

ES REVELLAR ART RESORT

WEDDINGS & EVENTS

- Edition N.º 02 -



¿Quiénes somos?

Who are we?



The Paradise Garden of Mallorca, unique spaces surrounded by nature and art. Resort, restaurant and up to 7 different and combinable areas to celebrate a special event.

Es Revellart Art Resort takes its name from an exclusive 600-year-old estate with a surface area of 83,000m². A large art exhibition surrounded by artistic gardens that make each space a unique place for holding each part of the event.

Where are we?

Es Revellart Art Resort is located in Campos, a small town in the south of the island. A place where the time seems to have stopped and where the authenticity and deepest essence of Mallorca are preserved.

El "Paradise Garden" de Mallorca, espacios únicos envueltos por la naturaleza y el arte. Resort, restaurante y hasta 7 zonas diferentes y combinables para poder celebrar cualquier evento.

Es Revellart Art Resort toma su nombre de una exclusiva "possessió" con 600 años de antigüedad con una superficie de 83.000m². Una gran exposición de arte rodeada de jardines artísticos que convierten cada espacio en un lugar único para la celebración de cada una de las partes del evento.

¿Dónde estamos?

Es Revellart Art Resort se encuentra en Campos, un pequeño pueblo del sur de la isla. Un lugar donde el tiempo parece haberse detenido para conservar la autenticidad y la esencia más profunda de Mallorca.

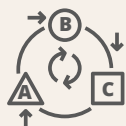
Palma

What do we offer? ¿Qué le ofrecemos?



17 rooms to accommodate 34 people. All decorated in a different style.

17 habitaciones para alojar a 34 personas. Todas decoradas de modo individual y con un estilo distinto.



7 different and combinable areas to celebrate the event

7 áreas diferentes y combinables para la celebración del evento



A restaurant with our own catering service, where all preparations are made by our team of professionals. All directed by chef Tolo Julià

Un restaurante con nuestro propio servicio de catering, donde todas las elaboraciones son realizadas por nuestro equipo de profesionales. Todo ello dirigido por el chef Tolo Julià



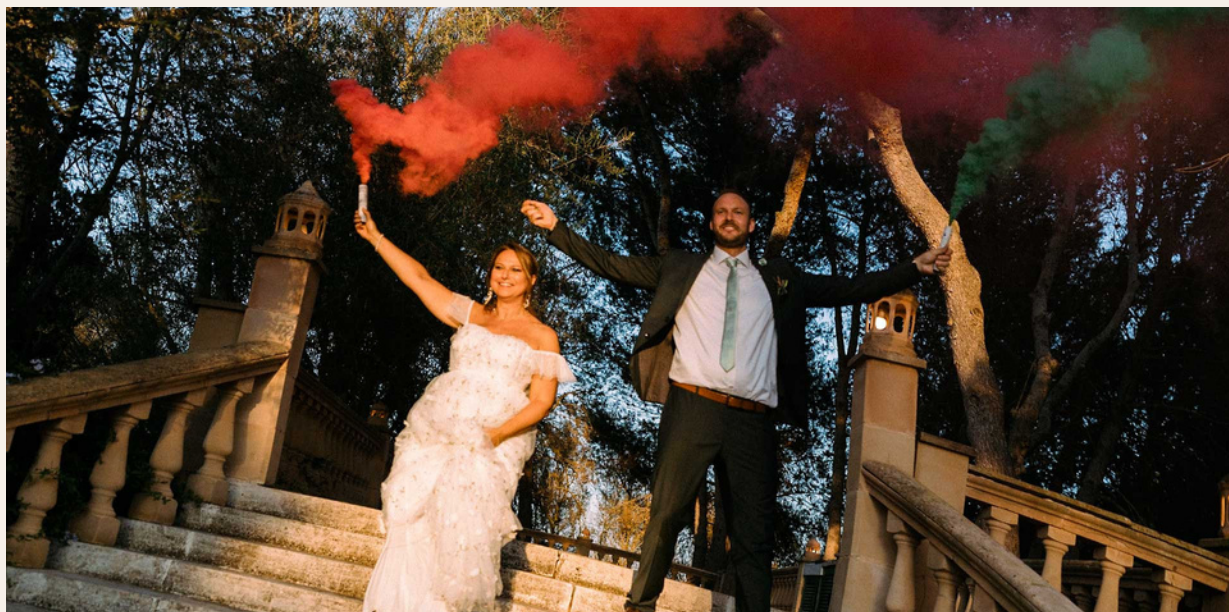
2 Private Parkings for more than 150 cars

