

Resident Hotel & Bodega

Can Davero - Mallorca

Seminare und Tagungen...

... modern, innovativ, nachhaltig

Herzlich willkommen sehr geehrter Geschäftspartner,

auf den folgenden Seiten präsentieren wir Ihnen die vielfältigen Möglichkeiten von Can Davero, einem der letzten Paradiese. Das täglich geöffnete Gartenrestaurant ist das kulinarische Herz von Can Davero. Das Restaurant vereint mallorquinisches Ambiente mit moderner Einrichtung. In der offenen Küche werden, unter den Augen der Besucher, täglich abwechslungsreiche Köstlichkeiten zubereitet. Der angrenzende Garten von 70.000,00 m² lädt, mit dem wunderschönen Blick auf das Tramontanagebirge und der Teichanlage mit vielen tropischen Pflanzen, zur Entspannung ein. Zu unseren kulinarischen Höhepunkten zählt auch unser offener Barbecue Grill, frisches Fleisch aus dem Olivenrauch und die handgemachten Weine der eigenen Bodega, welche wir Ihnen gerne persönlich präsentieren.

Die Historie von Can Davero geht bis ins 16. Jahrhundert zurück und war schon immer ein Ort der Ruhe und Entspannung.

Die komplett renovierte Anlage eignet sich für Veranstaltungen, wie Hochzeiten, Seminare und Tagungen. Mit unserem erfahrenen Gastronomie- und Event-Team sorgen wir für das entsprechende Rahmenprogramm und die erfolgreiche Durchführung Ihrer kompletten Veranstaltung.

FÜR IHRE WÜNSCHE BIETEN WIR IMMER DIE PASSENDE LÖSUNG.

Wir wünschen Ihnen nun viel Spaß beim Lesen der Informationen von Landhotel**** Can Davero. Wir freuen uns auf Ihren Besuch

310 Jahre Tradition für ihren Erfolg

Nicole Hempel & Timo Koch

Landhotel**** Can Davero

Garten Restaurant Moderne Einrichtung in mallorquinischem Ambiente

Das im Garten gelegene Restaurant mit offener Küche bietet Platz für maximal 40 Gäste und begeistert durch seine original mallorquinische Ausstattung. Genießen Sie entspannender Musik nationale und regionale Spezialitäten, hausgemachte Weine und unseren aufmerksamen und persönlichen Service. „Guten Appetit“

RAUMDETAILS

Raummaße: 12 m x 8,80 m

Etage: Parterre mit direktem Ausgang zum Garten Max Personen: 40 Personen Sitzformen:

jede Möglichkeit
Stehempfang

Seminarpavillon mitten im Garten und rundherum zu öffnen

Der Seminarpavillon ist ein Kleinod auf Can Davero. Idyllisch am Teich gelegen befindet sich das Achteck! Jede Seite ist zum öffnen. Somit hat man im Sommer das Gefühl man würde im Freien sitzen. Der Pavillon ist mit viel Tageslicht, blendfrei, gesegnet. Am Abend sorgt eine indirekte Beleuchtung, welche den Standards für Seminare entspricht, für ein perfektes Raumgefühl. Für die Wintermonate sorgt eine Fußbodenheizung für angenehmes Klima.

RAUMDETAILS

Raummaße: 15 m im Achteck Jede Seite zu öffnen Etage: Parterre mit direktem Ausgang zum Garten
Max Personen: maximal 60 Personen

Sitzformen: jede Möglichkeit

Technologie: Overhead, Flipchart, Pinnwand, W- Lan, CD Player, Boxen, Leinwand, Beamer, White Bord

Konferenzpauschalen Gesamtübersicht der derzeit aktuellen Angebote Unser Tagungs- und Eventmanagement konzipiert und begleitet Ihre Veranstaltung mit Ideenreichtum, Souveränität und hohem Engagement bis ins Detail. Ob Tagung, Konferenz, Kongress, Event oder Bankett, wir geben Ihren Wünschen den optimalen Raum, die modernste Technik und die bestmögliche Betreuung.

Tagungspauschalen

Alle Pauschalen verstehen sich pro Tag und Person

Mallorca (29,90 Euro)

Tagungsbetreuung, Raumbereitstellung, Standardtechnik, leichtes Mittagessen, Kaffee/Teepause Vor- und Nachmittags mit Nüssen, Gebäck und Säften / Wasser.

