



SON JULIA
Country House & Spa
MALLORCA

Kurze Vorstellung unseres Hauses

Das Son Julia, ein historischer Herrensitz aus dem 15. Jahrhundert, wurde 2006 in ein elegantes Country House Boutique Hotel verwandelt, welches sich inmitten einer idyllischen Landschaft im Südosten Mallorca's, in der Nähe der charmanten Kleinstadt Lluçmajor befindet. Alle 32 Zimmer und weitläufige Suiten, teilweise mit Balkon/Terrasse und Ausblick auf die malerische Landschaft, sind individuell und elegant designed, sowie mit höchstem Komfort und neuester Technik ausgestattet. Das Hotel besticht weiterhin mit seinen gepflegten weitläufigen Aussenanlagen, seiner zentralen Lage (15 Minuten zum Airport, 20 Minuten nach Palma), delikater Küche und bietet Platz für diverse Veranstaltungen: unsere 300 Jahre alten Gärten, zwei Außenpools, SPA Bereich mit Indoorpool, Restaurant-Terrasse, ein mit Mandarinenbäumen bepflanzter Patio mit unserer „Bodeguita“ sowie nicht zuletzt unser orientalisch angehauchter Ballsaal. Für technische Ausstattung ist ebenso gesorgt.

Aperitif

Hühnchenspiess mit Sojasosse und Sesam

Lachstartar und Gurke mit Avocado und Kaviar

Pfirsich-Gazpacho mit marinierten Garnelen

Quiche von Serrano Schinken und karamalisierte Zwiebel

Gemüse Maki mit cremiger Avocado und Wasabi

Bruschetta von geräuchertem Lachs mit pico de gallo

Tomaten und Mozzarella mit Basilikumpesto

Lammspiess mit Gemüse und Teriyaki Sosse

Pulled-Pork croqueta mit Kimchi-Mayonnaise

Lachs-Tataki mit asiatischem Dressing

1 canapé pp

Auswahl von 5 verschiedenen Canapés 19,00 € p.P.

Auswahl von 10 verschiedenen Canapés 36,00 € p.P.

Gala Menü I

Flusskrabben- und Garnelencremesuppe



Tournedo vom Rinderfilet an Pilzcreme und Gemüse



Apfel-Tatin mit Zimeis

Preis: 65,00 €

Gala Menü II

Gänseleber umhüllt von saurem Apfel und Rübenkuchen



Gegrillter Steinbutt an Olivenrisotto und Karotten



Schokoladen-Brownie mit roten Beeren und Vanilleeis

Preis: 68,00 €

Gala Menü III

Lenden-Carpaccio mit gehobeltem Pecorino Romano und Zitrus-Dressing



Seeteufel gefüllt mit Foie und umhüllt mit Ibérico, Kartoffelbällchen und Kürbis



Schokoladen Coulant mit Mandarinsorbet und roten Früchten

Preis: 75,00 €

Gala Menü IV

Hummersalat mit Gurkencarpaccio und getrockneter Aprikosen-Vinaigrette



Lamm Carré (ohne Knochen) an rotem Portwein-Jus, Kartoffel-Confit



Weißes Schokoladen-Mousse, Mango und Erdbeer-Kaviar

Preis: 90,00 €

Vegetarisches Gala Menu

Bauern burrata mit verschiedenen Tomaten, frischem Basilikum und Feldsalat



Pilz-Ravioli mit Spinat und getrockneten Tomaten



Ananas-Carpaccio mit Kokoseis und roten Früchten

Preis: 50,00 €

Menü für unsere kleinen Gäste

Schinken – Hühnchen – Kroketten 10,00 €

Fischstäbchen mit Gemüse und Pommes 10,00 €

Hamburger mit Pommes 13,00 €

Penne, Spaghetti oder Ravioli mit: 12,00 €

- Bolognese
- Napolitana
- Carbonara



Hühnchen Nuggets mit Pommes 12,00 €

Fisch des Tages mit Gemüse 16,00 €

Gegrillte Hühnchenbrust mit Pommes 13,00 €



Crêpes mit Sahne, Schokolade und
Vanilleeis 8,00€

Sandwich aus verschiedenen Eissorten 5,50 €

Eis - und Sorbet –Variationen 3,50 €

Mediterranes Buffet

(Mindestens 40 Personen)

