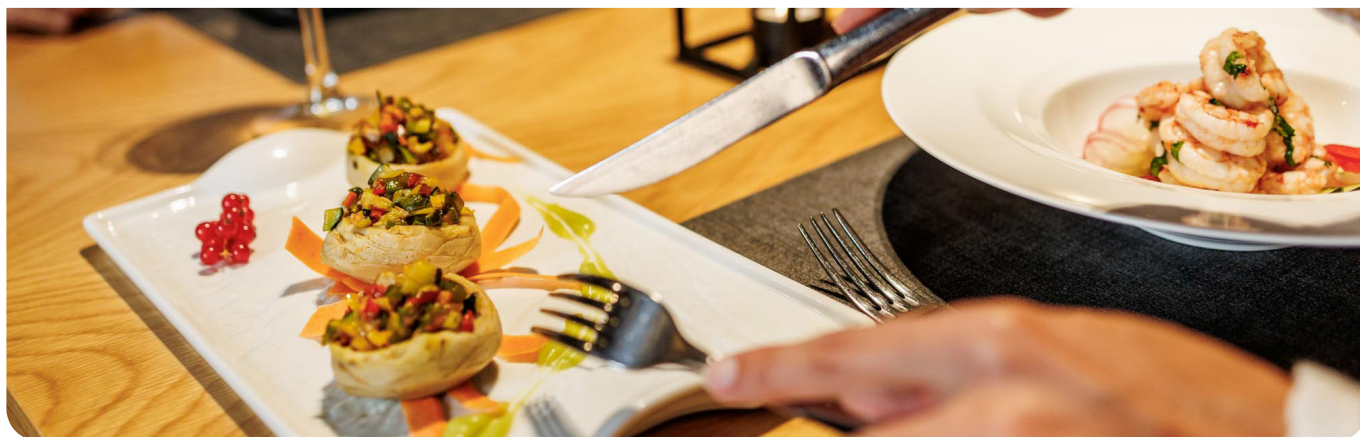




Gastronomie ist ein wesentlicher Bestandteil während Ihres Urlaubs. Aus diesem Grund haben **VIVA Cala Mesquida Suites & SPA **** SUP Adults Only 16+** mehrere Restaurants, die Ihnen eine große kulinarische Vielfalt bieten.

ÜBERNACHTUNG MIT FRÜHSTÜCK

Zum Frühstück bietet das Restaurant Adagio ein abwechslungsreiches und ausgewogenes Buffet. Darüber hinaus können Sie unseren Köchen an den Show-Cooking-Stationen bei der Zubereitung der Gerichte zusehen.

HALBPENSION PLUS

Genießen Sie eine große kulinarische Vielfalt beim Frühstück und Abendessen im Buffetrestaurant Adagio – Getränke sind inklusive. Außerdem erhalten Sie einen Rabatt in unseren Themenrestaurants.

ALL INKLUSIVE

In unserem Buffetrestaurant Adagio können Sie ein abwechslungsreiches Frühstück genießen. Außerdem organisieren wir täglich Themenabende: mallorquinisch, mexikanisch, italienisch, asiatisch, mediterran, festlich und international. Verpassen Sie nicht unsere Show-Cooking-Stationen, bei denen Sie unseren erfahrenen Köchen bei der Arbeit zusehen können. Und in unserem Bluemoon Lounge Bar and Restaurant servieren wir Ihnen ein exklusives À-la-carte-Mittagessen. **Bei einem Mindestaufenthalt von 4 Nächten im All-Inclusive-Paket genießen Sie ohne zusätzliche Kosten ein Abendessen in einem unserer Spezialitätenrestaurants: El Talaia Tapas & More oder unser klassisches Grill Bluemoon, das sich auf Fleischgerichte spezialisiert. Und bei einem Aufenthalt von 7 Nächten können Sie in beiden Restaurants jeweils ein Abendessen genießen.**

ALLES INKLUSIVE DELUXE

Fügen Sie Ihrem All-Inclusive-Angebot unbegrenzten Zugang zu unseren Themenrestaurants hinzu.

SERVICELLEISTUNGEN IN BARS UND RESTAURANTS

Adagio Buffet Restaurant

Frühstück

Abendessen

Talaia Tapas Restaurant

À la carte Abendessen

Getränke

Oasis Pool Bar

Barservice

Bluemoon Lounge Bar & Restaurant

À la carte Mittagessen

À la carte Abendessen

Barservice

Palmira Pool Bar

Barservice

In keinem Fall und für keiner unserer Verpflegungsarten wird die Hotelleitung die Verschwendung von Lebensmitteln zulassen, verstanden als übermäßige Bestellungen in unseren À-la-carte-Restaurants und bei unseren Buffets die übermäßige Anhäufung von Lebensmitteln, die nicht verzehrt werden. Ebenso behält sich das Hotel das Recht vor, keine zusätzlichen alkoholischen Getränke auszuschenken, falls sich der Kunde nicht in optimaler Verfassung befindet. Die Hotelleitung behält sich das Recht vor, geeignete Maßnahmen gemäß dem Gesetz 3/2020 vom 11. März zur Vermeidung von Lebensmittelverlusten und -verschwendung und den damit verbundenen Rechtsvorschriften zu ergreifen.