miel  
Nueces, orejones y dátiles

## Yogurt con toppings

Yogurt griego natural con arandanos, frambuesas y cereales  
Yogurt con semillas de chia y fruta de pasión  
Activia variados  
Mantequilla y margarina

## Zona caliente

Huevos revueltos  
Huevos poché  
Bacon crujiente  
Espárragos verdes  
Solomillo de pollo crujiente  
Salchichas variadas

## Cava



# Aperitivos Cocktail



min. 15 pax



45'

Horario aprox. 11.30 · 12.30 & 17.00 · 18.00h

## Cool Cocktail

Aguas, Refrescos y Cervezas

Aceitunas, Chips y Frutos Secos

## Cool Cava Cocktail

Aguas, Refrescos, Cervezas y Freixenet Cordón Negro

Aceitunas, Chips y Frutos Secos

## Delight Cocktail

Aguas, refrescos, cervezas

Aperitivos fríos y calientes (a elegir entre 2 opciones)

### Opción nº1

#### Aperitivos Fríos

Frutos secos, Aceitunas

Tabla de embutidos

Surtido de Maki Sushis de salmón, cangrejo y Langostino

Mini Cucurucho relleno de Mousse de Atún

Mini Crep con salmón ahumado

Mini tоста de brusqueta con queso feta, aguacate y pesto

#### Aperitivo Caliente

Pollo empanado con Nachos y panko, Guacamole y salsa mexicana

Surtido Oriental con salsa sweet chili

Tosta de pera con rulo de cabra y cebolla caramelizada

Mini croquetas de ceps

Tosta de Pulpo a la plancha sobre puré de patata

### Opción nº2

#### Aperitivos Fríos

Frutos secos, Aceitunas

Selección de quesos del país con pan crujiente y tomate

Tosta de jamón serrano

Caprese de Perlas de mozzarella con tomates cherry y albahaca

Mini espiral de salmón Marinado al Eneldo

Chupito de Salmorejo con su guarnición

#### Aperitivo Caliente

Mini Hamburguesa Ibérica

Mini pizza de mariscos

Champiñón gratinado

Gyoza de pollo con mayonesa de wasabi



# Almuerzo / Cena Cocktail

🕒 90' 👥 min. 25 pax

## Delicious

Aperitivos fríos, calientes, postres y bodega (a elegir entre 2 Opciones)

## Deluxe

Aperitivos fríos, calientes, postres y bodega con jamón al corte (a elegir entre 2 Opciones)

### Opción nº1

#### Aperitivos Fríos

Surtido de Ibéricos  
Queso Curado Oro Viejo  
Tartare de Aguacate  
Ceviche de salmón con mango  
Copa de cocktail de Langostinos

#### Aperitivo Caliente

Mini Croquetas de Rabo de Toro  
Presa ibérica con jamón  
Tagliatta de entrecotte de ternera con virutas queso mahonés  
Tosta de gambas con Alioli de miel al Aceite de Oliva  
Queso camembert frito con salsa de frutos rojos  
Albóndiguillas de choco  
Bacalao gratinado con mousse de pimiento de piquillo  
Ravioli de ceps con crema de cebolla

#### Postres

Repostería Variada  
Sorbetes de Mojito  
Fruta frescas con infusión de fresas al grand marnier

#### Bodega

Verdeo Blanco  
Valdubón Roble  
Cava  
Finos, cervezas refrescos

### Opción nº2

#### Aperitivos Fríos

Degustación de Nuestro Steak Tartare  
Anchoa del cantábrico  
Ensaladilla de gambas en salmuera y cangrejo  
Pan crujiente con tomate confitado, Búfala, Basilicum y crispy de Cebolla  
Tosta de atún con tomate seco y aceite de trufa

#### Aperitivo Caliente

Ravioli de Ceps con jugo de cebolla  
Tosta de magret de pato con puré de manzana y frutos rojos  
Boniato crujiente con nuestra salsa brava  
Solomillo de ternera con foie al Pedro Ximenez  
Gambas al ajillo con mayonesa de sriracha  
Salmón a la parrilla con vinagreta de papaya y maracuyá  
Arroz salteado con pulpo y calamar

