



Buffet Mhares 2026

Mhares Sea Club por MICE

El lugar ideal para celebrar tu evento de empresa. Desde un coctel de bienvenida, a un menú informal o una cena de gala.

La versatilidad de nuestro venue con una terraza de 1.800 m² y rodeado de un entorno inigualable en la isla con la mejor puesta de sol de Mallorca, hace de Mhares Sea Club el lugar perfecto para cualquier evento.

Buffet Arroces



Entrantes (A elegir 2)

Ensalada de escarola, bacalao confitado y romesco

Ensalada griega de queso feta, pepino, tomates asados y salsa tzatziki

Ensalada de patat6, pimientos asados, huevo duro y at6n

Paella (A elegir 2)

Ciega de mariscos

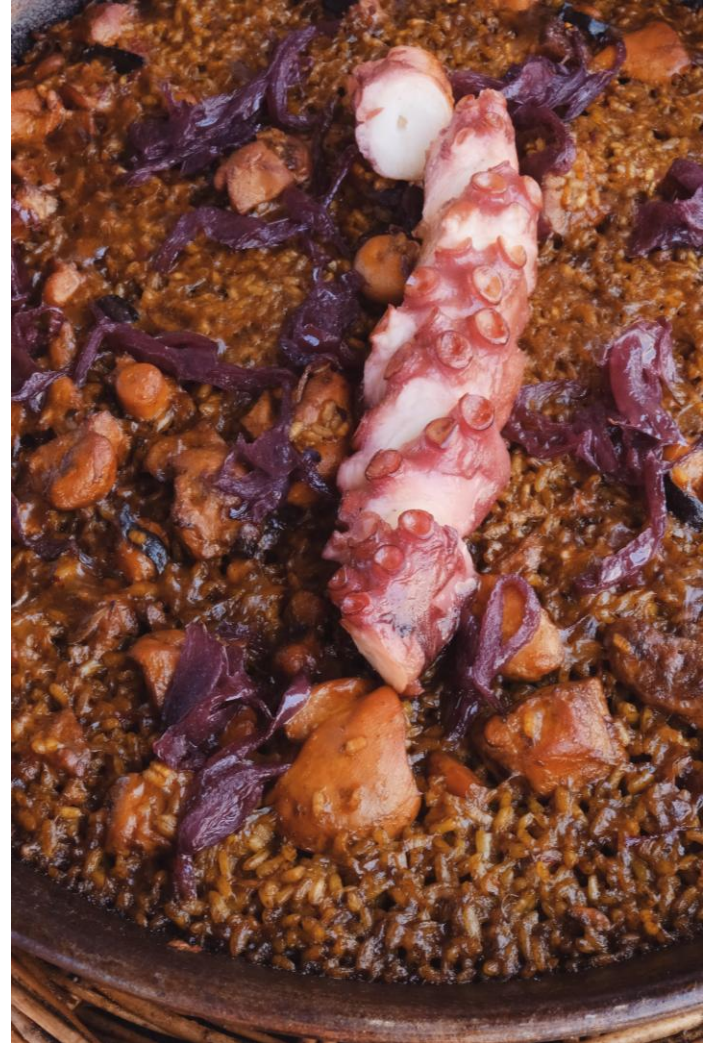
De Picant6n con alcachofas, habas y romero

De verduras con setas, alcachofas y esp6rragos

Postre

Mini empanada de pl6tano y dulce de leche

Brocheta de fruta variada (vegano)



Este men6 incluye:

- Servicio comida 1,5h
- Servicio bebida 2h
- Pan

65,00 € pp

Estos precios no incluyen IVA

Buffet Mallorquín



Entrantes

Coca de trampó

Frito de pulpo

Mini cocarroi de verduras

Tablas

Camaiot

Sobrasada

Queso mallorquín de 2 tipos

Butifarró al Josper

Postre

Ensaimada lisa

Coca de albaricoques



Este menú incluye:

- Servicio comida 1,5h
- Servicio bebida 2h
- Pan de Pagés con tomate y *galletes d'oli*

65,00 € pp

Estos precios no incluyen IVA

Buffet Barbacoa

Entrantes (A elegir 2)

Hummus de tomates secados al sol
Cogollos de lechuga romana, salsa César coreana y pollo marinado y frito
Calabacín al Jospier con ricotta y aceite de limón

Barbacoa (A elegir 2)

Pollo picantón al Jospier con aromas del mediterráneo
Mini burger de ternera al Jospier con mayonesa de trufa
Salmón al estilo teriyaki
Lubina con chimichurri de tap de cortí

Guarniciones (A elegir 2)

Boniato asado
Mazorca de maíz
Patatón asado

Postre

Tartaleta de lemon pie con merengue tostado
Brocheta de fruta variada (vegano)

Este menú incluye:

- Servicio comida 1,5h
- Servicio bebida 2h
- Pan



75,00 € pp

Estos precios no incluyen IVA

Bebidas & Bodega



El paquete de bebidas incluye durante 2 horas:

