

**Son Julia Country House Hotel** 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 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 el campo.

Si reserva un evento en el hotel, ofrecemos tarifas especiales para sus invitados.

Nuestro chef les puede preparar un menú individualizado si quieren algún plato en especial.

Podemos ofrecer una decoración de las mesas con nuestra florista que les ayudará y aconsejará para crear un ambiente mágico.

Después de haber concretado la fecha para su evento, enviaremos un contrato para firmar por ambas partes y que incluye un cálculo del coste y número estimado de habitaciones y programa de comida y bebidas. Si necesita más información por favor contacte con [sales@sonjulia.com](mailto:sales@sonjulia.com) o llame al (+34) 971669 700.

¡Esperamos poder darles la bienvenida muy pronto!

# 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 canapés diferentes: 19.00€ por pers.

Selección de 10 canapés diferentes: 36.00€ por pers.

# Menú I

Ensalada de cogollos de Tudela con peras, pollo al cúrcuma y salsa César

€

Dorada a la plancha con ñoquis, espárragos, picadillo de tomates secos y cilantro

€

Brownie de chocolate con helado de vainilla

51€ p/p

# Menú II

Crema de calabaza con setas y tosta de mascarpone

€

Merluza con patata escalibada y salsa bilbaína

€

Culán de chocolate con sorbete de frambuesa

52€ p/p

## Menú III

Ensalada de burrata con tomates diferentes, canónigos y tierra de aceitunas

🍴

Pechuga de pollo campero rellena de setas y foie con patató salteado

🍴

Crema catalana con lavanda y frutos rojos

55€ p/p

## Menú IV

Tartar de salmón y aguacate con alcaparrones y aliño asiático

🍴

Lomo de ternera con risotto de setas y jugo de carne

🍴

Tatín de manzana con helado de canela

61€ p/p

# 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



Templado de fresas al balsámico con chocolate blanco

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

<b>Aperitivo 1 : Son Julia</b>	Cava Duc de Foix, Cerveza Amabr Refrescos, Zumo de naranja, Agua	30.00 € (por persona y hora)
<b>Aperitivo 2 : Son Julia</b>	Cava Duc de Foix, Cerveza Ambar, vino blanco Sanz Rueda Verdejo y vino tinto Antaño D.O. Rioja, Refrescos, Zumo de naranja, Agua	33.00 € ( por persona y hora)

---

## Vinos banquetes

Servidos durante la cena (aprox 2 horas)

<b>Paquete Agapanto</b>	<b>Cava:</b> Duc de Foix Brut, D.O Cava <b>Vino Blanco:</b> Sanz Rudea Verdejo, D.O Rueda <b>Vino Tinto:</b> Antaño D.O. Rioja, tempranillo <b>Agua, refrescos</b>	<b>35.00€ por persona</b>
<b>Paquete Las Bóvedas</b>	<b>Cava:</b> Duc de Foix rosado, Trepas D.O. Cava <b>Vino Blanco:</b> Son Julia, Prensas, Chardonnay, Vi de la terra Mallorca <b>Vino Tinto:</b> Macià Batle añada Manto negro, Cabernet, Merlot, Syrah D.O. Binissalem <b>Agua, refrescos</b>	<b>42.00€ por persona</b>
<b>Paquete Son Julia</b>	<b>Cava:</b> Moet Chandon Imperial A.O.C Champagne <b>Vino Blanco:</b> Son Prim Blanc, Merlot, D.O Sencelles <b>Vino Tinto:</b> Macià Batle 1856 Manto negro, Cabernet, Merlot, Syrah D.O. Binissalem <b>Agua, refrescos</b>	<b>59.00€ por persona</b>

---

# Barra Libre

## **Barra Libre Son Julia**

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

**35.00 € (por persona/hora)**

**Cada hora adicional: +20,00 € / pers**

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

## **Barra Libre II Son Julia**

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

**38.00 € (por persona/hora)**

**Cada hora adicional: +20,00 € / pers**

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

## **Mallorca Barra Libre**

KM.1 Vodka, KM.1 ginebra, KM.1 ron añejo, KM.1 ginebra rosa, cerveza  
Estrella, vino blanco Son Julia, refrescos y agua

**43.00 € (por persona/hora)**

**Cada hora adicional: +20,00 € / pers**

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

---

Para banquetes sin exclusividad habrá que apagar la música a las 23:00horas.  
Para grupos pequeños es posible reservar La Bodeguita con un camarero y música hasta más tarde, con un cargo adicional y previo acuerdo con el hotel.

## 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.





## Capacidades

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

**5.000qm que incluye 32 habitaciones de categorías; 7 Superior, 8 Superior Jardín, 9 Deluxe, 2 Suite, 1 Suite Junior Deluxe, 4 Suite Terraza & 1 Grand Suite**

*Marzo & Noviembre*

Estancia mínima: 2 noches  
Precio: 10.500€ por noche

Mínimo 4,000€/día de gasto en Comida & Bebida durante los días de exclusividad.

*Abril, Mayo, Junio, Septiembre & Octubre*

Estancia mínima: 3 noches  
Precio: 26.000€ por noche

Mínimo 30,000€/día de gasto en Comida & Bebida durante los días de exclusividad.