



**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

\*\*\*\*\*

Schaum Foie mit Ananas-Konfitüre und Kardamom

\*\*\*\*\*

Lachstartar und Gurke mit Avocado und Kaviar

\*\*\*\*\*

Pfirsich-Gazpacho mit marinierten Garnelen

\*\*\*\*\*

Quiche von Serrano Schinken und karamalisierte Zwiebel

\*\*\*\*\*

Gemüse Maki mit Ingwer-Gelee und Wasabi

\*\*\*\*\*

Bruschetta von geräuchertem Lachs mit pico de gallo

\*\*\*\*\*

Tomaten und Mozzarella mit Basilikumpesto

\*\*\*\*\*

Lammspiess mit Gemüse und Teriyaki Sosse

\*\*\*\*\*

Cod Tartlet mit getrockneten Tomaten und Oliven

\*\*\*\*\*

Foie Chupa Chups mit Maracuya und schwarzer Schokolade

---

## 1 Stunde

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

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

# Gala Menü I

Flusskrebs-Suppe



Tournedo vom Rinderfilet an Pilzcreme und Gemüse



Schokoladenriegel mit Nougat und Beeren

---

**Preis: 60,00 €**

# Gala Menü II

Gänseleber umhüllt von saurem Apfel und Rosmarin-Biscuits



Gegrillter Steinbutt an Olivenrisotto und Karotten



Schokoladen-Brownie mit Walnüssen und Meringue

---

**Preis: 65,00 €**

## Gala Menü III

Cannelloni mit Avocado, Garnelen und Vinaigrette von der Passionsfrucht



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



Warme Erdbeeren in Balsámico mit weißer Schokolade

Preis: 50,00 €

# Veganes Gala Menu

Gazpacho-crème mit Aubergine-Wonton und Birne



Gemüse-Crepes mit Jasminblüten und Romesco-Sosse



Rum-Ananas-Carpaccio mit roten Früchten

Preis: 50,00 €

# Menü für unsere kleinen Gäste

Schinken – Hühnchen – Kroketten	9,00 €
Fischstäbchen mit Gemüse und Pommes	10,00 €
Hamburger mit Pommes	11,00 €
Penne, Spaghetti ode Ravioli mit:	10,00 €
▪ Bolognese	
▪ Napolitana	
▪ Carbonara	



Hühnchen Nuggets mit Pommes	10,00 €
Fisch des Tages mit Gemüse	13,00 €
Gegrillte Hühnchenbrust mit Pommes	11,00 €



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 Zitronenstückchen  
Süßkartoffelomlett mit Allioli Kräutern  
Tomatenbruschetta mit roten Zwiebeln und Oliven  
Kalte, iberische Fleischplatte dazu Fleischtomaten und Oliven

\*\*\*\*\*

## Suppen

Spargelsuppe mit Schinkenstückchen  
Andalusisches Gazpacho

\*\*\*\*\*

## Hauptspeisen

Gegrillte Dorade mit Ratatouille „Pisto manchego“  
Lachs in Lauchsoße dazu sautierter Spinat  
Hühnerbrust 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  
Pfersichgaspacho 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: 65,00 €**



# 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

Lendensteak

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: 65,00 €**

# Aperitif

**Aperitif I: Son Julia** **30,00 €** (pro Person pro Stunde)  
Sekt, Bier, Erfrischungsgetränke, Orangensaft, Wasser

**Aperitif II: Son Julia** **33,00 €** (pro Person pro Stunde)  
Sekt, Weißwein, Rotwein (vom Haus), Erfrischungsgetränke,  
Orangensaft, Wasser

# Weinpakete

**Wird für die Dauer des Abendessens serviert, 2 Stunden**

**Paket Agapanto** **35,00 € pro Person**  
Sekt: Duc de Foix Brut, D.O Cava  
Weisswein: Ojo de Plato, verdejo, D.O Rueda  
Rotwein: Roca I Mora, DO Catalunya, Garnacha, tempranillo  
Wasser, Erfrischungsgetränke und Kaffee

**Paket Las Bóvedas** **42,00 € pro Person**  
Sekt: Duc de Foix rosé, Trepas D.O. Cava  
Weisswein: Son Julia, Prensas, Chardonnay, Vi de la terra Mallorca  
Rotwein: Macià Batle añada Manto negro, Cabernet, Merlot, Syrah D.O.  
Binissalem  
Wasser, Erfrischungsgetränke und Kaffee

**Paket Son Julia** **59,00 € pro Person**  
Sekt: Moët Chandon Imperial A.O.C Champagne  
Weisswein: Pardevallés Albarín D.O. Tierra de León  
Rotwein: Macià Batle Crianza Manto negro, Cabernet, Merlot, Syrah D.O.  
Binissalem  
Wasser, Erfrischungsgetränke und Kaffee