Agua (mineral & con gas)

Refrescos

Cerveza

Vega La Luna blanco (Verdejo)

Vega La Luna tinto (Tempranillo)

Paquete Silver

+6,00€/pp

Blancos:

ADN Blanco (V.T. Mallorca)*

Legaris Verdejo (D.O. Rueda)

Tintos:

ADN crianza (V.T. Mallorca)*

San Millán (D.O. Rioja)

Rosado: +1,00€/pp

ADN Rosado (V.T. Mallorca)*

La dalia Rosé (D.O. Navarra)

Paquete Gold

+9,00€/pp

Blancos:

Veritas blanc (D.O. Binissalem - Mallorca)

José Pariente Sauvignon blanc (D.O. Rueda)

Tintos:

Vinyes velles (D.O. Binissalem - Mallorca)

Martínez Lacuesta Reserva (D.O. Ca. Rioja)

Rosados: +2,00€/pp

Veritas Roig (D.O. Binissalem - Mallorca)

Magali Rosé (A.O.C. Côtes de Provence)

* Este vino de elaboración exclusiva para Mhares Sea Club, vendimia de nuestros viñedos en Porreras, con certificado Demeter España y el sello ecológico de la UE, es el equilibrio perfecto entre la tradición mallorquina y la tendencia actual.

Estos precios no incluyen IVA

Extras



Barra libre (mín. 800€/h)

