



VALTARI
EVENTOS



Bodas

Tipo cóctel
Todo incluido



La vida está llena de momentos únicos y en VALTARI nos gustaría acompañaros para que sean inolvidables...

¡Enhorabuena por vuestro compromiso de parte de todo el equipo de VALTARI!

Comienza vuestra gran aventura y es importante contar con los mejores profesionales para que el día más especial de vuestras vidas resulte perfecto.

En VALTARI contamos con un equipo comprometido y experto que os acompañará y aconsejará para que todo os sea mucho más sencillo, ¡queremos que os concentréis en disfrutar!

Os sorprenderá la flexibilidad a la hora de hacer vuestro evento a medida, la versatilidad de los espacios y el cariño y mimo que cada miembro pone en su labor.

VALTARI es paz y tranquilidad, un complejo a un paso de Málaga y la Costa del Sol. Situado en una gran finca en Alhaurín de la Torre.

¡Estaremos encantados de que vengáis a conocernos!





Cuatro grandes salones ubicados en edificios independientes, dotados de porches y rodeados de jardines. Diseñados cada uno con su propio carácter.





“Cocinar con amor alimenta el alma”



Menú tipo cóctel

(A ELEGIR 2 DE LOS TRES RINCONES)

RINCÓN DE SUSHI

Niquiris, makis, sushimi y californian con sus salsas.

RINCÓN DE QUESOS E IBÉRICOS

Queso curado, queso Brie, queso Emmental y queso Gouda
Salchichón, chorizo, caña de lomo , morcón

RINCÓN DEL JAMÓN

Maestro cortador + jamón ibérico

APERITIVOS

A elegir 6 aperitivos fríos y 6 aperitivos calientes
(Ver selección de aperitivos más adelante)

POSTRES

Mini milhojas de vainilla
Cubo de Ferrero Rocher
Mini limón y merengue

BODEGA

Tinto Tierras de Castilla
Blanco D.O. Rioja
Cava Brut
Cervezas, refrescos, agua mineral
Café e infusiones

Duración aproximada de 2 horas

Servicios incluidos

BARRA LIBRE DURANTE TRES HORAS

SERVICIO DE DJ Y TASAS SGAE

RECENA (MINI HOJALDRITOS Y MINI PIZZAS)

Montaje del salón completo en mesas redondas de entre 8, 10 Y 12 personas con
mantelería a elegir .

Personal de sala (Maitre y camareros) y personal de cocina (Jefe de cocina y cocinero)
Seating plan a elegir.

Decoración floral en mesas, incluyendo el centro presidencial e Iluminación con letras
LOVE gigantes.

Impresión de minutas a elegir entre varios modelos.

Acceso a parque infantil.

Limpieza salón y baños. Aparcamiento gratuito para 500 vehículos.

Menú tipo cóctel reforzado

CÓCTEL DE BIENVENIDA

A elegir 8 aperitivos fríos y 8 aperitivos calientes
(Ver selección de aperitivos más adelante)

Duración aproximada de una hora y media

SERVIDO EN MESA...

A elegir uno

Medallones de solomillo de cerdo a la mostaza con mil hoja de patata y parrillada de verduras

Abanico ibérico asado a baja temperatura acompañado de patatas rústicas, espárragos y ajetes

Meloso de ternera acompañado de cremoso de patatas al aceite de trufa

POSTRE

A elegir uno

Semifrío de turrón con encamisado de chocolate crujiente

Cheesecake con cobertura de chocolate blanco

Ferrero Rocher en textura

Bomba de coco y mango

Cestita de frutos rojos

Brownie de avellanas y tres chocolates

BODEGA

Tinto Tierras de Castilla

Blanco D.O. Rioja

Cava Brut

Cervezas, refrescos, agua mineral

Café e infusiones

Servicios incluidos

BARRA LIBRE DURANTE TRES HORAS

SERVICIO DE DJ Y TASAS SGAE

RECENA (MINI HOJALDRITOS Y MINI PIZZAS)

Montaje del salón completo en mesas redondas de entre 8, 10 y 12 personas con mantelería a elegir .

Personal de sala (Maitre y camareros) y personal de cocina (Jefe de cocina y cocinero) Seating plan a elegir.

Decoración floral en mesas, incluyendo el centro presidencial e Iluminación con letras LOVE gigantes.

Impresión de minutas a elegir entre varios modelos.

Acceso a parque infantil.

Limpieza salón y baños. Aparcamiento gratuito para 500 vehículos.

Cóctel de Bienvenida

APERITIVOS FRÍOS

Rusa de ventresca de atún y aove

Tartar de salchichón de Málaga

Piruleta de queso manchego y arándanos

Ajoblanco de mango

Blinis de ahumados y queso de cabra

Macarons Idiazabal

Tartar de atún y aguacate

Salmorejo de naranja y bacalao

Ceviche de lubina

Milhojas de foie, manzana y queso caramelizado

Gaspacho de frutos rojos

Hummus de zanahorias con frutos secos y crudités

Daditos de queso curado

Mini ensalada de perdiz escabechada y granada

Piruleta de foie y chocolate

Pimientos cherry rellenos de queso

Tosta de aguacate y sardina ahumada

APERITIVOS CALIENTES

Nuestro surtido de croquetitas

Pulpo asado sobre cremoso de patata y kimchi

Brochetita de pollo yakitori

Langostino crujiente con salsa de ostras

Gyozas de langostino y curry

Pan bao de secreto ibérico, rúcula y hoisin

Langostino con coco, sésamo y curry

Cazón en adobo con alioli de menta

Mini hamburguesita de ternera, queso y rúcula

Samosa de ternera, curry y canela

Kebab de pita con pollo, yogurt y rúcula

Fajita Tex Mex

Queso frito con mermelada de frutos rojos

Taquitos de bacalao frito

Brochetita de Ibéricos y cherry

Mini pincho moruno

Cigarrito de huevos con chorizo

Menú Infantil

Mini hamburguesas con queso

Mini perritos y patatas fritas

Mini pizzas

Postre

Helado

BEBIDA: refrescos, zumos y agua mineral

Condiciones de Reserva

El depósito mínimo para considerar FIRME la reserva será de 800€.

Diez días antes de la boda, se confirmará el número definitivo de comensales así como los menús especiales, siendo el número mínimo a facturar. También se entregará el 50% del la factura total estimada.

El resto del importe se abonará en el plazo de los tres días siguientes a la celebración.

*El salón Insignia estará disponible para bodas de mínimo 180 personas en temporada alta.

Contacto

Dirección: Carretera Churriana-Cártama, km.6
29130, Alhaurín de la Torre, Málaga

Teléfonos: 952 41 15 43 / 609115087

Correo electrónico: info@valtari.es



VALTARI
EVENTOS