

Son Llompart

By Macià Batle

FINCA SON LLOMPART
EVENTOS 2023/2024

Finca Son Llompart by Macià Batle, un lugar privilegiado rodeado de viñedos, cuidado hasta el último detalle y perfecto para una celebrar eventos.





Son Llopart

by Macià Batle

Santa Eugenia

Los viñedos de Son Llopart tienen más de 150 años de historia y están vinculados a la familia bodeguera Macià Batle; cuenta con 16 hectáreas de viñedos, donde se cultivan uvas de las variedades Mantonegro, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Prensal Blanc, Chardonnay y Moscatel.

Los viñedos que rodean Son Llopart elaboran los vinos Margalida Llopart, grandes vinos elaborados con mimo. Para ello, la familia apuesta por una viticultura anclada en la tradición, respetuosa con la tierra y el medio ambiente, con un uso mayoritario de productos ecológicos, y el saber hacer de expertos enólogos.

Desde sus inicios en 1856 y hasta el día de hoy, han perseguido la excelencia de los vinos que elaboran, que han sido y son elaborados a partir de uvas seleccionadas de viñas tradicionales mallorquinas mimadas por el sol unos 300 días al año.

Como les enseñó su fundador Macià Batle, todos los procesos de elaboración están supervisados por expertos para obtener un vino moderno con excelente cuerpo, aroma y sabor.

*Un lugar de ensueño para
tus eventos*

El marco incomparable de la Serra de Tramuntana hace de la Finca Son Llopart by Macià Batle uno de esos lugares deseados para organizar eventos que impacten.

El lugar ideal para disfrutar de la mejor gastronomía combinada con nuestra pasión por la cultura del vino.



Finca Son Llopart by Macià Batle es un lugar privilegiado rodeado de viñedos, cuidado hasta el último detalle y perfecto para la celebración de eventos. Este local, propiedad de la familia con la tradición vitivinícola más antigua de Mallorca, con viñedos desde 1470, y la Sierra de Tramuntana como telón de fondo, es el escenario perfecto para todo tipo de eventos.

Supongamos que está buscando un lugar único en Mallorca. En ese caso, Son Llopart by Macià Batle te encantará rodeado de sus viñedos, con una bodega familiar, cuidados jardines y rincones con encanto.





San Llopart

ESPACIOS Y CAPACIDADES

EL JARDÍN DE LA VIÑA

Está diseñado para reuniones al aire libre o una cena suntuosa bajo las estrellas.
Hasta 300 invitados.

ES PORTXO

Es Portxo es una terraza cubierta por un bonito porche que da sombra en los días más calurosos. Hasta 180 invitados.

COMEDOR

Hasta 110 invitados.

SALA DE CATA - CATA

Hasta 30 invitados.



LA ESCENARIO ESTÁ PREPARADO

Un evento entre viñedos en la Finca Son Llompart

Una finca con viñedo propio donde podréis disfrutar de vuestro vuestro evento rodeados de naturaleza y acompañados de los mejores vinos. En un entorno privilegiado, un espacio singular que os permitirá hacer realidad el evento que tienes en mente. Sin duda, una de las mejores opciones para todos nuestros clientes buscan para sus celebraciones, que podréis disfrutar rodeados de maravillosos profesionales.

Entre pintorescos viñedos, Son Llompart by Macià Batle, es un entorno único para celebrar el cóctel de bienvenida o una cata de vinos.

Los espacios interiores cuentan con techos altos y abundante luz natural, mientras que nuestros espacios al aire libre están muy bien cuidados con exuberantes viñedos.

Dejad que nuestro equipo de expertos os ayude a crear una experiencia de única para todos los invitados. Trabajamos con vosotros para crear un menú personalizado inspirado en los sabores de temporada de Mallorca.

FABRICA DE RECUERDOS

Íntimo, elegante y auténticamente mallorquín, una finca que es un telón de fondo espectacular para vuestro evento.



