



Son Julia Country House está situado en la campiña Mallorquina, y es un impresionante boutique hotel situado en una exquisita mansión del siglo XV con un ambiente de elegancia y tranquilidad. Con sus encantadores habitaciones ofrece lo último en tecnología para el huésped. Rodeado de preciosos y románticos jardines de 300 años de antigüedad, terrazas y patio, y campos llenos de cítricos y palmeras, este pequeño hotel ofrece muchas actividades para sus huéspedes, siendo el lugar perfecto para su boda o evento privado.

El hotel cuenta con 32 habitaciones y suites individualmente diseñados, algunos con balcón y terraza privada, baños de mármol y ofrece a sus huéspedes lo mejor en tecnología, elegancia y confort reteniendo la paz y tranquilidad de un retiro en la campiña Mallorquina.

Aperitivos

Brocheta de pollo satay con Salsa de Soja y sésamo

🍴

Tártaro de salmón y pepino con aguacate y caviar

🍴

Gazpacho de melocotón con gambas marinadas

🍴

Quiche de jamón ibérico y cebolla confitada

🍴

Maki de verduras con cremoso de aguacate y wasabi

🍴

Bruschetta de salmón ahumado con pico de gallo

🍴

Brocheta de tomate con mozzarella y pesto de albahaca

🍴

Brocheta de cordero con verduras y salsa teriyaki

🍴

Croqueta de pulled pork con mahonesa kimchi

🍴

Tataki de salmón con aliño asiático

1 canapé pp

Selección de 5 aperitivos diferentes: 19.00€ por pers.

Selección de 10 aperitivos diferentes: 36.00€ por pers.

Menú de Gala I

Bisque de cangrejo y gambas con su tosta y su vianda



Tournedó de solomillo con bouquet de verduras y salsa de setas



Tatín de manzana con helado de canela

Precio: 65.00€

Menú de Gala II

Timbal de foie con texturas de manzana acida y bizcocho de remolacha



Rodaballo a la parrilla con risotto de aceitunas y zanahoria baby



Brownie de chocolate con nueces y helado de vainilla

Precio: 68.00

Menú de Gala III

Carpaccio de solomillo con virutas de pecorino romano y aliño cítrico



Lomo de rape relleno de foie y envuelto en ibéricos, bolas de patata y calabaza



Coulant de chocolate servido con sorbete de mandarina y frutos rojos

Precio: 75.00€

Menú de Gala IV

Ensalada de bogavante con carpaccio de pepino y vinagreta de orejones



Pierna de cordero lechal deshuesado con patata confitada y jugo de oporto rojo



Mousse de chocolate blanco y mango con caviar de fresas

Precio: 90.00€

Menú de Gala Vegetariano

Burrata artesanal con variedad de tomates, albahaca fresca y canónigos



Raviolis de setas con espinacas y tomate seco



Carpaccio de piña con helado de coco y frutos rojos

Price: 50,00 €

Menú Niños

Croquetas de pollo y jamón **10,00€**

Palitos de pescado con verduras y arroz **10,00€**

Nuggets de pollo con patatas fritas **12,00€**

Penne, spaghetti o raviolis de ricota con salsa: **12,00€**
Napolitana, Boloñesa, Carbonara



Hamburguesa de ternera con patatas fritas **13,00€**

Pescado del día a la plancha con verduritas de temporada **16.00€**

Pechuga de pollo a la plancha con patatas **13,00€**



Crepes con nata, chocolate y helado de vainilla **8,00€**

Corte de helado variado con barquillo **5,50€**

Helados y sorbetes varios **3,50€**

Buffet Mediterráneo (min.40 pax)

Estación de ensaladas, crudités, encurtidos y aliños
Ensalada de tomates, mozzarella y albahaca fresca
Ensalada César con pollo campero y parmesano
Ensalada de piña, gambas y salsa rosa

Entrantes

Salmón marinado en casa, hinojo y crema de queso
Vitello tonatto con mahonesa de atún y gajos de lima
Tortilla de boniato con aioli de hierbas
Bruschetta de tomate, cebolla roja y aceitunas
Embutidos ibéricos, tomate de ramaillet y aceitunas

Sopas

Sopa de calabaza y gengibre con picatostes
Gazpacho andaluz con su guarnición

Principales

Dorada a la plancha con pisto Manchego
Salmón en salsa de puerros y salteado de espinacas
Picatta de pularda al parmesano con tomates, aceitunas y alcaparras
Lomo de ternera con puré trufado y salsa de oporto

Postres

Tarta de zanahoria y nueces
Crema catalana con frutos rojos
Panna cotta con culis de mango
Tarta de chocolate con salsa de naranja
Selección de quesos y confituras
Frutas frescas cortadas

Precio: 65.00€

Buffet Mallorquín (min.40 pax)