2 Parking privados para más de 150 coches



6 art rooms in addition to the one exhibited in our gardens. In total more than 2,500 pieces of art.

6 salas de arte además del expuesto en nuestros jardines. En total más de 2.500 piezas de arte.



7 different and combinable scenarios for holding any event
(welcome cocktail, aperitif, wedding ceremony, banquet, party...)

7 espacios diferentes y combinables para la celebración de cualquier evento
(Cóctel de bienvenida, aperitivo, ceremonia, enlace, banquete, fiesta..)

1. Imperial Avenue Avenida Imperial

m² 200
130 200 100

On Imperial Avenue we find several busts of emperors and empresses of ancient Rome, water works inspired by the Generalife and the Alhambra, and the great fountain of the lions, inspired by the villas of Tuscany.

En la Avenida Imperial encontramos varios bustos de emperadores y emperatrices de la antigua Roma, trabajos de agua inspirados en el Generalife y la Alhambra, y la gran fuente de los leones, inspirada en las villas de La Toscana.



*Memories fade,
fleeting as a river.
Capture a moment
and it lives forever.*

*Los recuerdos se desvanecen,
fugaces como un río.
Captura un momento
y vivirá para siempre.*



2. Chapel's square

Plaza de la capilla

m² 220
 150 200 100

Square of our Romanesque-style chapel whose façade features a Templar cross and whose space has capacity for up to 150 diners.

Plaza de nuestra capilla de estilo románico en cuya fachada destaca una cruz templaria y cuyo espacio tiene capacidad para hasta 150 comensales.



3. Pergola

Pérgola

m² 400
 130 150 120

Our large pergola covered with vegetation. An open-air museum where you will find yourself surrounded by art, vegetation and a special light.

Nuestra gran pérgola cubierta de vegetación. Un museo al aire libre en el que se encontrarán rodeados de arte, vegetación y una luz especial.



4. Fountain of Apolo

Fuente de Apolo

m² 200
 60 130 60

The fountain of "Apollo attended by the nymphs", carved in Carrara marble and inspired by a Versailles fountain from the 17th century.

La fuente de "Apolo atendido por las ninfas", tallada en mármol de carrara e inspirada en una fuente de Versalles del s XVII.



5. The Origin of life El Origen de la vida

m²
80

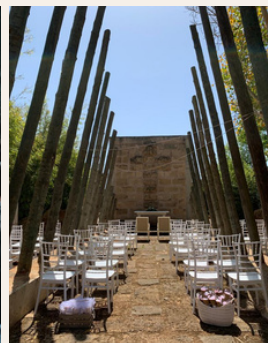
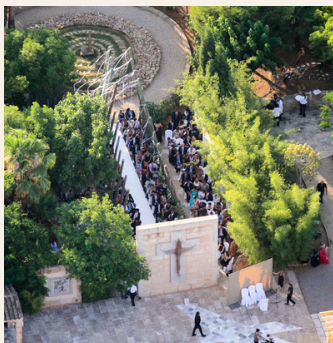
60

80

—

Place dedicated to the origin of life. An open-air basilica presided over by an altar with a cross made of "marés" (native stone of Mallorca).

Espacio dedicado al origen de la vida. Una basílica al aire libre presidida por un altar con una cruz de marés (piedra autóctona de Mallorca).