Son Llompart



Son Llompart

PEQUEÑOS GRUPOS

Déjate llevar por la belleza escénica natural de Finca Son Llompart y disfruta de una celebración de viñedos elegante y sencilla con quienes más os importan, en un día que recordareis para siempre.

La belleza de lo auténtico

La finca te cautivará nada más entrar. Primero las vistas, después los viñedos, y el Jardín de los viñedos junto a la casa la casa: un espacio precioso, con zonas ajardinadas y paseos, en el que podrás disfrutar al máximo del entorno; por la noche, iluminado, resulta muy acogedor.



ALQUILER DE LA FINCA

ALQUILER PARA EVENTOS 2023

750 lunes a jueves
1500 viernes y domingo
2500 sábado

ALQUILER PARA EVENTOS 2024

850 Lunes a jueves
1700 viernes y domingo
2750 sábado

Tenga en cuenta que del 1 de noviembre al 1 de mayo, se aplicará un descuento del 30% sobre los precios anteriores de viernes a domingo.

Otros servicios que Son Llompart puede ofrecer pero se cobrarán aparte

MONTAJE PARA UNA PRESENTACIÓN O CONCIERTO

Mobiliario para el Montaje de las sillas.

Para grupos de menos de 80 comensales el coste será de 300€ + IVA.

Cuando el grupo sea superior a 80 comensales, el coste será de 6,00€ + IVA por persona.

ILUMINACIÓN EXTERIOR

Instalación de una guirnalda de luces en la terraza frontal.

Precio: 350€ + IVA.

*Para cualquier otro mobiliario especial para el evento, decoración floral o cualquier otro tipo de decoración adicional, Disc jockeys, Audiovisuales, animación, música en directo, etc., consúltenos.



Cosas importantes a tener en cuenta...

-Si desea usar velas de cera o cualquier decoración que pueda manchar/quemar/dañar permanentemente el mantel o, en caso de usar una mesa que no necesita mantel pero puede quemarse o dañarse permanentemente. El costo total de ese mantel o mesa se cobraría a los clientes.

- Los clientes pueden acceder a la Finca 30 min. antes del comienzo t del evento. Si necesita llegar antes, por favor contacte con Finca antes. La barra libre se puede ampliar, sin cargo desde la Finca, hasta las 03:00 horas. Pasado este tiempo se cobrarán 500€ + IVA por hora extra.

- A partir de la medianoche (00:00 AM), toda la música, ya sea en vivo o no, debe reproducirse dentro de los edificios designados y no debe exceder los 90 decibelios. Si quieres una banda en vivo o DJ afuera, solo está permitido hasta las 00:00 y hasta 90 decibelios.

- No está permitido fumar en ninguno de los espacios públicos interiores de las habitaciones. Además de ser ilegal, hay detectores de humo por toda la Finca, que se activan con el humo del cigarrillo.

- Quedan terminantemente prohibidos los espectáculos de fuego y las actividades relacionadas con el fuego, como fuegos artificiales, velas flotantes, bengalas, antorchas o petardos. Esto incluye cualquier otro fuego artificial o artículos relacionados no mencionados.

- Nuestros precios no incluyen el transporte y el 10% de IVA.

- Bajo ninguna circunstancia podemos ser responsables de las malas condiciones climáticas. No podemos cubrir el costo de una carpa que necesita armarse. Tampoco podemos cubrir los costes de un generador si es necesario profundizar en el montaje de iluminación y sonido elegido.

-Todos los eventos en Son Llompart tienen una tarifa plana de limpieza de 175€. Esta tarifa de limpieza cubre la limpieza más profunda de la casa y no pretende ser una limpieza de basura u otros artículos. Esta tarifa ayuda a garantizar que la casa, las terrazas y el viñedo estén en excelentes condiciones antes de cada evento. Su tarifa de limpieza se encarga de la limpieza después de su evento.

