



Sa Canova

where good things grow

Tagungsraum „Mallorquinischen Küche“

Hinter der mallorquinischen Küche verbirgt sich ein Raum mit besonderem Flair. Im landestypischen Stil wurde die ursprüngliche Küche restauriert und besticht deshalb durch ihren authentischen Charme. Neben der offenen Küche umfasst der Raum einen gemütlichen Sitzbereich rund um den Kamin. Ideal für kleinere, kulinarische Veranstaltungen, wie beispielsweise Show-Cooking oder Kochkurse, oder Meetings in warmem, familiärem Ambiente.

Stockwerk:

1. Obergeschoss

Raumgröße:

38 m²

Optionale Ausstattung:

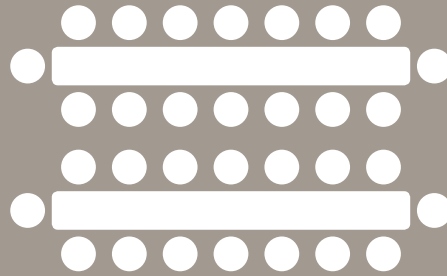
Monitore

Projektor

Lautsprecher

Bestuhlungsoptionen:

Reihenbestuhlung



Bestuhlung für 14 Personen



Sa Canova

where good things grow

Übersicht Finca Sa Canova

Die typisch mallorquinische Finca Sa Canova wurde in den 1950ern erbaut und wird seit 1973 als landwirtschaftlicher Versuchsbetrieb genutzt. 2013 wurde die Finca Teil der Castell-Miquel-Anwesen. Heute findet sich dort eine üppige Vegetation wieder, die als wahrer Schatz der Balearen gilt. Umgeben von der Natur mit ihrer Vielfalt an Pflanzen- und Obstsorten, welche auf der Finca zu eigenen Produkten verarbeitet werden, bietet Sa Canova eine einzigartige Kulisse für Ihre Veranstaltung.

200 Pflanzenarten

14,21 Hektar

50 kultivierte Obstsorten

Location-Spezifikation:

- Parkplatz für ca. 100 PKW und Wendemöglichkeit für Reisebusse
- 1 Konferenzraum und 5 Tagungsräume verschiedener Größen, jeweils mit Tageslicht
- Klimatisierung und Heizung in allen Innenräumen, Heizpilze für den Außenbereich
- Terrasse im Innenhof
- Überdachter Terrassenbereich
- Weitläufige Gartenanlage
- Kinderspielplatz
- Poolbereich* mit Terrasse und Sonnendeck
- Vollausgestattete Küche mit separater, ebenerdiger Anlieferungszone
- Show-Küche im Obergeschoss
- WLAN-Zugang im Innen- und Außenbereich
- Sanitäre Anlagen im Innen und Außenbereich (WC, Duschen, Umkleiden)
- Barrierefreier Zugang zum Erdgeschoss
- Transparentes Partyzelt 10m x 10m

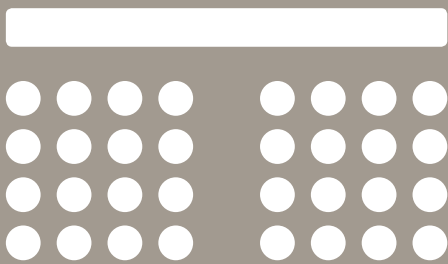
* Bei Benutzung ist die Buchung einer Badeaufsicht erforderlich.

Buchen Sie das Full-Service-Paket. Wir kümmern uns gerne um Ihre individuellen
Veranstaltungsanforderungen. Unsere Leistungen im Überblick:

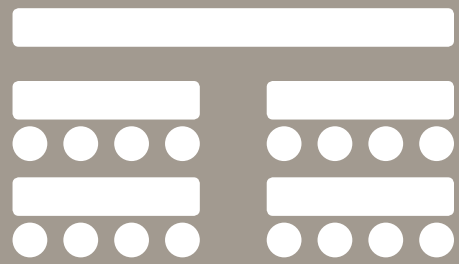
Individuelle Raumausstattung und -gestaltung Catering,
vom Mehr-Gänge-Menü über Barbecue bis hin zu Show-Cooking oder Kochkursen
Transfer-Shuttle oder -Busse Individuelle Dekorationen mit Blumen
und speziellen Beleuchtungskonzepten
Vermittlung von DJs und/oder musikalischen Live-Acts
Technische Sonderausstattung
Personelle Unterstützung durch Hostessen

Bestuhlungsoptionen:

Reihenbestuhlung



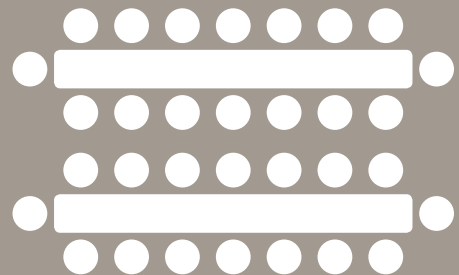
Parlamentarische Bestuhlung



U-Form-Bestuhlung



Blockbestuhlung



Bankettbestuhlung

