



**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 ode 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 Alliolikräutern  
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  
Entrecotte  
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, 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

**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-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
Solinit Galerie (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
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.
- 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 erlaubt ist, danach gilt eine Begrenzung von 50 Dezibel, sodass die Party nach 23:00 Uhr im Innenbereich stattfinden muss.

# Exklusivanmietung

5000 m<sup>2</sup> – 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	26.000

*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.*