Estación de ensaladas simples, crudités, encurtidos y aliños
Ensalada de garbanzos con trampó y atún
Ensalada de patata con escalibada y pincho de queso Mahonés
Ensalada de tomates, bacalao confitado y aceitunas negras

Entrantes

Espárragos con jamón y pico de gallo
Puerros a la parrilla con romesco
Salpicón de mariscos
Palitos crujientes de sobrasada y piñones
Embutidos y quesos mallorquines

Sopas

Crema de calabaza con picatostes
Gazpacho de melocotón con gamba marinada

Principales

Lubina a la plancha con tumbet mallorquín
Merluza gratinada con aioli y salteado de gírgolas
Lechona asada con patató salteado y jugo de romero
Pierna de cordero con espinacas, pasas y piñones

Postres

Gató mallorquín con crema de vainilla
Cremadillos de higos y orejones
Tatín de manzana con frutos secos
Arroz con leche caramelizado
Selección de quesos nacionales
Frutas frescas cortadas

Precio: 67.00€

Buffet BBQ (min.40 pax)

Estación de ensaladas simples, crudités, encurtidos y aliños

Ensalada de patata, cebolla roja y bacón

Ensalada Waldorf con manzana y nueces

Ensalada griega con queso feta y aceitunas

Roast beef con salsa tártara

Entrantes

Champiñones marinados con cilantro

Espárragos con salmón ahumado y vinagreta

Ensaladilla rusa con atún y huevo

Guacamole con totopos de maíz

Embutidos y quesos nacionales

Sopas

Sopa de cebolla tostada con pan frito

Sopa de melón con picho de jamón

Principales

Dorada

Salmón

Entrecotte

Costillas de cerdo

Pechuga de pollo

Brochetas de cerdo marinada

Chorizo criollo

Guarniciones

Patata asada con queso de hierbas

Verduras a la parrilla

Tomate a la provenzal

Mazorca de maíz

Salsas

Pimienta verde, roquefort, azafrán, mostaza antigua y jugo de carne

Postres

Brownie de chocolate con nueces y frutos rojos

Tarta de zanahoria glaseada con pistacho

Crema catalana con frutos rojos

Panna cotta con culis de mango

Selección de quesos y confituras

Frutas frescas cortadas

Precio: 67.00€

Aperitivo Bebida

Aperitivo I : Son Julià

Cava Duc de Foix, Cerveza Ambar,
Refrescos, Zumo de naranja, Agua

30.00 € (por persona y hora)

Aperitivo II : Son Julià

Cava Duc de Foix, Cerveza Ambar, vino blanco Sanz Rudea Verdejo y vino tinto Antaño
D.O. Rioja, refrescos, Zumo de naranja, Agua

33.00 € (por persona y hora)

Paquetes de vino

Servido durante la cena (aprox. 2 horas)

Paquete Agapanto

Cava: Duc de Foix Brut, D.O Cava

Vino Blanco: Sanz Rueda verdejo D.O Rueda

Vino Tinto: Antaño D.O. Rioja, tempranillo

Agua, refrescos

35.00€ por persona

Paquete Las Bóvedas

Cava: Duc de Foix rosado, Trepas D.O. Cava

Vino Blanco: Son Julia, Prensas, Chardonnay, Vi de la terra Mallorca

Vino Tinto: Macià Batle añada Manto negro, Cabernet, Merlot, Syrah D.O. Binissalem

Agua, refrescos

42.00€ por persona

Paquete Son Julià

Cava: Moet Chandon Imperial A.O.C Champagne

Vino Blanco: Son Prim Blanc, Merlot, D.O. Sencelles

Vino Tinto: Macià Batle 1856 Manto negro, Cabernet, Merlot, Syrah D.O. Binissalem

Agua, refrescos

59.00€ por persona

Barra Libre

Barra Libre I

Smirnoff vodka , J&B whiskey, ginebra Beefeater,
Ron Bacardi , cerveza Ambar, vino blanco Son Julia
Refrescos y agua.

35.00 € (por person/hora)

Cada hora adicional: +20,00 € / pers

Con un mínimo de gasto de 300.-€ por hora

Barra Libre II

Absolut vodka , J&B whiskey, ginebra Puerto de Indias,
Barceló ron añejo, cerveza Ambar, vino blanco Son Julia
Refrescos y agua.

38.00 € (por person/hora)

Cada hora adicional: +20,00 € / pers

Con un mínimo de gasto de 300.-€ por hora

Barra Libre Mallorquín

KM.1 vodka, KM.1 ginebra, KM.1 ron, KM.1 ginebra rosa, refrescos, cerveza Ambar,
vino blanco Son Julia y agua

43.00 € (por person/hora)

Cada hora adicional: +20,00 € / pers

Con un mínimo de gasto de 300.-€ por hora

10% IVA incluido en todos los precios de bebidas y comida.

