



EVENTOS

EVENTS



UNA CELEBRACIÓN ÚNICA EN EL CORAZÓN DE LA ISLA

YOUR UNIQUE CELEBRATION IN MALLORCA'S HEART

En Finca Serena, hotel de lujo cinco estrellas en el corazón de Mallorca, encontrarás un lugar con una amplia oferta de eventos de alto nivel, desde bodas de gran formato hasta reuniones familiares íntimas, un cóctel, un aniversario o cualquier ocasión especial de celebración.

Ubicado en una maravillosa finca de 40 hectáreas de campo mediterráneo en el corazón de Mallorca, donde viñedos, olivares, huertos y jardines enmarcan vistas bucólicas sobre el Pla de Mallorca.

Un marco de lujo y sencillez, donde una profunda sensación de calma invita a la felicidad. Los espacios, tanto interiores como exteriores, son simplemente únicos. Llenos de luz natural o en contacto directo con la naturaleza, donde la elegancia y la naturaleza se ponen a tu servicio en un entorno excepcional.

Orientado a los detalles y con una larga experiencia en la organización de eventos en la isla, nuestro equipo de expertos puede ayudar a organizar un evento que supere las expectativas, al tiempo que garantiza su ejecución perfecta en el día. Creando un ambiente donde todos se sientan como en casa y los anfitriones puedan relajarse. Incluyendo servicios exclusivos que se ofrecen para organizar un evento memorable: equipo de música especializado, fotógrafo, menús especiales para grupos, decoración floral...

Con sus propios huertos, jardines y más de 900 olivos, en una isla célebre por sus mariscos y agricultura excepcionales, la comida es una parte esencial de la experiencia de Finca Serena. Ahora, con el Premio Nacional de Gastronomía Óscar Velasco al mando, los productos locales y los propios vinos de Finca Serena cobran protagonismo.

Todo ello, a tan solo 20 minutos de Palma.

¡Ven a crear recuerdos inolvidables con nosotros!

At Finca Serena, a luxury, five-star hotel in the heart of Mallorca, you'll find a place with a wide range of high-level events, from large-scale weddings to intimate family get-togethers, a cocktail party, an anniversary or any special celebration occasion.

Set within a glorious 40-hectares of Mediterranean countryside estate in the heart of Mallorca, where vineyards and olive groves, orchards and gardens frame bucolic views over the Pla de Mallorca.

A bridge of luxury and simplicity, where a deep sense of calm invites happiness. Spaces – both indoor and outdoor – are simply breath-taking. Either full of natural light or in direct contact with nature, where elegance is left at your service in an exceptional setting.

Detail oriented and with a long experience of organizing events on the island, our team can help put together a bespoke event, while ensuring its seamless execution on the day. Creating an atmosphere where everyone feels completely at home and the hosts can relax. Including exclusive services on offer to organize a memorable event: specialized music equipment, a photographer, special group menus, floral decoration...

With its own vegetable gardens, orchards and more than 900 olive trees – on an island celebrated for exceptional seafood and agriculture – food is an essential part of the Finca Serena experience. With National Gastronomy award-winner Óscar Velasco at the helm, local products and Finca Serena own wine take a starring role.

All this, within just 20 minutes of Palma.

Come create unforgettable memories with us!

CÓCTEL DE BIENVENIDA

WELCOME COCKTAIL

* 12 aperitivos a elegir | * *Kindly choose 12 appetisers*

APERITIVOS FRÍOS

COLD APPETIZERS

Crema de coliflor, jalea de manzana y anchoas
Cream of cauliflower, apple jelly, anchovy

Jamón ibérico de bellota con pan con tomate
Acorn-fed Iberian ham on tomato bread

Gazpacho de tomate con peix sec de Formentera
Tomato gazpacho, dried fish from Formentera

Tomate cherry, sardina marinada y pesto
Cherry tomato, marinated sardine and pesto

Berenjena escalibada aguacate y aceituna
Aubergine escalivada, avocado, olive

Tejas de patata y queso mahones
Potato cups with Mahon cheese

Coca de verduras escalibadas y huevos
poché de codorniz
Roast vegetable 'coca', poached quail's egg

Salpicón de gambas rojas con trampó mallorquín
Red prawn salpicon, 'trampo' salad

Ensalada de pollo agridulce y pisto
Sweet and sour chicken salad, pistou

Tartar de pescados de roca,
tomate seco y albahaca
Rock fish tartar, sun-dried tomatoes, basil

