

Landhotel****

Can Davero

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 80.000,00 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 Weine der Region, 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 in 2006/2007 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 50 Gäste und begeistert durch seine original mallorquinische Ausstattung.

Genießen Sie entspannender Musik nationale und regionale Spezialitäten, spanische Weine und unseren aufmerksamen und persönlichen Service. „Guten Appetit“

RAUMDETAILS

Raummaße: 9 m x 8,80 m

Etage: Parterre mit direktem Ausgang zum Garten

Max Personen: 50 Personen

Sitzformen: jede Möglichkeit

Stehempfang

Technologie: Overhead, Flipchart, Pinwand, W- Lan, CD Player, Boxen



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: 10 - 50 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,
(Flipchart komplett, OHP, Folien, Schreibutensilien für die Teilnehmer),
Mittagessen,
Kaffee/Teepause Vor- und Nachmittags.

Binissalem (39,90 Euro)

Tagungsbetreuung,
Raumbereitstellung,
Standardtechnik,
(Flipchart komplett, OHP, Folien, Schreibutensilien für die Teilnehmer),
zwei Gänge Mittagessen,
Kaffee/Teepause Vor- und Nachmittags incl. Gebäck und Obstkorb,
ein Tagungsgetränk pro Person.

Can Davero (49,90 Euro)

Aktive Tagungsbetreuung,
Raumbereitstellung,
Exklusivtechnik,
(Flipchart komplett, OHP, Folien, Schreibutensilien für die Teilnehmer, Beamer, Leinwand),
drei Gänge Mittagessen,
Kaffee/Teepause Vor- und Nachmittags incl. Gebäck und Obstkorb,
zwei Tagungsgetränke pro Person.
„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 und American Salsa 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 €
- Nordseekrabben mit Cocktailsauce Stück 4,80 €
- Serranoschinken mit Holunderschaum Stück 4,90 €

Warme Kleinigkeiten extra zu Ihrer Veranstaltung

(ab 10 Stück/Sorte)

- Auswahl von gebackenen Poppers 2,50 €
- Mozzarella Sticks 2,50 €
- Hähnchenspieß mit Ananas 3,50 €
- Frühlingsröllchen mit Soja Dipp 3,50 €
- Scampi im Knuspermantel 3,50 €
- Yakitorispieß 3,80 €
- Mini-Quiche 3,80 €
- Mini Pizza 3,80 €

Bereitstellungskosten Technik

Standardtechnik

- Je ein Gerät stellen wir Ihnen im Tagungsraum kostenfrei zur Verfügung.

Zusätzliche Standardtechnik berechnen wir wie folgt

• Flipchart (mit Stiften und einem 10-Blatt-Block)	36,00 €
• Overheadprojektor (inkl. 4 Folienschreiber) ab	36,00 €
• Folie	1,00 €
• Leinwand - ca. 1,80m x 1,80m	15,50 €
• Pinnwand	15,50 €
• Blöcke und Stifte	kostenfrei
• Videobeamer ab	175,00 €
• Videorecorder mit Monitor ab	41,00 €
• DVD-Player mit Monitor ab	41,00 €
• Standmikrophananlage ab	77,00 €
• Clipmikrophananlage ab	77,00 €
• CD-Player ab	25,00 €
• Sound- und Lichtanlage	auf Anfrage
• Fotokopie	0,35 €

Benötigtes Zusatzequipment und technische Betreuung werden nach Aufwand berechnet. Die Preise sind pro Einsatztag angegeben und verstehen sich zuzüglich der gesetzlich vorgeschriebenen MwSt.

Personal & Kunst & Service extra für Ihre Veranstaltung

(pro Stunde)

• Hostess	65,70
-----------	-------

•	Techniker	43,00
•	Fotograf	79,00
•	Filmteam	530,00
•	Model	auf Anfrage
•	Statisten	37,00
•	Trainer	auf Anfrage
•	Sicherheitskräfte	87,00
•	Servicekräfte	43,00
•	Musiker	auf Anfrage
•	DJ	auf Anfrage
•	Künstler	auf Anfrage
•	Massage	105,00

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 7% 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 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



Rinderspieß mit Avocado-creme



Red Hot Chilli Poppers



Shrimp Poppers



Garnelen und Gemüse am Zitronengras



Mozzarella-Sticks

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



Puten-Spieß „Texana“ 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 Mittelmehr wie Tilap und Lupina,
Hausgebeizter Lachs mit Sahnemeerrettich 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



Kleine Kalbsröllchen in Cognaccreme mit frischer Petersilie



Würziges Kartoffelgratin



Auswahl von frischem Mediterranem Gemüse



Crema Catalan



Marmorierte Mousse au Chocolat



57,00 €pro Person

„Can Davero-Getafel“

Auswahl von knackigen Blatt- und Rohkostsalaten mit Rotwein-Vinaigrette

und Joghurt-Dressing
✻
Gurkensalat in Rahm mit Dill, Tomatensalat mit frischen Zwiebeln
✻
Karottensalat mit Orangenfilets
✻
Salat von roten Linsen und Salat von bunten Zucchini
✻
Luftgetrockneter Schinken vom iberischen Schwein auf Netzmelonen-Schiffchen
✻
Olivenholz-Rauchlachs
an Limonen-Creme Fraîche
✻
Internationale Käseauswahl
✻
Brotspezialitäten mit verschiedenen Buttersvariationen
✻
Opal-Tomatensuppe mit zarter Sherrycreme
✻
Schweinemedallions in einer leichten Traubenrahmsauce
✻
Gegrilltes Lachssteaks an Limonensauce
✻
Knusprig gebratene Lammkeule mit Barolo-Wachholdersauce vor dem Gast tranchiert
✻
Broccoli und Romanescoröschen mit gebratenen Pinienkernen
✻
Gemüselasagne
✻
Rosmarinkartoffeln
✻
Jasmin-Duftreis
✻
Helles und dunkles Mousse au Chocolat
✻
Himbeeren-Marzipan mit Melonenkugeln und Ananasspalten

68,90 €pro Person

„Can Davero BBQ“

Dieses Buffet wird Ihnen vom offenen Gartengrill frisch zusammengestellt und vor Ihren Augen gegrillt.

Auswahl an knackigen Blatt- & Rohkostsalaten mit

Spanischer-Vinaigrette und American Dressing



Cole Slaw Salat



Salat von roten Linsen



Salat von Kidneybohnen, Mais und grünem Pfeffer



Tomatensalat mit Zwiebeln



Rustikale Brotauswahl mit Butter



Zarte Hähnchenbrust mit frischem Paprika und Schalotten gespießt



Herzhafte Lammhaxe aus dem Buttermilchfass



Rustikales Steak mit weißer Pfeffersauce



Kräuterbutter



Ofenkartoffel mit Sour Creme



Gegrillte Maiskolben



Salat von frischen Früchten



Joghurt-Limonencreme

42,30 €pro Person