6. The Big mural El gran mural

m²
1200

400

500

180

The great mural, dedicated to the myths of ancient Greece. Area with a large marquee with capacity for up to 250 people. An ideal place for the celebration of the banquet and the subsequent celebration.

El gran mural, dedicado a los mitos de la antigua Grecia. Espacio con una gran carpa con capacidad para hasta 250 comensales. Un lugar ideal para la celebración del banquete y la posterior celebración.



7. The Chapel La Capilla

m²
83

60

80

—

Romanesque style chapel whose interior houses some 60 artworks, among which several sculptures from the 11th century stand out, and a coffered ceiling composed of 117 polychrome panels with 24-carat gold floral decorations.

Capilla de estilo románico cuyo interior alberga unas 60 obras de arte entre las que destacan varias esculturas del S. XI. y un techo artesanal compuesto por 117 paneles policromados con adornos florales de oro de 24 quilates.



Below is a sample of our menu proposal based on the experience of a large number of events. This proposal is of course flexible and adaptable to the tastes and needs of each event. (Please ask our staff for the full menu).

A continuación una muestra de nuestra propuesta de menú basada en la experiencia de un gran número de eventos. Dicha propuesta es por supuesto flexible y adaptable a los gustos y necesidades de cada evento. (Pueden solicitar el menú completo a nuestro personal)

APPETIZERS

Bonito and mango mousse cone
Majorcan flatbread with "escalivada" and marinated tuna
Majorcan flatbread with vegetables and sardines
Foie choux and onion jam
Mini tuna tartare, green apple and lime mayonnaise
Shot of gazpacho and anchovies
Crunchy prawn lollipop with soy caramel and honey
Iberian ham croquettes
Cod and sobrasada sausage croquettes
Octopus croquettes
Squid tempura with kimchi mayonnaise
Snack of ensaimada, apple and mahones cheese
Grilled octopus with black garlic aioli
"Frito Mallorquín" made with lamb (mallorcan dish)
Mini beef burger with Mahon cheese

Melon and zucchini shot
Mushroom and truffle puff pastry
Mini vegetable cakes
Watermelon, tomato and mint mini-salad
Vegetables in tempura with mustard and honey



APERITIVOS

Cucurucho de mousse de bonito y mango
Mini cocas de "xeixa" con escalivada y atún marinado
Choux de foie y mermelada de cebolla
Mini tartar de atún, manzana verde y mayonesa ligera de curry
Chupito de gazpacho y boquerones
Piruleta de langostino crujiente con caramelo de soja y miel
Croquetas de jamón ibérico
Croquetas de boletus y trufa
Croquetas de bacalao y sobrasada
Croquetas de pulpo
Tempura de calamar con mayonesa kimchi
Bocado de ensaimada, manzana y queso mahonés
Pulpo a la brasa con alioli de ajo negro
Frito mallorquín
Mini hamburguesa de ternera con queso mahonés

Chupito de melón y calabacín
Hojaldre de setas y trufa
Mini cocas de verdura
Mini ensalada de sandia, tomate y menta
Verduras en tempura con mostaza y miel

STARTERS

Prawn salad with boletus edulis vinaigrette
Oxtail cannelloni in their sauce
Piquillo peppers stuffed with fish and red shrimp
Sautéed scallops with broad beans, creamy truffle and green asparagus juice
Salmon with corn cream and prawns
Seabass with red shrimp "suquet" from Siscu
Cod with red prawn fideua

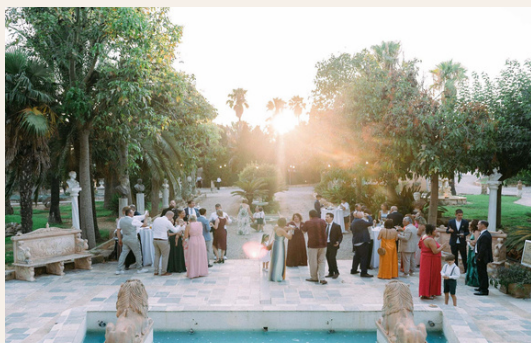
Es Revellar Garden Salad
Spinach and truffle ravioli
Vegetable mousaka with pepper coulis
Tomato tartar with pickles