Salat, Crudites, eingelegtes Gemüse und Dressings
Gemischter Tomatensalat mit Mozzarella und frischem Basilikum
Caesarsalat mit Hühnchen und Parmesan
Ananassalat mit Garnelen und Soße aus Rosé

Vorspeise

Marinierter Lachs mit Fenchel und Frischkäse
Vitello Tonnato mit Thunfischsoße überbacken und Limettenspalten
Süßkartoffelomlett mit Allioli Kräutern
Tomatenbruschetta mit roten Zwiebeln und Oliven
Kalte, iberische Fleischplatte dazu Fleischtomaten und Oliven

Suppen

Kürbis-Ingwer-Suppe mit Croutons
Andalusisches Gazpacho

Hauptspeisen

Gegrillte Dorade mit Ratatouille „Pisto manchego“
Lachs in Lauchsoße dazu sautierter Spinat
Hühnerbrust picatta dazu Parmesan, Tomaten, Oliven und Kapern
Rinderfilet mit Trüffelpüree und Portweinsoße

Dessert

Karottenkuchen mit Walnüssen
Cremé Bruleé mit roten Beeren
Panna Cotta mit Mangoculis
Schokoladenkuchen mit Orangensoße
Käseplatte mit Konfitüre
Frische Früchte

Preis: 65,00 €

Mallorquinisches Buffet

(Mindestens 40 Personen)

Salat, Crudites, eingelegtes Gemüse und Dressings
Kirchererbsensalat mit Trampó und Thunfisch
Kartoffelsalat mit balearischem Käsespieß
Kabeljau dazu Tomatensalat und schwarze Oliven

Vorspeise

Spargel mit Schinken umhüllt und "Pico de Gallo" Soße
Gegrillter Lauch mit Romesco
Meeresfrüchte
Knusprige Sorbrasadasticks mit Pinienkernen
Kalte Fleischplatte und mallorquinischer Käse

Suppen

Kürbiscremesuppe mit Croutons
Pfirsichgazpacho mit marinierten Garnelen

Hauptspeisen

Gegrillter Wolfsbarsch mit mallorquinischem Tumbet
Überbackener Seehecht mit Allioli-Soße und sautierten Austernpilzen
Junges Schwein mit sautierten Kartoffeln und Rosmarindressing
Lammkeule mit Spinat, Rosinen und Pinienkerne

Dessert

Mallorquinischer Mandelkuchen mit Vanillecreme
Feigen-Aprikosenkuchen
Apfelkuchen mit getrockneten Früchten
Karamelisierter Reispudding
Eine Auswahl an typisch nationalen Käsesorten
Frische Früchte

Preis: 67,00 €

Barbecue Buffet (Mindestens 40 Personen)

Salat, Crudites, eingelegtes Gemüse und Dressings
Kartoffelsalat mit roten Zwiebeln und Speck
Waldorfsalat mit Äpfeln und Walnüssen
Griechischer Salat mit Fetakäse und Oliven
Roastbeef mit Remouladensoße

Vorspeisen

Mit Koriander marinierte Pilze
Spargel mit geräuchertem Lachs und Vinaigrette
Russischer Salat mit Thunfisch und Ei
Guacamole mit Tortillachips
Traditionelle, kalte Fleischplatte mit verschiedenen Käsesorten

Suppen

Zwiebelsuppe mit Croutons
Melonensuppe mit Schinkenspießen

Hauptspeisen

Dorade
Lachs
Entrecote
Schweinerippchen
Hähnchenbrust
Marinierte Schweinespieße
Argentinische Paprikawurst

Beilagen

Backkartoffel mit Kräuterkäse
Gegrilltes Gemüse
Tomaten aus der Province
Gekochter Mais

Soßen

grüner Pfeffer

Roquefort

Safran

Senf

Bratensoße

Nachspeisen

Schokoladenbrownie mit Walnüssen und Beeren

Karottenkuchen mit Pistazien

Cremé Bruleé mit roten Beeren

Panna Cotta mit Mangoculis

Käseplatte mit Konfitüre

Frische Früchte

Preis: 67,00 €

Aperitif

Aperitif I: Son Julia

30,00 € (pro Person pro Stunde)

Duc de Foix Sekt, Ambar Bier, Erfrischungsgetränke, Orangensaft, Wasser

Aperitif II: Son Julia

33,00 € (pro Person pro Stunde)

