

WEDDINGS & EVENTS

- Edition N.º 02 -

ES REVELLAR ART RESORT



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.



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



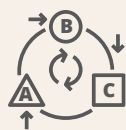
2 Private Parkings for more than 150 cars

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 areas to celebrate the event

7 áreas diferentes y combinables para la celebración del evento

¿Quiénes somos?

Who we are?



The Paradise Garden of Majorca, 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 we are?

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 Majorca 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





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. The Chapel

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.

1. La Capilla

m²
83

40

80



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



*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

2. Plaza de la capilla

m² 200
 200 220 150

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.



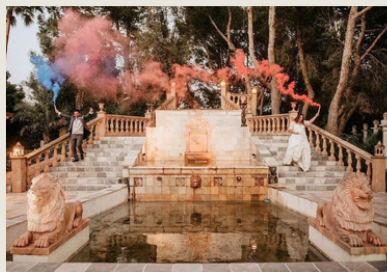
3. Imperial Avenue

3. Avenida Imperial

m² 83
 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.



4. Pergola

4. 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.



5. Fountain of Apolo

5. Fuente de Apolo

m²
150

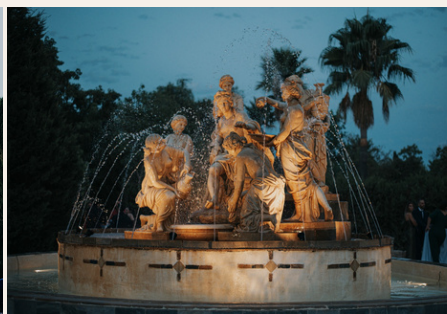
60

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.



6. The Origin of life

6. El Origen de la vida

m²
300

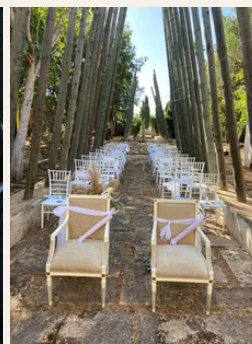
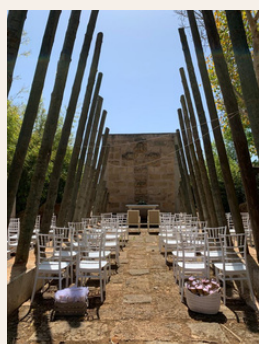
150

200

-

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 Majorca).

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).



7. The Big mural

7. El gran mural

m²
1200

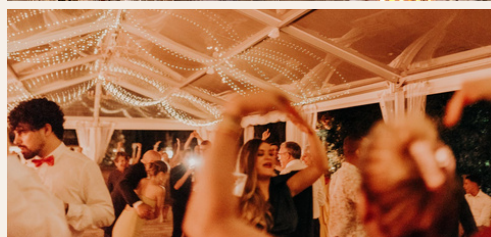
400

600

250

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.



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.

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.

APPETIZERS

Bonito and mango mousse cone
Majorcan flatbread with escalivada and marinated tuna
Foie choux and onion jam
Mini tuna tartare, green apple and lime mayonnaise
Shot of gazpacho and anchovies
Mini tomato tartare with anchovy mayonnaise
Tuna tataki and yuzu mayonnaise
Crispy prawn lollipop with soy caramel and honey
Iberian ham croquettes with orange mayonnaise
Squid tempura with kimchi mayonnaise
Snack of ensaimada, apple and Mahones cheese
Grilled octopus with black garlic aioli
Frito Mallorquín
Mini beef burger with Mahon cheese

Melon and zucchini shot
Mushroom and truffle puff pastry
Mini vegetable cakes
Tomato and guacamole cone
Mini Mint and Orange Fennel 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 de lima
Chupito de gazpacho y boquerones
Mini tartar de tomate con mayonesa de anchoas
Tataki de atún y mayonesa yuzu
Piruleta de langostino crujiente con caramelo de soja y miel
Croquetas de jamón ibérico con mayonesa de naranja
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
Cucurucho de tomate y guacamole
Mini ensalada de hinojo menta y naranja
Verduras en tempura con mostaza y miel