ENTRANTES

Ensalada de langostinos con vinagreta de boletus edulis
Canelones de rabo de toro en su salsa
Pimientos de piquillo relleno de pescado y gamba roja
Vieras salteadas con cama de habas, cremoso trufado y jugo de espárragos verdes
Salmón con crema de maíz y langostinos
Corvina con "suquet" de gamba roja del Siscu
Bacalao con fideua de gamba roja

Ensalada del huerto Es Revellar
Raviolis de espinacas y trufa
Mousaka de verduras con coulis de pimientos
Tartar de tomate con encurtidos



MAIN COURSE

Iberian pork cheeks with truffled potato parmentier and pumpkin ravioli
 Iberian pork tenderloin, crispy with fine herbs, celery purée and mushroom ragout
 Lamb shoulder, potato, rosemary and "escalivada"
 Veal picaña with Dalt Turó wine sauce and rosemary small potatoes
 Mallorcan suckling pig with tumbet "millefeuille"

PLATO PRINCIPAL

Carrileras de ibérico con parmentier de patata trufada y raviolis de calabaza
 Solomillo de cerdo ibérico, crujiente a las finas hierbas, puré de céleri y ragout de setas
 Paletilla de cordero, patata, romero y "escalivada"
 Picaña de ternera con salsa de vino Dalt turó y patató al romero
 Lechona mallorquina con millojas de tumbet

Vegetable lasagna with dates pesto
 Aubergine cannelloni and seasonal vegetables
 Boletus and truffle risotto
 Mushroom and asparagus rice



Lasaña de verduras con pesto de dátiles
 Canelones de berenjena y verduras de temporada
 Risotto de boletus y trufa
 Arroz de setas y espárragos

**DESSERTS**

Chocolate mousse with ground almonds, thyme and red berries
 Lemon mousse with citrus gele
 Strawberry Fantasy
 Dark chocolate, allspice and mango coulant with mint and chocolate ice cream
 Walnut and cardamom "gató" with "ensaimada" ice cream
 Personalized wedding cake (check price).

POSTRES

Mousse de chocolate con tierra de almendra, tomillo y frutos rojos
 Mousse de limón con gele de cítricos
 Fantasía de fresas
 Coulant de chocolate negro, pimienta de Jamaica y mango con helado de menta y chocolate
 Gató de nueces y cardamomo con helado de ensaimada
 Tarta de boda personalizada (consultar precio)

Red fruit mousse
 Passion fruit and mango mousse
 Lemon pie



Mousse de frutos rojos
 Mousse de fruta de la pasión y mango
 "Lemon pie"

DRINKS INCLUDED

- Still and sparkling water
- Refreshments
- Beer
- Wine (red, rosé & white)
- Cava
- Coffee (during the banquet)

Wines:

- Red "Crianza": Rioja / Mallorca
- Rosé: Rioja / Mallorca
- White "Verdejo": Rueda / Mallorca

BEBIDAS INCLUIDAS

- Agua con y sin gas
- Refrescos
- Cerveza
- Vino (tinto, rosado y blanco)
- Cava
- Café (durante el banquete)

Bodega:

- Tinto Crianza: Rioja / Mallorca
- Rosado: Rioja / Mallorca
- Blanco Verdejo: Rueda / Mallorca





OPEN BAR (after the banquet)

(prices per person)

Open bar 3 hours..... 39€
Open bar 3 hours Premium65€

Extra hour (min 30 pax).....18€
Premium extra hour (min 30 pax).....32€

BARRA LIBRE (después del banquete)

(precios por persona)