Nuestros refrescos incluyen: coca cola, fanta limon, fanta naranja, tónica

Salones para eventos

Salón Oriental & Terraza

El precioso salón oriental puede albergar de 80 a 110 invitados, y con su espectacular estilo árabe es una de nuestras salas más románticas. La terraza tiene vistas sobre el campo y nuestro viñedo, es perfecto para servir el aperitivo o la cena para 60 invitados.



Galería Solinit

Con suelo de madera, un bar de mármol y decorado con obras de arte bajo una impresionante cúpula de cristal. Es un lugar perfecto para tomar el aperitivo, cena o celebrar una fiesta hasta 120 invitados.

Mandarina Piscina & Terraza

Junto a la piscina pequeña, que puede utilizarse para la ceremonia o como un lugar ideal para barbacoas y aperitivos para hasta 60 invitados.



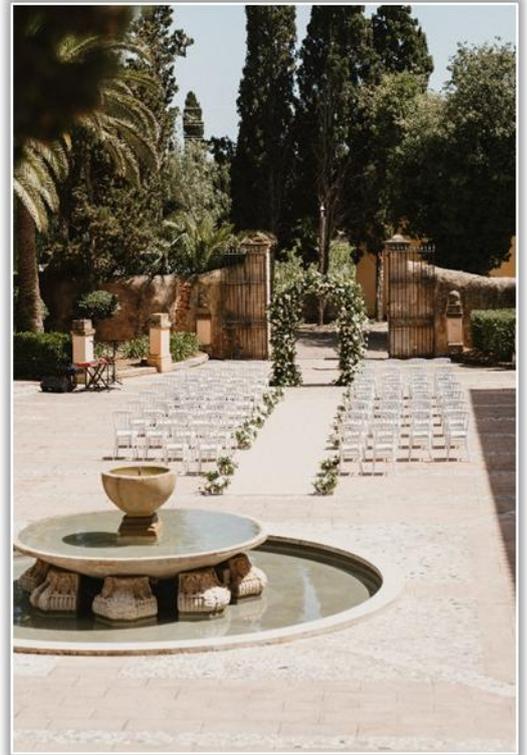
Patio de Los Naranjos & Bodeguita

Un patio con encanto para empezar banquetes o fiestas con el aperitivo para hasta 120 invitados. La Bodeguita, situada en el mismo patio se puede usar para una cena íntima para hasta 20 personas.



El Jardín & Patio central

Un precioso jardín para ceremonias hasta 110 invitados. O el Patio central para hasta 150 invitados para una ceremonia o cena.



Capacidades

Lugar	Medidas	Recepción 	Banquete 	Teatro 	Forma U 	Aula 
Salón Oriental (1 st planta)	250 m ² 6 m techo	200	110	150	100	100
Salón Oriental Terraza (1 st planta)	250 m ²	100	60	60	/	/
Sunset Pool & Grill Terrace (1 st planta)	180 m ²	110	60	/	/	/
Orange Patio (planta baja)	250 m ²	120	/	40	/	/
La Bodeguita (planta baja)	40 m ² 3,5 m techo	20	20	20	/	16
Galería Solinit (planta baja)	200 m ² 3 m techo	120	80	100	40	60
Patio central (planta baja)	350 m ²	150	150	/	/	/
Las Bóvedas Restaurante (interior)	150 m ²	90	40	90	40	80
Las Bóvedas Restaurante Terraza	250m ²	70	70	100	60	90

Equipamiento:

- ✓ Aire acondicionado
- ✓ Internet
- ✓ Sistema de sonido
- ✓ Espacio de exposición
- ✓ Equipo Audio-Visual

- Las opciones de número de asientos puede variar dependiendo del tipo de evento (buffet, menu, montaje de mesas/sillas).
- Se cobrará un recargo adicional para el montaje de la ceremonia (incluye cubre sillas y mesa de altar) de 25€/invitado.
- Se permite música en espacios exteriores hasta las 23:00 horas, pasado este horario hay un límite de 50 decibelios, por lo que después de esta hora la fiesta deberá realizarse en el interior.

Hotel en Exclusividad

32 habitaciones de categorías; 7 Superior, 8 Superior Terraza, 5 Deluxe, 4 Deluxe Superior, 2 Junior Suite, 1 Suite Junior Deluxe, 4 Junior Suite Terraza & 1 Confort Suite.

Mes	Mínimo noches	Tarifa por noche €
Marzo & Noviembre	2	10.500
Abril, Mayo, Septiembre, & Octubre	3	26.000

Se requiere un gasto mínimo de 30.000€ en comida y bebidas durante la exclusividad. Se hará un pre pago de esta cantidad por adelantado por los novios.

No se venden bodas en exclusividad en Julio ni Agosto.