- Por normativa europea, hay una tasa de SGAE (derechos de autor e intelectuales de músicos) si se va a tocar música durante tu evento. Se trata de una tarifa plana de 250 euros + IVA por evento.

- Después de cada evento, el catering retira toda la basura que se ha generado, por lo que rogamos a quien se encargue de la decoración de cada evento, ya sea proveedor, agencia o el propio cliente, por favor desmonte y retire toda la decoración, sean o no desechables, y toda la basura generada durante el montaje y desmontaje.

- Son Llompart está preparada para dotarse de la energía eléctrica necesaria y de los servicios de restauración necesarios, como el necesario para los equipos básicos de sonido e iluminación que normalmente se utilizan en los eventos. En caso de contratar equipos de iluminación, sonido o cualquier tipo técnico que requiera un alto consumo energético, se deberá contratar un grupo electrógeno específico para dicho equipo. Más que nada, no hay problemas de tensión eléctrica.

- El pago del alquiler de la finca se realiza a través del Catering y la política de cancelación estipulada en el contrato.

El escenario está listo



En Son Llompart podemos ofrecer dos versiones muy diferentes de catering con la misma calidad, atención al cliente y procesos de gestión consolidados:

Fosh Catering y Tast Out Events & Catering.

Con ambos os ofrecemos un menú que se adapta a vuestro evento con una cuidada presentación y creatividad con productos locales acompañados de nuestros vinos.

FOSH
catering


Tast Out
EVENTS & CATERING

El escenario está listo

TU ELECCION DE MENÚ FOSH CATERING

Los momentos más importantes de la vida, celebraciones y eventos especiales se celebran alrededor de una mesa con una copa de buen vino en la mano.

Por eso, el banquete es un momento crucial para crear un buen recuerdo, y es necesario que todos los invitados se queden satisfechos compartiendo conversaciones y experiencias.

La gastronomía de Fosh Catering es de elaboración propia, con la mejor materia prima y los mejores profesionales, supervisados por el chef Marc Fosh (ganador en Mallorca y en Londres de una estrella Michelin), hacen de su servicio, un éxito garantizado avalado por miles de clientes. Os acompañarán y asesorarán para que todos los detalles estén a vuestro gusto.



El catering y la cocina son su pasión, por eso ponen toda su ilusión en cada evento que hacen. Cuéntales que es lo que quieres y seguro que encontraran la mejor solución para ti. El exquisito cuidado que ponen en todos y cada uno de los detalles de los menús y su elaboración, utilizando siempre ingredientes de primera calidad, son sus señas de identidad. Fosh Catering estaña dirigido por el Chef Ejecutivo, Damián Elizalde. Ofrecen una cocina mediterránea con un toque actual, innovando cada día.

Siempre con una cuidada presentación de los platos y elaboraciones de sus chefs. Sin embargo, su cocina se puede personalizar según tus gustos y necesidades. Inspirándose en la herencia agrícola de las raíces de Mallorca, ofrecen menús personalizados de temporada que destacan la generosidad de la cosecha local.

Desde un almuerzo informal hasta una cena de gala, podemos asegurarnos una experiencia gastronómica memorable.

Elaborarán un menú que se adapte a vuestro evento con una cuidada presentación y creatividad, con productos locales, y acompañados de los vinos de Son Llompart by Macià Batle.

El escenario está listo

TU ELECCION DE MENÚ TAST OUT EVENTS & CATERING

La pasión por la gastronomía de Tast Culinary Projects, y sus más de 30 años de experiencias gastronómicas de todo tipo en Mallorca, ha estado siempre en constante evolución y aprendizaje. Tast es un referente de éxito y forma parte de la historia en la restauración de Mallorca.

A lo largo de los años han sabido adaptarse a cada situación, cada tendencia y a cada cliente. Pensando en sus clientes crearon Tast Out Events & Catering, que nace como extensión del Grupo Tast, y es una empresa de catering formada y dirigida por un grupo de profesionales con amplia experiencia en el sector.