Tartar de ternera mallorquina
Mallorcan steak tartar

Coca de pimientos asados, avellana
y sésamo negro
Roast pepper 'coca', hazelnuts, black sesame

APERITIVOS CALIENTES

WARM APPETIZERS

Brocheta de langostinos al curry
Curried prawn brochettes

Dados de salmón confitado con alioli de ajo
negro
Salmon confit, black garlic aioli

Croquetas de jamón ibérico
Iberian ham croquettes

Croquetas de rape y gamba
Monkfish and prawn croquettes

Coca de vieiras al aroma de jerez
Sherry scented scallop 'coca'

Empanadillas de lechona con salsa romesco
Suckling pork empanadillas, romesco

Alitas de pollo fritas y mayonesa verde
Crispy chicken wings, herbed mayonnaise

Purrusalda ahumada con bacalao
Smoked leek and potato soup, salt cod

Crema de apio con pato al vino de Oporto
Creamed celery with duck in port wine

Crema de zanahoria, pulpo y sobrasada
Creamed carrot with octopus and sobrasada

Buñuelos de mejillones con aroma de curry
Curry scented mussel buñuelos

Arroz cremoso de gamba roja y queso de Mahón
Creamy rice, red prawns, Mahón cheese

1

M E N U (3 platos | 3 courses)

Carpaccio de buey, praliné de avellanas,
tomate seco y ensalada de rúcula

o

Crema de maíz, tomate cherry asado y
boquerones marinados en vinagre de sidra

Merluza al horno, judías verdes y
pilpil de azafrán

o

Pollo de corral deshuesado con aceitunas,
orejones y cebolla caramelizada

Sopa de frutos rojos y hierba Luisa,
chocolate blanco y pistacho

o

Brownie de chocolate 70% y cacahuetes y
helado de plátano y jengibre

*Beef carpaccio, hazelnut praliné,
sundried tomatoes, rocket leaves
or*

*Sweetcorn cream, roast cherry tomatoes,
cider vinegar marinated anchovies*

*Oven baked hake, green beans,
saffron pilpil
or*

*Bone-free country chicken, olives,
apricots, caramelized onions*

*Redberries and verbena soup,
white chocolate, pistachio
or*

*70% chocolate and peanut brownie,
banana ginger ice-cream*

B O D E G A

Vino blanco

Vino tinto

Cervezas, refrescos, zumos y aguas

Café e infusiones

B E V E R A G E S

White wine,

Red wine

Mineral water, soft drinks and beer

Coffee and tea

210 € / pax

* Duración de 1 hora de cocktail y hasta 2 horas de servicio de menú

10% IVA no incluido. Incluye aperitivo (12 canapés + paquete de bebidas) menú y paquete de bebidas, material de catering mesas, sillas, mantelería, cristalería, por favor ver dossier de material a escoger adjunto.

* Duration of the cocktail 1 hour and menu service 2 hours

10% VAT not included. Includes aperitif (12 canapés + beverage package) menu and beverage package, catering equipment tables, chairs, table linens, glassware, please see attached dossier of material to choose from.

2

M E N U (4 platos | 4 courses)

Sopa de tomate, aguacate asado y
crudités de verduras

o

Verduras escalibadas, sésamo negro,
jalea de manzana y sobrasada

Ensalada de bogavante,
patata confitada y apio

o

Terrina de campaña, con foie gras y
pistachos

Lubina al horno al estilo de Mallorca,
espinacas, piñones y pasas

o

Meloso de ternera al vino de Oporto
con pastel de patata, queso mahones y
manzana

“Menjar blanc”, piña asada,
helado de pan de especias

o

Paulova de chocolate blanco y peras,
aromatizado con aroma de canela

*Tomato soup, roast avocado,
vegetable roasted*

or

*Vegetable escalivada, black sesame,
apple jelly, sobrasada*

*Lobster salad, confit potato,
celery*

or

*Country-style terrine, foie gras,
pistachios*

*Roasted sea bass Mallorca style, spinach,
pinenuts and raisins*

or

*Tender veal in Port wine,
potato cake, Mahon cheese,
apple*

*Catalan blancmange, roasted pineapple,
ginger bread ice-cream*

or

*Cinnamon scented white chocolate
and pear pavlova*

B O D E G A

Vino blanco

Vino tinto

Cervezas, refrescos, zumos y aguas

Café e infusiones

B E V E R A G E S

White wine,

Red wine

Mineral water, soft drinks and beer

Coffee and tea

230 € / pax

* Duración de 1 hora de cocktail y hasta 2 horas de servicio de menú

10% IVA no incluido. Incluye aperitivo (12 canapés + paquete de bebidas) menú y paquete de bebidas, material de catering mesas, sillas, mantelería, cristalería, por favor ver dossier de material a escoger adjunto.