Barra libre 3 horas.....39€
Barra libre 3 horas Premium.....65€

Hora extra (min 30 pax).....18€
Hora extra Premium (min 30 pax).....32€

CHILDREN'S MENU

APPETIZERS:

Breaded squids
Ham croquette
Mini pizza

MAIN COURSE (to choose one):

Pasta bolognese
Roasted chicken with potatoes
Escalope with potatoes
Chicken fingers

DESSERTS:

Dark chocolate coulant with vanilla ice cream
Brownie with ensaimada ice cream
Ice cream

DRINKS:

Water-Refreshes-Juices

MENÚ INFANTIL

APERITIVOS:

Calamares a la romana
Croquetas de jamón
Pizza de jamón y queso

PRINCIPAL (a elegir un plato):

Pasta a la boloñesa
Pollo asado con patatas
Escalope con patatas
Fingers de pollo

POSTRES:

Coulant de chocolate negro con helado de vainilla
Brownie con helado de ensaimada
Helados

BEBIDAS:

Agua-Refrescos-Zumos



COMPLEMENTS

Welcome drink..... 4€
Welcome cava 5€

Midnight snacks (sweet or savory)..... 8€

THEME STATIONS (between 8€-12€/person each):

- Table of ham and cut ham
- Cheese table
- Frying table
- Mini Burger table
- "Montaditos" table
- Grill table
- Sushi table
- Piccola Italy table
- Croquetry table
- Oyster table, seafood to snack on
- Veggie table
- Majorcan table

- Candy bar
- Chocolate fountain
- Donut table
- Mini dessert table

- Cocktail bar (Mojito, Caipirinha, Daiquiri,...)
- Premium Gins
- Flavored lemonades
- Vermouth
- Craft beers

COMPLEMENTOS

Bebida de bienvenida 4€
Cava de bienvenida 5€

Resopón (dulce o salado)..... 8€

ESTACIONES TEMÁTICAS (entre 8€-12€/pax por estación):

- Mesa de jamón y jamón al corte
- Mesa de quesos
- Mesa de fritura
- Mesa de mini hamburguesas
- Mesa de montaditos
- Mesa de grill
- Mesa de sushi
- Mesa piccola Italia
- Mesa croquetería
- Mesa de ostras, marisco para picar
- Mesa "veggie"
- Mesa mallorquina

- Candy bar
- Fuente de chocolate
- Mesa de donuts
- Mesa de mini postres

- Coctelería (Mojito, Caipirinha, Daiquiri,...)
- Ginebras Premium
- Limonadas de sabores
- Vermutería
- Cervezas artesanales

Price of the adult menu 169€*

**Price based on 90 guests.*

Please, ask rates for a lower number of guests.

WHAT IS INCLUDED?

The chosen menu of our proposal:

- 7 Appetizers
- 1 Starter
- 1 Main Course
- 1 Dessert
(The cutting of an external cake has an additional cost)
- Drinks during the aperitif cocktail and the banquet, until the start of the open bar
(The uncorking of external bottles will have an extra cost)
- Assembly, chairs, tables, kitchenware, linens for the banquet
- Floral table decoration
- Waiter service during the event
- Event advice
- Gastronomic advice
- Printed menu minutes
- Seating plan (List of guests with decoration)
- Surveillance service
- Technician service
- Housekeeping
- 1 night stay for the Bride and Groom in one of our best rooms (breakfast included)
- Parking for guests (more than 150 cars)
- Big Mural space and use of the tent included
- Space rates: 1000€ (one space)-1500€ (three spaces)
- Tasting menu included for 4 guests, (in case of less than 90 guests, tasting menu included for 2 guests). Additional guests 100€/person. The tasting can be attended by a maximum of 6 people.

**Possibility to reserve the Resort on an exclusive basis, in which case the spaces would have no additional cost (check conditions)*



Precio del menú de adulto 169€*

**Precio a partir de 90 invitados.*

Por favor, consulte las tarifas para un número menor de invitados.