Continuando así con una larga trayectoria profesional y con un objetivo claro y definido: Platos de recetas culinarias tradicionales estructuradas con mucho mimo y el mejor servicio de catering en Mallorca e Ibiza.

En Tast Out Events & Catering, creen en una cocina que mezcla los sabores tradicionales de la cocina española con los toques más actuales, sin perder la esencia y el sello mediterráneo, 100% español, tan valorado dentro y fuera de nuestras fronteras. Y, además, un servicio de calidad que se verá reflejado en la presentación de cada uno de nuestros platos. Una cocina elaborada con productos de temporada y de proximidad, pero también con los sabores tan nuestros.

Ofrecen sus servicios de catering tanto a particulares como a empresas. Desde catering para las celebraciones más íntimas a los eventos más grandes. Pueden ofreceros una cena de gala, un catering de bebidas, un coffee break, una fiesta, una boda, un catering para evento corporativo, o para una inauguración.



Información. Términos y condiciones

- Nuestros precios no incluyen transporte y el 10% de IVA.
- Los precios son orientativos y están en función de las decisiones finales que se tomen: horario, mobiliario elegido y otros eventuales cambios.
- Bajo ninguna circunstancia podemos ser considerados responsables por las malas condiciones climáticas. No podemos cubrir el coste si es necesario colocar una carpa. Tampoco podemos cubrir los costes de un generador si fuera necesario para la decoración.
- La confirmación del número final de comensales debe ser notificada (posiblemente por correo electrónico) al menos 30 días antes del evento. De no ser así, facturaremos el número según las cifras de la última factura emitida.
- Las transferencias bancarias deben hacer referencia al menos a la fecha y lugar del evento, con una clara indicación de la identidad del cliente (por ejemplo, nombres de la empresa).
- Con carácter general, los canapés por comensal durante el aperitivo son uno para cada tipo de canapé.
- Las horas extras de tiempo de servicio ocasionadas por el cliente pueden acumularse y posteriormente ser facturadas. Las horas extras de retrasos se cobran 8 euros por persona y hora.
- Tenga en cuenta que hay un coste de transporte a la Finca. Se añadirá al desglose de costes final.
- Menús para personal/staff como fotógrafos, events planners,... tienen un coste de 70 € e incluyen además de comida, menaje, mobiliario, bebida y servicio.

- Ofrecemos la adaptación de nuestros menús sin ningún coste extra en el caso de dietas o restricciones alimentarias especiales, pero sólo hasta el 10% de los comensales. Se calculará el gasto adicional correspondiente si el número de menús especiales/diferentes supera el 10% del total de menús contratados. En nuestra web puedes encontrar la tabla de alérgenos.
- Nuestros presupuestos se basan siempre en un número mínimo de invitados, según se especifica en cada presupuesto. Si el número de invitados cae por debajo del mínimo, será necesaria una revisión del precio.

Condiciones de pago:

1º PAGO DE LA RESERVA: al momento de la confirmación, se requiere un pago de 2000 € + 10% de IVA y 1000 € (depósito del catering).

2º PAGO DE LA RESERVA: 1 mes después de la fecha de confirmación, se debe realizar un pago de 2000 € + 10% de IVA.

3º PAGO: 6 meses antes del evento, se requiere un pago del 25% del total del evento.

4º PAGO: 60 días antes del evento, se debe abonar el 50% del total del evento.

5º Y ÚLTIMO PAGO: 30 días antes de la fecha del evento, se debe abonar el importe pendiente, una vez que se haya confirmado el número total de invitados y servicios contratados.

Política de cancelación: consulta el contrato para obtener más detalles.

El segundo pago solo se aplica a las fincas exclusivas de Fosh Catering. Por favor, revisa las condiciones de la Finca para obtener más información.

Son Llompart

By Macià Batle



Finca Son Llompart
Carretera Santa Maria - Sencelles Km7,5
Santa Eugenia

www.sonllompart.com