#### Postres

Repostería Fina Francesa  
Sorbete de Gin tonic  
Fresas con chocolate blanco y negro

#### Bodega

Viña Sol  
Valdubón Roble  
Cava  
Finos, cervezas refrescos





# Almuerzo \ Cena

 **Servicio en hotel**

## Grand Buffet min. 50 pax

3 carnes, 3 pescados a la plancha, 1 paella, buffet de quesos, ensaladas compuestas, crudités, postre y bodega vino de la casa

## Delicious Menu min. 25 pax

Aperitivo, entrante, plato principal, postre y bodega (a elegir entre 7 Opciones)



### Opción nº1

#### Aperitivo

Salmorejo con jamón Ibérico

#### Entrante

Gambas a la sal

#### Plato principal

Medallones de solomillo de ternera con setas salteadas, espárragos trigueros y papatas puente nuevo.

Salsas: Oporto, Bearnesa

#### Postres

Raviolis de mango con mousse de plátano y Sorbete de Piña colada

#### Bodega

Viña Sol Blanco

Valdubón roble Tinto

### Opción nº2

#### Aperitivo

Vaso de gazpacho

#### Entrante

Ensalada templada de gambas salteadas con tartare de aguacate y salmón

#### Plato principal

Filete de gallo san pedro sobre patata confit, espinacas y vinagreta de verduritas

#### Postres

Tarta de queso fresco con helado de nueces

#### Bodega

Verdeo blanco

Valdubón roble tinto

### Opción nº 3

#### Aperitivo

Salmorejo con jamón Ibérico

#### Entrante

Tosta de atún con tomate seco, aceite de trufa y mayonesa de wasabi

#### Plato principal

Lomo de pargo al horno con almejas al fino de Jerez

#### Postres

Panacotta de queso fresco y fruta de la pasión con frambuesas y arándanos

#### Bodega

Verdeo Blanco

Orube Rioja

### Opción nº 4

#### Aperitivo

Vaso de gazpacho

#### Entrante

Calamar troceado al ajillo con cebolla frita

#### Plato principal

Rape con Langostinos

#### Postres

Copa de Mascarpone con fresas y pulpa de Mango

#### Bodega

Legaris blanco

Orube Tinto

### Opción nº 5

#### Aperitivo

Salmorejo con jamón Ibérico

#### Entrante

Steak tartar al oloroso

#### Plato principal

Centro de Rape con pulpo a la parrilla con mojos y puré de patata al aceite de pimentón

#### Postres

Copa de frambuesas flambeadas al kirsch con helado de vainilla

#### Bodega

Viña Sol Blanco

Valdubón roble Tinto

### Opción nº 6

#### Aperitivo

Tosta de Jamón Ibérico con Salmorejo

#### Entrante

Gambas cristal con huevos camperos

#### Plato principal

Bacalao Gratinado con Pimientos de Piquillo y Micro verduritas

#### Postres

Pionono de chocolate con helado de Vainilla

#### Bodega

Barón de Ley bco

Valdubón roble Tinto

### Opción nº 7

#### Aperitivo

Salmorejo con jamón Ibérico

#### Entrante

Surtido de Frituras: Tortilla de camarones, cazón en adobo, puntillitas y calamar

#### Plato principal

Solomillo ibérico con crema de queso de la tierra y patatas al romero

#### Postres

Manzana salteada al romero con helado de vainilla al grand marnier

#### Bodega

Viña Sol

Orube Tinto



# Cena de Gala



min. 25 pax



Servicio en hotel

## Select Menu

Aperitivo, entrante, plato principal, postre y bodega (a elegir entre 6 Opciones)