* Duration of the cocktail 1 hour and menu service 2 hours

10% VAT not included. Includes aperitif (12 canapés + beverage package) menu and beverage package, catering equipment tables, chairs, table linens, glassware, please see attached dossier of material to choose from.

3

M E N U (4 platos | 4 courses)

Ensalada de ternera asada, cogollos de lechuga y salsa César

o

Gamba roja y judías verdes, polvo de ajo frito y jengibre

Risotto de sepia de Alcudia y crujiente de queso de Mahón viejo

o

Rodaballo a la brasa con “tumbet” y el jugo de sus espinas asadas

Lechona mallorquina, cebolla al vino de Oporto y patató de Sa Pobla

o

Paletilla de cordero al horno, boniato asado, pistacho y cardamomo

Granizado de manzana y apio con crema de chocolate blanco

o

Sopa de piña, albahaca y yogurt

“Cardenal” al estilo de Finca Serena

o

Bizcocho fluido de algarroba y frutos rojos

Roast beef salad, lettuce hearts, Caesar dressing

or

Red prawns and green beans, fried garlic dust, ginger

Alcúdia cuttlefish risotto, aged Mahón cheese crouton

or

Grilled turbot with “tumbet”, roasted bone jus

Mallorquin suckling pig, onions in Porto, Sa Pobla potatoes

or

Slow roasted leg of lamb, baked sweet potatoes, pistachio, cardamom

Celery and apple granita, white chocolate cream

or

Pineapple soup, yogurt, basil

Cardinal slice, Finca Serena style

or

Carob volcano cake, redberries

B O D E G A

Vino blanco

Vino tinto

Cervezas, refrescos, zumos y aguas

Café e infusiones

B E V E R A G E S

White wine,

Red wine

Mineral water, soft drinks and beer

Coffee and tea

245 € / pax

* Duración de 1 hora de cocktail y hasta 2 horas de servicio de menú

10% IVA no incluido. Incluye aperitivo (12 canapés + paquete de bebidas) menú y paquete de bebidas, material de catering mesas, sillas, mantelería, cristalería, por favor ver dossier de material a escoger adjunto.

* Duration of the cocktail 1 hour and menu service 2 hours

10% VAT not included. Includes aperitif (12 canapés + beverage package) menu and beverage package, catering equipment tables, chairs, table linens, glassware, please see attached dossier of material to choose from.

Vg

COCKTAIL (8 aperitivos a elegir | *Kindly choose 8 appetisers*)

Crema de coliflor, jalea de manzana y aceituna
Sopa de puerros y pistou
Remolacha asada con aromas de hierbas de la Finca
Berenjena escalibada con aceite de tap de cortí
Tomate cherry asado, piñones y albahaca
Coca de pimientos rojos asados y sésamo negro
Ensalada de judías blancas y trampó mallorquín
Brocheta de zanahorias escabechadas
Hummus con crudités de verduras
Empanadillas vegetales y tofu
Espárragos verdes con romesco
Patatas confitadas, avellanas y ajo negro

*Cauliflower cream, apple jelly, olives
Leek soup and pistou
Roasted Beetroots with Finca Serena aromas
Baked eggplant with tap de corti oil
Grilled cherries tomatoes, pinenuts, basil,
Roasted red bell pepper "coca" and black sesame
White beans salad, Mallorcan trampó
Skewer of pickled carrots
Hummus with crudités
Vegetables and tofu pie
Green asparagus with romesco
Confit potatoes, hazelnuts and black garlic*

MENU (4 platos | *4 courses*)