STARTERS

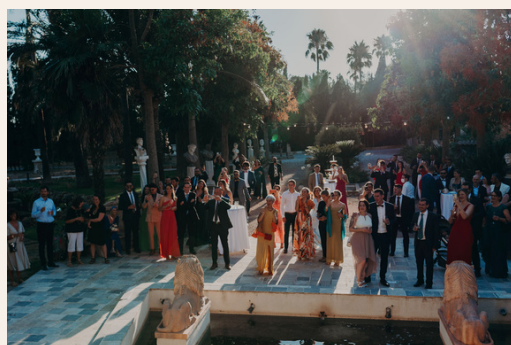
Lobster salad with sweet and sour vinaigrette
Oxtail cannelloni in their sauce
Piquillo peppers stuffed with fish and red shrimp
Monkfish and lobster ravioli
Sautéed scallops with broad beans, creamy truffle and green asparagus juice
Sea bass fillet with corn cream and prawns
Seabass with red shrimp "suquet" from Siscu
Monkfish with mustard sauce and fresh pasta

Spinach and truffle ravioli
Seasonal vegetable cannelloni and mint pesto
Vegetable soup with crunchy parsnip
tomato tartare

ENTRANTES

Ensalada de bogante y vinagreta agridulce
Canelones de rabo de toro en su salsa
Pimientos de piquillo relleno de pescado y gamba roja
Raviolis de rape y bogavante
Vieras salteadas con cama de habas, cremoso trufado y jugo de espárragos verdes
Filete de corvina con crema de maíz y langostinos
Lubina con "suquet" de gamba roja del Siscu
Rape con salsa de mostaza y pasta fresca

Raviolis de espinacas y trufa
Canelones de verduras de temporada y pesto de menta
Sopa de verduras con crujiente de chirivía
Tartar de tomate





MAIN COURSE

Iberian pork cheeks with truffled potato parmentier and pumpkin ravioli
 Iberian pork tenderloin, crispy with fine herbs, celery purée and mushroom ragout
 Low-temperature Iberian pork with red fruit sauce and potato cake
 Majorcan suckling pig with tumbet millefeuille
 Beef tenderloin with fig chutney, zucchini cake and spinach cream (+5€)
 Lamb shoulder, potato, rosemary and "escalivada"

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



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

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
 Presa de cerdo ibérico a baja temperatura con salsa de frutos rojos y pastel de patatas
 Lechona mallorquina con milhojas de tumbet
 Solomillo de ternera con chutney de higos, pastel de calabacín y crema de espinacas (+5€)
 Paletilla de cordero, patata, romero y escalivada



DESSERTS

Chocolate mousse with ground almonds, thyme and red berries
 Lemon mousse with citrus gele
 Strawberry Fantasy
 Cardinal (majorcan dessert) with chocolate sauce
 Dark chocolate, allspice and mango coulant with mint and chocolate ice cream
 Walnut and cardamom "gató" with "ensaimada" ice cream
 Millefeuille of vanilla cream and coffee
 Classic sponge cake, chocolate praline and meringue wedding cake
 Personalized wedding cake (check price and conditions)

POSTRES

Mousse de chocolate con tierra de almendra, tomillo y frutos rojos
 Mousse de limón con gelée de cítricos
 Fantasía de fresas
 Cardenal con salsa de chocolate
 Coulant de chocolate negro, pimienta de Jamaica y mango con helado de menta y chocolate
 Gató de nueces y cardamomo con helado de ensaimada
 Milhojas de crema de vainilla y café
 Tarta de boda clásica de bizcocho, praliné de chocolate y merengue
 Tarta de boda personalizada (consultar precio y condiciones)

CHILDREN'S MENU

APPETIZERS:
 Breaded squids
 Ham croquette
 Mini pizza
 Chicken fingers

MAIN COURSE (to choose one):
 Pasta bolognese
 Roasted chicken with potatoes
 Escalope with potatoes

DESSERTS:
 Ice-cream

DRINKS:
 Water-Refreshes-Juices

45.00€

MENÚ INFANTIL

APERITIVOS:
 Calamares a la andaluza
 Croquetas de jamón
 Mini pizza
 Fingers de pollo