Duc de Foix Sekt, Ambar Bier, Weißwein Sanz Rudea Verdejo, Rotwein Antaño D.O. Rioja, Erfrischungsgetränke, Orangensaft, Wasser

Weinpakete

Serviert während des Abendessens (ca. 2 Stunden)

Paket Agapanto

35,00 € pro Person

Sekt: Duc de Foix Brut, D.O Cava
Weisswein: Sanz Rueda Verdejo D.O Rueda
Rotwein: Antaño D.O. Rioja, tempranillo
Wasser, Erfrischungsgetränke

Paket Las Bóvedas

42,00 € pro Person

Sekt: Duc de Foix rosé, Trepát D.O. Cava
Weisswein: Son Julia, Prensá, Chardonnay, Vi de la terra Mallorca
Rotwein: Macià Batle añada Manto negro, Cabernet, Merlot, Syrah D.O.
Binissalem
Wasser, Erfrischungsgetränke

Paket Son Julia

59,00 € pro Person

Sekt: Moët Chandon Imperial A.O.C Champagne
Weisswein: Son Prim Blanc, Merlot, D.O Sencelles
Rotwein: Macià Batle 1856, Manto Negro, Cabernet, Merlot, Syrah D.O.
Binissalem
Wasser, Erfrischungsgetränke

Zu unseren Erfrischungsgetränken gehören: Coca Cola, Lemon Fanta, Orange Fanta, Tonic

Offene Bar I

Smirnoff Wodka , J&B Whiskey, Beefeater Gin,
Bacardi Rum, Ambar Bier, Son Julia Weisswein,
Soft Drinks und Wasser.

35,00 € (pro Person pro Stunden)

Extra Stunde: + 20,00 € pro Person

Mit einer Mindestausgabe von 300,00 € pro Stunde.

Offene Bar II

Absolut Wodka , J&B Whiskey, Puerto de Indias Gin,
Barceló Dark Rum, Ambar Bier, Weisswein Son Julia,
Soft Drinks und Wasser.

38,00 € (pro Person pro Stunden)

Extra Stunde: + 20,00 € pro Person

Mit einer Mindestausgabe von 300,00 € pro Stunde.

Mallorquinische Offene Bar

KM.1 vodka, KM.1 gin, KM.1 aged rum, KM.1 pink gin, Soft Drinks,
Ambar Bier, Son Julia Weisswein, Wasser.

43,00 € (pro Person pro Stunden)

Extra Stunde: + 20,00 € pro Person

Mit einer Mindestausgabe von 300,00 € pro Stunde.

Bitte beachten Sie, dass alle Preise für Speisen und Getränke 10%
Mehrwertsteuer enthalten.

Veranstaltungsräume

Salón Oriental & Terrasse

Ausgerichtet auf ca. 80-110 Personen, bildet dieser festliche Saal das „Schmuckkästchen“ unseres Hotels. Kunstvolle orientalische Artefakte und Wandvertäfelungen, riesige vergoldete Spiegel, kostbare Kronleuchter und Kandelaber bilden den Rahmen für ein romantisches und edles Ambiente. Genießen Sie von hier oben einen traumhaften Blick auf die malerische Landschaft, während Sie Ihre Veranstaltung mit einem Aperitif beginnen oder Ihre Gäste zu einem sommerlich festlichen Dinner begrüßen.



SolinitGalerie

Mit einem Holzboden, einer Marmorbar und Kunstwerken verschmilzt es nahtlos mit einer komplizierten Kristallkuppel, um dem Raum einen offenen, lichtdurchfluteten Raum zu verleihen, der sich perfekt für einen Aperitif, ein Begrüßungsgetränk oder eine Party für bis zu 120 Gäste eignet.

Mandarina Bistro & Terrasse

Exklusives Barbecue : genießen Sie unser reichhaltiges, feines Grill-Buffet mit Blick auf Pool und Gärten.