Binissalem (39,90 Euro)

Tagungsbetreuung, Raumbereitstellung, Standardtechnik, zwei Gänge Mittagessen, mehrere Kaffee/Teepause Vor- und Nachmittags incl. Gebäck und Obstkorb, Nüsse. 2 Tagungsgetränke pro Person.

Can Davero (49,90 Euro)

Aktive Tagungsbetreuung, Raumbereitstellung, Technik, drei Gänge Mittagmenü, Kaffee/Teepause Vor- und Nachmittags incl. Gebäck, Obst, Säften und verschiedener Nüsse und Knabberereien, alle Tagungsgetränke (AFG) und einen „After Business Drink“

Wenn Sie sich Ihre Veranstaltung individuell zusammenstellen wollen, hier einige Anhaltspunkte! (Minimal 20 Teilnehmer)

Kulinarischen Kleinigkeiten extra zu Ihrer Veranstaltung (ab 10 Stück/Sorte)

- Croissants Stück 2,50 €
- Diverse Gemüse-Sticks mit leckeren Dips Portion 4,50 €
- Nachos mit Guacamole Portion 4,50 €
- Feingebäck Portion 3,50 €
- Blechkuchen Stück 2,90 €

Ofenfrische Canapès extra zu Ihrer Veranstaltung

(ab 10 Stück/Sorte)

- Frischkäsecreme mit Tomate Stück 3,00 €
- Käse mit Weintraube Stück 3,20 €
- Mozzarella, Tomate und Basilikum Stück 3,20 €
- Gekochtem Schinken mit Gurke Stück 3,30 €
- Serranoschinken mit Melone Stück 4,50 €
- Roastbeef mit Sahnemeerrettich und Babymais Stück 4,30 €
- Geräucherter Schweinelende mit Orangenfilets Stück 4,50 €
- Räucherlachs und Sahnemeerrettich und Dill Stück 4,30 €
- Lachsfilet mit Preiselbeersahne Stück 4,40 €
- Gambas de Soller mit Cocktailsauce Stück 6,80 €
- Serranoschinken mit Holunderschaum Stück 4,90 €

Warme Kleinigkeiten extra zu Ihrer Veranstaltung

(ab 10 Stück/Sorte)

• Hähnchenspieß mit Ananas	4,50 €
• Frühlingsröllchen mit Soja Dipp	3,50 €
• Scampi im Glasnudelsalat	4,50 €
• Yakitorispieß	3,80 €
• Mini-Quiche	4,80 €

Personal & Kunst & Service extra für Ihre Veranstaltung

(pro Stunde)

• Hostess	65,70 €
• Techniker	63,00 €
• Fotograf	89,00 €
• Filmteam	530,00 €
• Model	auf Anfrage
• Statisten	37,00 €
• Trainer	auf Anfrage
• Sicherheitskräfte	87,00 €
• Servicekräfte	47,00 €
• Musiker, DJ, Künstler	auf Anfrage
• Massage	120,00 €

Extra Personal wird nach Aufwand berechnet. Da wir eine Vielzahl von unterschiedlichen Charakteren anbieten, sprechen Sie bitte Ihre Wünsche mit uns persönlich ab. (Stundenpreise in Euro zzgl. derzeit 21% IVA.)

Gerne organisieren wir einen Fotografen für Ihre Veranstaltung, der professionelle Bilder von Mitarbeitern, Kunden, Shows und Locations erstellt. Wertvolle und unvergessliche Impressionen, über die Sie sich später freuen werden.

Sie möchten Ihre Veranstaltung gerne als Film mit nach Hause nehmen? Kein Problem, wir erfüllen Ihnen gerne diesen Wunsch!

Bitte sprechen Sie uns auch für ausgefallene Wünsche an, es gilt die Devise

„Geht nicht – gibt’s nicht“!

Nun noch ein paar Vorschläge zum Buffet, zwischendurch oder am Abend

(Sollten Sie keine Halbpension (Abendmenü pro Person 28,90 € Netto) gewählt haben)

„Can Davero Pause – bewegtes Buffet zum Empfang“

Dieses Buffet wird Ihnen zum Empfang von unseren Servicemitarbeitern direkt vom Tablett gereicht. Somit haben Ihre Gäste die Gelegenheit sich die Beine zu vertreten, Small Talk zu halten und Freunde zu begrüßen. Das Buffet begleitet Sie so bis zu Ihrem Ort der Veranstaltung.