Standard

15.00 €/h/pp

Gin Bombay Sapphire

Vodka Eristoff

Ron Barceló

Whisky Johnnie Walker E. Roja

Jimador y Armadura White tequila

Vino

Cerveza

Refrescos

Agua

Redbull + € 2,00/pp

Premium

20.00 €/h/pp

Gin Mare

Vodka Grey Goose Vodka

Ron Diplomático Mantuano

Whisky Johnnie Walker E. Negra

Bourbon Jack Daniels

Jimador y Armadura White tequila

Jaggermeister

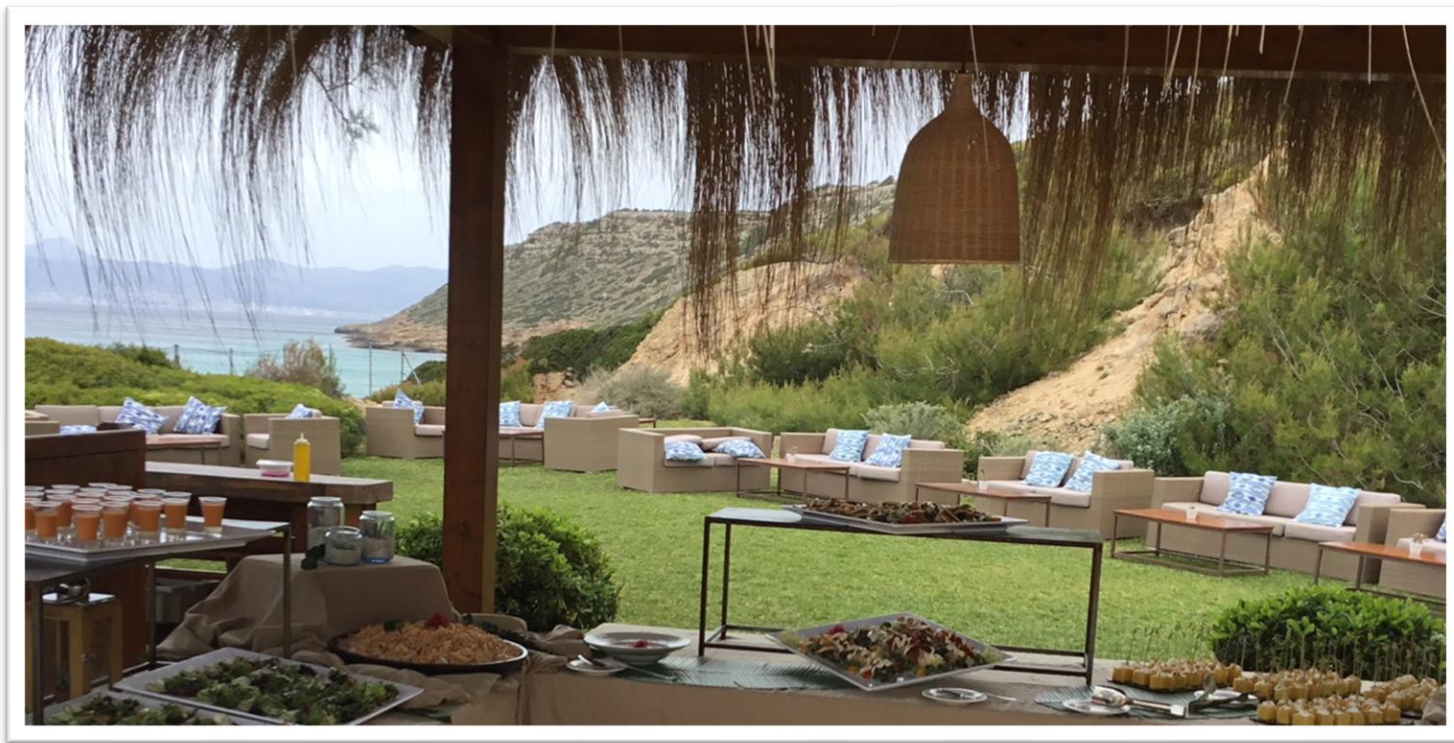
Frozen daikiri & margarita

Vino

Cerveza

Refrescos

Agua



Resopón

Dulce

Surtido de donuts

Surtido de enasimadas

+ 7,50€/pp

Salado

Surtido cocas mallorquinas

Surtido de empanadas

+ 8,00€/pp

McDonalds's

Hamburguesas con queso

&

Patatas fritas

Pedir cotización

Se calculará para el 75% de los invitados adultos
Estos precios no incluyen IVA

Nuestra experiencia incluye...

- Ⓜ Personal suficiente para el servicio.
- Ⓜ Mobiliario y menaje propio de Mhares Sea Club. Decoración propia como centro de mesa si el cliente lo desea. Para decoración adicional, solicitar presupuesto.
- Ⓜ Los menús incluyen la cartelería necesaria para cada tipo de menú. Minutas para el menú de gala y cartelería para los buffets. Los idiomas incluidos son el español e inglés, para otros idiomas el cliente deberá aportar la traducción.
- Ⓜ El menú del staff externo a Mhares será el principal y postre elegido para los invitados, sin aperitivos ni alcohol (42,00€+ IVA/pp).
- Ⓜ A petición del cliente, y únicamente para eventos en exclusiva de más de 80 personas, se servirá una degustación del menú elegido para 4 personas (comensal adicional 80,00€ máximo 6 personas) de lunes a viernes a mediodía en los meses de temporada baja. La prueba será gratuita una vez se haya pagado la reserva. En caso contrario deberá abonarse y se descontará de la factura final al confirmarse el evento. Una vez finalizada la prueba cualquier consumo extra deberá ser abonado por del cliente.
- Ⓜ Las marcas de bebidas podrán sufrir algún cambio. En cualquier caso, será substituidas por marcas de calidad equivalente, siempre con previo aviso al cliente.
- Ⓜ El menú se podrá adaptar para alergias y menús especiales sin coste hasta un 10% de los invitados.

Otros servicios externos

Música

La música es uno de los puntos más importantes de un evento y por ello es importante que se sigan unas normas y recomendaciones. El equipo de música deberá estar siempre conectado a nuestro limitador de sonido oficialmente homologado de forma obligatoria. Del mismo modo cualquier DJ/músico o grupo deberá hacer uso de nuestros altavoces JBL en la zona de la discoteca. El horario de la música es hasta la puesta de sol en exterior y hasta las 4.00h en la zona cubierta. Cualquier actuación en directo deberá ser autorizada por Mhares Sea Club. La percusión está totalmente prohibida en cualquier zona del recinto.

Mhares Sea Club trabaja en exclusiva con empresas de audiovisuales e iluminación:

DJ'S & MÁS MÚSICA

SubUrban

Miquel bookings@suburbanmusic.es

LoMusic

Aina Arbós: aina@lomusic.es

Panela

Valerio: vl@panelaproductions.com

AUDIOVISUALES

MET Productions

hola@metproductions.es

AICO

Irene: proyectaico@aico.es

El precio variará dependiendo del presupuesto y a petición del cliente.

El **canon de autor** se debe abonar por parte del cliente en cualquier tipo de evento que haya música. El importe es de **225,00€ + IVA** y, en cualquier caso, el cliente deba ajustarse al cumplimiento de la normativa laboral, mercantil, fiscal y de cualquier otro tipo.

Condiciones de reserva y forma de pago

- ☹ Únicamente se considerará como confirmada una fecha de forma definitiva con el abono de la reserva de 2.500€, que deberá abonarse antes de la fecha de vencimiento que figure en la factura. Dicha cantidad se deducirá de la factura final.
- ☹ El 50% del presupuesto estimado, en base al número de personas contratadas, del menú elegido, así como del resto de opciones, deberá ser abonado con tres meses de antelación y antes de la fecha de vencimiento que figura en la factura.
- ☹ El importe restante deberá ser abonado 10 días antes del evento. Después de dicha fecha no se admitirán reducciones en el número de invitados.
- ☹ El incumplimiento de estas condiciones autoriza al establecimiento a la anulación del evento sin devolución de las cantidades entregadas a cuenta. Estas cantidades únicamente serán reembolsables en el caso de fuerza mayor o cancelación por causas imputables a Mhares Sea Club.
- ☹ Se aplicará el IVA legalmente establecido para cada servicio.