Orange Patio & La Bodeguita

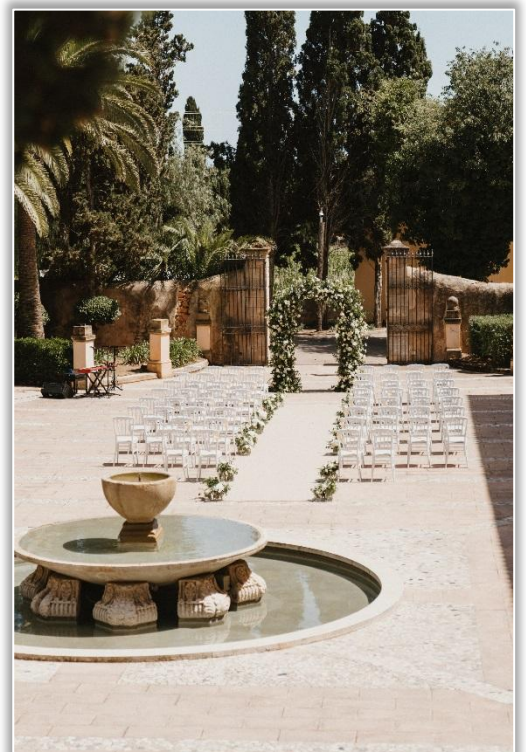
Favorit unseres Hauses für die Trauungs-zeremonie unter freiem Himmel ist der ruhige Patio. Ebenso ideal für einen Empfang bis zu 120 Personen. Feiern Sie im privaten Kreis (bis zu 20 Personen) Im Gewölbekeller, La Bodeguita.



Garten & Brunnenhof

Weitläufige 300 Jahre alte Gärten mit wunderschönem mediterranen Baumbestand! Kieswege winden sich um Jahrhundert alte Brunnen, Putten und Steinbänke und führen an gepflegten Rasenflächen vorbei zu unserer ausgedehnten Pool-Anlage, Bar und Cabañas. So manches Fleckchen lädt hier zu einer märchenhaften Zeremonie ein - für bis zu 1100 Gäste.

Oder der Innenhof des Brunnens, in dem bis zu 150 Gäste für eine Zeremonie oder ein Abendessen.



Veranstaltungskapazitäten

Veranstaltungs- fläche (Lage)	Grösse	Empfang 	Bankett 	Reihen 	U-Form 	Parlamentarisch 
Salón Oriental (1.Stock)	250 m ² 6 m Deckenhöhe	200	110	150	100	100
Terrasse Salón Oriental (1.Stock)	250 m ²	100	60	60	/	/
Mandarina Pool & Grill Terrasse (1.Stock)	180 m ²	110	60	/	/	/
Orange Patio (EG)	250 m ²	120	/	40	/	/
La Bodeguita (EG)	40 m ² 3,5 m Deckenhöhe	20	20	20	/	16
Solinit Galerie (EG)	200 m ² 3 m Deckenhöhe	120	80	100	40	60
Las Bovedas Restaurant	150 m ²	90	40	90	40	80
Las Bovedas Terrasse	250 m ²	70	70	100	60	90
Brunnenhof	350 m ²	150	150	/	/	/

Informationen beruhen auf Erfahrungswerten.

Standardausstattung:

- ✓ Klimaanlage
- ✓ Internet-Zugang
- ✓ Soundsystem
- ✓ Ausstellungsfläche
- ✓ Audio-visuelle Ausstattung

- Die Anzahl an verfügbaren Sitzplätze und Bestuhlungsmöglichkeiten kann je nach Art der Veranstaltung (Buffet, Menu, Art der Tische/Stühle) variieren.
- Bitte beachten Sie, dass für die Einrichtung des Raums für die Trauung und des Abendessens (einschließlich Stühlen mit Bezügen, Tischen usw.) ein Aufpreis von 25€ pro Person berechnet wird, wenn die Hotelmöbel genutzt werden.
- Bitte beachten Sie, dass Musik im Außenbereich bis 23:00 Uhr und maximal bis 85 Dezibel erlaubt ist. Nach 23:00 Uhr muss die Party drinnen stattfinden.

Exklusivanmietung

5000 m² – Hotelfläche steht Ihnen zur Verfügung mit 32 Doppelzimmer:

7 Superior, 8 Superior Terrasse, 5 Deluxe, 4 Deluxe Superior, 2 Junior Suiten, 1 Suite Junior Deluxe, 4 Junior Suiten Terrasse, 1 Grand Suite

Monat	Mindestnächte	Preis pro nacht €
März & November	2	10.500
April, Mai, Juni, September & Oktober	3	23.000

Zuzüglich 30.000€ Mindestausgaben für Essen & Getränke während der exklusiven Miete, dieser Betrag wird von Braut und Bräutigam im Voraus bezahlt.

Bitte beachten Sie, dass wir im Juli und August keine exklusiven Hochzeiten veranstalten.