## Offene Bar I

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

---

**35,00 € (pro Person für 1 Stunden)**

**Extra Stunde: + 20,00 € pro Person**

**Mit einer Mindestausgabe von 300,00 € pro Stunde.**

## Offene Bar II

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

---

**38,00 € (pro Person für 1 Stunden)**

**Extra Stunde: + 20,00 € pro Person**

**Mit einer Mindestausgabe von 300,00 € pro Stunde.**

## Mallorca Offene Bar

KM.1 Vodka, KM.1 Gin, KM.1 pink gin, Bier, Weisswein Son Julia, Soft Drinks und  
Wasser

---

**43,00 € (pro Person für 1 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.



## ***Bar & Lounge Solinit***

Perfekt für einen Empfang oder Aperitif bis zu 120 Personen! Eine Kristallglas-Kuppel sorgt für ausreichendes Tageslicht. Klassisch in schwarz, kastanie und dunkelbraun gehaltenes Mobiliar, sowie komfortable Ledersofas, eine lange Bar aus Marmor und moderne Gemälde einheimischer Künstler vermitteln ein distinguiertes, archaisches Ambiente.



## ***Mandarina Bistro & Terrasse***

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





### ***Orange Patio & La Bodeguita***

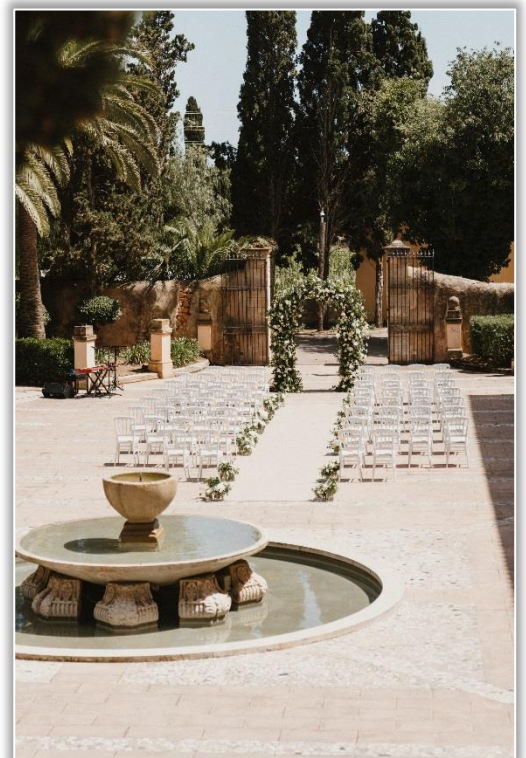
Favorit unseres Hauses für die Trauungszeremonie unter freiem Himmel ist der ruhige Patio. Ebenso ideal für einen Empfang bis zu 120 Personen. Feiern Sie im privaten Kreis (bis zu 20 Personen) im Gewölbekeller, La Bodeguita.








### ***Garten & Brunnenhof***

Weitläufige 300 Jahre alte Gärten mit wunderschönem mediterranen Baumbestand! Kieswege winden sich um Jahrhunderte 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

Veranstaltungsfläche (Lage)	Grösse	Empfang 	Bankett 	Reihen 	U-Form 	Parlamentarisch 
Salón Oriental (1.Stock)	250 m <sup>2</sup> 6 m Deckenhöhe	200	110	150	100	100
Terrasse Salón Oriental (1.Stock)	250 m <sup>2</sup>	100	60	60	/	/
Mandarina Pool & Grill Terrasse (1.Stock)	180 m <sup>2</sup>	110	60	/	/	/
Orange Patio (EG)	250 m <sup>2</sup>	120	/	40	/	/
La Bodeguita (EG)	40 m <sup>2</sup> 3,5 m Deckenhöhe	20	20	20	/	16
Bar & Lounge Solinit (EG)	200 m <sup>2</sup> 3 m Deckenhöhe	120	80	100	40	60
Las Bovedas Restaurant	150 m <sup>2</sup>	90	40	90	40	80
Las Bovedas Terrasse	250 m <sup>2</sup>	70	70	100	60	90
Kapelle (EG)	30 m <sup>2</sup>	/	/	25	/	/
Brunnenhof	350 m <sup>2</sup>	150	150	/	/	/

Informationen beruhen auf Erfahrungswerten.

## Standardausstattung:

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

- Die Anzahl an verfügbaren Sitzplätzen und Bestuhlungsmöglichkeiten kann je nach Art der Veranstaltung (Buffet, Menu, Art der Tische/Stühle) variieren.
- Hinweis Bitte beachten Sie, dass für die Einrichtung des Trauungsraums ein Aufpreis berechnet wird.

# Exklusivanmietung

5000 m<sup>2</sup> – Hotelfläche steht Ihnen zur Verfügung mit 32 Doppelzimmer:

*7 Superior, 8 Superior Terrasse, 5 Deluxe, 4 Deluxe Superior, 3 Junior Suiten, 4 Junior Suiten Terrasse, 1 Grand Suite*

Month	Minimum nights	Rate per night €
März & November	2	9.500
April, Mai, Juni, September & Oktober	3	20.000

*Plus 3.500€ Verzehr-Pauschale während täglich PLUS das wichtigste Hochzeitereignis.*