### Opción nº1

#### Aperitivo

Salmón ahumado con crema de aguacate y basilicum

#### Entrante

Merluza de pincho con souquet de gambas

#### Plato principal

Rak de cordero braseado con salsa de arándanos, boniato asado

#### Postres

Passion Fruit

#### Bodega

Vino Blanco: Palacio de Bornos

Vino Tinto: Orube Tinto

Agua mineral, cerveza y refrescos

Café

### Opción nº2

#### Aperitivo

Crema de mango al curry rojo y gamba rebozada con sésamo

#### Entrante

Caldereta de Pescado y mariscos

#### Plato principal

Magret de pato a la sartén con mango y salsa de frutas rojas con puré gratinado de almendra

#### Postres

Crujiente de filo relleno de Chocolate y Gianduja con helado de Pedro Ximenez

#### Bodega

Vino Blanco: Viña Sol

Vino Tinto: Orube Tinto

Agua mineral, cerveza y refrescos

Café

### Opción nº3

#### Aperitivo

Tosta de foie micuit con manzana y jamón ibérico

#### Entrante

Selección de mariscos con perlas de frutas y hortalizas

#### Plato principal

Solomillo de ternera, salsa de pistachos y canelón de berenjena y setas con jugo de puerros

#### Postres

Esfera verde de Mousse de manzana ácida y corazón de frutos del bosque

#### Bodega

Vino Blanco: Viña Sol

Vino Tinto: Protos Roble

Agua mineral, cerveza y refrescos

Café

### Opción nº4

#### Aperitivo

Tosta de anchoa sobre salmorejo con caviar de aceite de oliva

#### Entrante

Tartar de atún con aguacate

#### Plato principal

Solomillo de ternera con gambas flambeadas al Jerez

#### Postres

Tiramisú con bizcocho de chocolate y quenelle de semi frío de café al Tia María

#### Bodega

Vino Blanco: Viña Sol

Vino Tinto: Viña Real

Agua mineral, cerveza y refrescos

Café

### Opción nº5

#### Aperitivo

Cilindro de ensalada de patata y pulpo con gamba cristal

#### Entrante

Carabinero en su esencia, bomba de camarones y crujiente de arroz con parmesano

#### Plato principal

Solomillo de Angus con manzana, puré de trufa negra y yuka rellena de queso curado

#### Postres

Sinfonía de 3 chocolates al perfume de baileys con frutas del bosque

#### Bodega

Vino Blanco: José Luis Ferrer

Vino Tinto: Bicicletas y demonios

Agua mineral, cerveza y refrescos

Café

### Opción nº6

#### Aperitivo

Calamar sweet chilly

#### Entrante

Langostino en pasta de kataifi con vinagreta de tomate raf

#### Plato principal

Cilindro de rabo de toro con jugo de vino tinto

#### Postres

Vaina de cacao con sorbete de mango

#### Bodega

Vino Blanco: Viña Sol

Vino Tinto: Cune

Agua mineral, cerveza y refrescos

Café

# Vegano



Servicio en hotel

## Vegan Menu

1x Entrante, 1x plato principal, 1x postre y bodega (a elegir)

### Entrantes

Ensalada templada con champiñones portobello, higos frescos, tofu y nueces caramelizadas

Tartar de Aguacate con ensalada de brotes tiernos y pan de cristal

Salmorejo con berenjena en tempura

### Plato principal

Wok de Verduras al curry rojo con Arroz Jazmín y Salvaje

Timbal de Verduras sobre Salteado de quinoa

Arroz de Verduras

### Postres

Sorbete de Mango con frutas del Bosque

Esferas de Fruta frescas con infusión de fresas al Grand Marnier

Canutillo de Piña relleno de Sorbete de mojito y sopa refrescante de sandía



## *Bebidas en Sala*

---

### *Half Day Drinks*

Medio día de aguas, café, zumos y refrescos

### *All Day Drinks*

Día entero de aguas, café, zumos y refrescos



## *Barra libre*

---

### *Open Bar*

Aguas, refrescos, cervezas, vino de la casa, licores, combinados (descontando 1ª marcas)

1 hora

---

2 horas

---

3 horas

---





**Hipotels**  
Convention Center