¿QUÉ INCLUYE?

El menú elegido de nuestra propuesta:

- 7 Aperitivos
- 1 Entrante
- 1 Plato Principal
- 1 Postre
(El corte de una tarta externa tiene un coste adicional)
- Bebidas durante los aperitivos y el banquete, hasta el inicio de la barra libre
(El descorché de botellas externas tendrá un coste extra)
- Montaje, sillas, mesas, menaje y mantelería para el banquete
- Decoración floral de mesas
- Servicio de camareros durante el evento
- Asesoramiento del evento
- Asesoramiento gastronómico
- Minutas impresas del menú
- Seating plan (Listado de comensales con decoración)
- Servicio de vigilancia
- Servicio técnico
- Servicio de Limpieza
- 1 noche de estancia para los Novios en una de nuestras mejores habitaciones (desayuno incluido)
- Parking para invitados (más de 150 coches)
- Espacio del Gran Mural y uso de la carpa incluido
- Tarifa de espacios: 1000€ (un espacio)-1500€ (tres espacios)
- Prueba de menú incluida para 4 comensales, (en caso de menos de 90 invitados, prueba de menú incluida para 2 comensales). Pax adicionales 100€/persona. A la prueba pueden acudir un máximo de 6 personas.

**Posibilidad de reservar el Resort en exclusividad, en cuyo caso los espacios no tendrían coste adicional (consultar condiciones)*



CONDITIONS

- To reserve the date, the signing of a contract and a deposit of €2,000, to be deducted from the final invoice, are requested. This amount will not be refunded in case of cancellation.
- A payment of 50% of the total amount will be requested 3 months before the event.
- A second payment of the remaining amount will be requested, 30 days before the event, with the total number of guests confirmed to date (if, from this date, the number of guests decreases, the final price will not change).
- The right to a refund of 50% of the advance payment is recognised, only if the cancellation request is communicated in writing 6 months prior to the event, with the exception of the initial reservation of 2.000€ which will not be refunded.
- Fireworks displays are not allowed, nor is the launch of non-biodegradable material on the property.
- Possibility of reserving the entire Resort, check conditions.
- SGAE tax not included (around 3€/Pax)
- Prices do NOT include VAT (10%).



**If you would like to rent the property for any other type of event, please ask for the conditions.*

CONDICIONES

- Para la reserva de la fecha se solicita la firma de un contrato y un depósito de 2.000€ a descontar de la factura final. Este importe no será abonado en caso de cancelación.
- Se solicitará un pago del 50% del importe total 3 meses antes del evento.
- Se solicitará un segundo pago por el importe restante, 30 días antes del evento, con el número total de invitados confirmados hasta la fecha (las bajas no comunicada 7 días antes del evento no se tendrán en cuenta).
- Se reconoce el derecho a la devolución del 50% del pago adelantado, sólo en caso de que la petición de cancelación sea comunicada por escrito 6 meses antes del evento, a excepción de la reserva inicial de 2.000€ la cual no se devolverá.
- No se permiten realizar espectáculos pirotécnicos, ni el lanzamiento de material no biodegradable en la propiedad.
- Posibilidad de reservar el Resort al completo, consultar condiciones.
- Tasa de la SGAE no incluida (3€/persona aprox.)
- Los precios NO incluyen IVA (10%).



**Si desea alquilar la finca para algún otro tipo de evento, rogamos consulte las condiciones.*



*Photography used in this dossier by / Fotografía utilizada en este dossier:
Luna de Gras // Jaume Forner // Pere & Marga // Daniela Cursach // Leonie Leder*



WEDDINGS & EVENTS

- Edition N.º 02 -



Es Revellar Art Resort

Camí des Revellar, Km 3,7—Pol. 4 Parc 74 (07630) Campos, Spain

Telephone: +34 971 160 274 Email: info@revellarartresort.com

www.revellarartresort.com