Frische Gemüsesticks an würzigen Kräuterdips
Hähnchenbrustspieß mit Paprikagemüse
Rinderfilet mit scharfer Avocado-creme
Garnelen und Gemüse am Zitronengras
Mozzarella- und getrocknete Tomate
Thunfisch und Bohnen

Euro 26,80 pro Person

„Jungbrunnen Can Davero“

Exoten, Obst und Früchte aus dem Süden
Großes Display mit exotischen Früchten wie Pitahaya, Papaya, Purpurgranadilla, Gelber Passionsfrucht, Pampelmuse und Grapefruit dekoriert mit Bambusstangen und Kokosnüssen
Sommerlich knackige Blatt & Rohkostsalate mit Palmoel-Vinaigrette und Frischem Senfdressing-Island- und Joghurt-Dressing
Auswahl von verschiedenen Brotspezialitäten mit würziger Südsee-Butter
Mallorquinischer Salat mit Rindfleisch, Zwiebeln und Tomatenpaprika

Garnelensalat mit Gurken, Zwiebeln, Tomaten und Tabasco perfekt mit Knoblauch abgerundet
Truthuhn-Spieß mit gelber Paprika und gebratenen Zucchini
Gemüsespieß „Sansebar“ mit Basilikum mariniert
Rinderfladen in Zitronencreme mit Basmatireis
Ofenkartoffel mit Ingwer-Sour Creme

Gefüllte Mini-Ananas
Mangocreme

46,90 € pro Person

„Altes Mallorca“

Marktfrischen Blattsalaten an Dijon-Senf-Vinaigrette
Kartoffelsalat „Mallorca“ mit Zwiebeln und geröstetem Speck
Salat von gebratenem Gemüse, Kürbis- Nudelsalat, Binissalemer Fleischsalat
Garnelensalat
Schwarze Oliven in Knoblauch eingelegt

Salat von frischen Miesmuscheln
Mallorquinische Brotspezialitäten mit Butter
Fischspezialitäten aus dem Mittelmeer wie Pulpo und Lubina,

Hausgebeizter und gegrillter Lachs und Limonen Creme
Rosa gebratenes Stück vom iberischen Rind an eingelegtem Gemüse
Mallorquinische Zwiebelsuppe
Vor den Gästen tranchiert Gebackene Lammkeule á la Mallorquin mit einer leichten Bratensauce
Auswahl von frischem Mediterranem Gemüse

Crema Catalan
Marmorierte Mousse au Chocolat

57,00 € pro Person

„Can Davero BBQ“

Traditionelle Spanische Grillnacht es erwartet euch die Vielfalt der Insel, frische Landgerichte im traditionellen Stiel, ökologisch und selbst erzeugt.

Auf dem Tisch

Mallorquinische Oliven, hausgemachtes Aioli, Creme aus gebrannten Mandeln, Paprika und Chili und frisches Bauernbrot

Das spanische Buffet ist eröffnet

Es erwartet euch eine Auswahl an verführerischen Salaten, darunter galizischer Pulpo, getrüffeltes Cous Cous, Avocado Schafkäse, eine Liaison von getrockneten Tomaten und Büffel- Mozzarella, gefüllten Gnocis in Tandori Butter, Kichererbsen in Senf Saat und Feldsalate mit hausgemachtem Olivenöl.

Am Grill fällt die Entscheidung schwer, egal ob Gegrillte Garnelen, Filets von der gekräuterten Lubina oder mit Knoblauch und Zitronenblättern marinierter Wildlachs den Fischfans wird es an nichts fehlen.

Die Liebhaber vom Fleisch werden verwöhnt mit Geschmorter mallorquinischer Lammkeule, gegrilltem Filet vom Pata Negra, in Curry marinierter Pute und feurigen Sparribs.

Gemüse wird frisch geröstet und ihr könnt dies zusammen mit Chorizo Tortillas, und einer Lasagne vom spanischen Spargel verkosten.

„Getoppingt“ kann alles werden mit den raffinierten Dips. Ihr findet darunter, Ingwer-Jogurt mit frischem Dill, hausgeräucherte BBQ Soße aus gebratenen Tomaten, karamellierter Senfhonig, weiße Pfeffersoße, Feigen-Chillidip, Avocado crem mit einheimischem Schafsjoghurt, frisches Humus und die „Haussoße“ aus gerösteten Mandel, fischen Olivenöl, getrockneten sonnengereiften Tomaten und Sesam.

68 € pro Person