Sopa de tomate, aguacate asado, tofu
y trampó mallorquín

*Tomato soup, roasted avocado, tofu
and mallorcan trampó*

Verduras escalibadas, sésamo negro
y jalea de manzana

*Pickled vegetables, black garlic
and apple jelly*

Risotto de calabaza, avellanas,
tomate y curry

*Pumpkin risotto, hazelnuts, tomato
and curry*

Infusión de fresas, coco y
aceituna negra

*Strawberry, coconut and
black olive infusion*

Manjar blanc, piña, vainilla y brandy

*"Manger-blanc" pineapple, vanilla
and brandy.*

BODEGA

Vino blanco
Vino tinto
Cervezas, refrescos, zumos y aguas
Café e infusiones

BEVERAGES

White wine,
Red wine
Mineral water, soft drinks and beer
Coffee and tea

245 € / pax

* Duración de 1 hora de cocktail y hasta 2 horas de servicio de menú

10% IVA no incluido. Incluye aperitivo (8 canapés + paquete de bebidas) menú y paquete de bebidas, material de catering mesas, sillas, mantelería, cristalería, por favor ver dossier de material a escoger adjunto.

* Duration of the cocktail 1 hour and menu service 2 hours

10% VAT not included. Includes aperitif (8 canapés + beverage package) menu and beverage package, catering equipment tables, chairs, table linens, glassware, please see attached dossier of material to choose from.

SERVICIO DE BODA | WEDDING SERVICE:

Los precios anteriormente descritos se refieren a bodas con un mínimo de 51 personas

Prices are valid for weddings with at least 51 people.

Las bodas con un número de invitados inferior se deberán cotizar según número comensales.

For smaller weddings, we will quote the menu for fewer guests.

BARRA LIBRE | OPEN BAR:

Horas de Barra libre Estándar 20 €/pax/hora

Standard hours open bar

Horas de Barra libre Premium 28 €/pax/hora

Premium open bar

Barra libre coctelería (destilados premium) 32 €/pax/hora

Cocktails Open Bar:

En ningún caso se podrá ampliar más de 1 hora el día de la celebración.

The event won't be extended more than one hour

RESOPÓN/ AFTER-DINNER SNACKS:

Mallorquín: pa am boli con queso y embutidos nacionales, cocarrois y panades 15 €/pax

Mallorquin: olive oil bread with cheese and iberian cold cuts, traditional pasties and dumplings

Americano: hamburguesas con patatas fritas 17 €/pax

Americain: hamburgers with fries

Dulce: selección de dulces, mini brownies, ensaimadas, gató de almendra, cheese cake y brocheta de frutas 16 €/pax

Dessert: sweets assortment, mini brownies, traditional pastries, cheese cake and fresh fruit

DISC JOCKEY: (canon de la S.G.A.E. incluido | *S.G.A.E. fees included*) Consultar | *Contact us*

CONTENIDO DE CEREMONIA CIVIL:

CONTENT OF CIVIL CEREMONY:

Consultar | *Contact us*

Posibilidad de realizar Ceremonias Civiles con y sin Contenido Legal.

Protocolo personalizado.

It is possible to hold Civil Ceremonies with or without Legal Content.

Personalised content

FOTOGRAFIA Y VIDEO: Consultar | *Contact us*

COMPLEMENTOS PARA EVENTOS

EVENT EXTRAS

Chocolate con Churros | *Hot chocolate and churros:* Consultar | *Contact us*

Candy Bar (Estación de golosinas) | *Candy bar (sweets station):* Consultar | *Contact us*

Hora Loca | *Crazy hour:* Consultar | *Contact us*

(Sombreros de colores, gafas, bigotes, collares, pelucas etc.)

(party hats, glasses, moustaches, necklaces, wigs, etc.)

Guardería y Babysitter | *Childcare* Consultar | *Contact us*

REFUERZOS DURANTE EL COCKTAIL

EXTRAS FOR COCKTAIL PARTY

Barra de Champagne Perrier-Joüet Brut Consultar | *Contact us*

Champagne Perrier-Joüet Brut

Jamón Ibérico D.O. con cortador | *D.O. Iberian ham with cutter* Consultar | *Contact us*

Estación de quesos con D.O. | *D.O. cheese station* Consultar | *Contact us*

Estación de embutidos artesanos | *Artisan cured meat station* Consultar | *Contact us*

Todos los precios incluidos en esta información aparecen sin IVA, que se cobrará sobre el total de la factura.

All prices in this information are without VAT, which will be added to the invoice subtotal.

CONTACTO Y RESERVAS

Finca Serena Mallorca
Ma-3200 km, 3, 07230 Montuïri Mallorca
info@fincaserenamallorca.com
+34 971 181 758



[fincaserenamallorca](#)
fincaserenamallorca.com