PRINCIPAL (a elegir un plato):
 Pasta a la boloñesa
 Pollo asado con patatas
 Escalope con patatas

POSTRES:
 Helados variados

BEBIDAS:
 Agua-Refrescos-Zumos

45.00€

DRINKS

Drinks during the aperitif:

- Still and sparkling water
- Refreshments
- Beer
- Red/rosé/white wine
- Cava

Drinks during the banquet:

- Still and sparkling water
- Refreshments
- Beer
- Red/rosé/white wine
- Cava and coffee

Wines:

- Red "Crianza" - D.O. Rioja
- Rosé - D.O. Rioja
- White "Verdejo" - D.O. Wheel

OPEN BAR

(prices per person)

Open bar 3 hours..... 39.00€
Open bar 3 hours Premium 65.00€

Extra hour (min 30 pax)..... 16.00€
Premium extra hour (min 30 pax)..... 32.00€

COMPLEMENTS

Welcome drink..... 4.00€
Welcome cava 5.00€

Midnight snacks (sweet or salad)..... 8.00€

THEME STATIONS (Check price):

- 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



BEBIDAS

Bebidas durante el aperitivo:

- Agua con y sin gas
- Refrescos
- Cerveza
- Vino tinto/rosado/blanco
- Cava

Bebidas durante el banquete:

- Agua con y sin gas
- Refrescos
- Cerveza
- Vino tinto/rosado/blanco
- Cava y café

Bodega:

- Tinto Crianza - D.O. Rioja
- Rosado - D.O. Rioja
- Blanco Verdejo - D.O. Rueda

BARRA LIBRE

(precios por persona)

Barra libre 3 horas..... 39.00€
Barra libre 3 horas Premium..... 65.00€

Hora extra (min 30 pax)..... 16.00€
Hora extra Premium (min 30 pax)..... 32.00€

COMPLEMENTOS

Bebida de bienvenida 4.00€
Cava de bienvenida 5.00€

Resopón (dulce o salado)..... 8.00€

ESTACIONES TEMÁTICAS (consultar precio):

- 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 160.00€

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 during the banquet until the start of the open bar
(*The uncorking of external bottles has an additional 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)
- Use of the tent in case of reserving the Great Mural area
- Surveillance service
- Electrical technician service
- Housekeeping
- Parking for guests (more than 150 cars)
- Use of the scenarios reserved for the event, possibility of reserving different ones to combine them (maximum 3)
- Tasting of the menu test for 4 people (from 80 guests)
- Night stay in our best room with breakfast for the Bride and Groom
- Possibility of reserving the entire Resort (check conditions)



Precio del menú de adulto 160.00€

¿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 el cocktail de los aperitivos y durante el banquete hasta el inicio de la barra libre
(*El descorche de botellas externas tiene un coste adicional)
- 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)
- Uso de la carpa en caso de reservar el espacio Gran Mural
- Servicio de vigilancia
- Servicio de técnicos eléctricos
- Servicio de Limpieza
- Parking para invitados (más de 150 coches)
- Uso de los espacios reservados para el evento, posibilidad de reservar distintos espacios para combinarlos (máximo 3)
- Degustación de la prueba de menú para 4 personas (a partir de 80 invitados)
- Noche de estancia en nuestra mejor habitación con desayuno para los Novios
- Posibilidad de reservar el Resort al completo (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 2 months before the event.
- A second payment of the remaining 50% will be requested, 7 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 client has the right to a refund of the advance payment, only if the cancellation request is communicated in writing 6 months before the event (with the exception of the initial reservation of €2,000, which will not be returned).
- 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.
- 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 2 meses antes del evento.
- Se solicitará un segundo pago del 50% restante, 7 días antes del evento, con el número total de invitados confirmados hasta la fecha (las bajas a partir de dicha fecha no se tendrán en cuenta).
- Se reconoce el derecho a la devolución 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€).
- 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.
- 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 Fotografía // Jaume Forner Fotografía



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

www.revellarartresort.com