



VALTARI

GRADUACIONES
UNIVERSIDAD



OPCIÓN 1

Coctel de bienvenida

6 aperitivos fríos y 6 aperitivos calientes
(ver selección más adelante)

Plato principal a elegir (todos el mismo)

Lomo de merluza a la marinera
Solomillo de cerdo con salsa a la pimienta acompañado de patatas
a lo pobre y verduras
Ribs con salsa barbacoa y patatas deluxe

Postre a elegir (todos el mismo) (ver selección más adelante)

Bodega

Tinto Tierras de Castilla
Blanco D.O. Rioja
Cerveza, refrescos, agua mineral y cava

Incluido en el Menú

- Cóctel de bienvenida con 6 aperitivos fríos y 6 calientes a elegir de nuestra selección de aperitivos
- Plato principal a elegir
- Postre a elegir uno de nuestra selección
- Bebidas durante la comida (Vinos, refrescos, cerveza y agua mineral)
- Barra libre hasta las 06:00
- Recena (mini pizza, hojaldritos y mini molletes) para la barra libre
- Servicio de DJ incluido en precio menú



VALTARI
EVENTOS

OPCIÓN 2

Coctel de bienvenida

6 aperitivos fríos y 6 aperitivos calientes
(ver selección más adelante)

Entremeses para compartir

Ensalada César
Fingers de pollo

Plato principal a elegir (todos el mismo)

Lomo de merluza a la marinera
Solomillo de cerdo con salsa a la pimienta acompañado de patatas
a lo pobre y verduras

Ribs con salsa barbacoa y patatas deluxe

Postre a elegir (todos el mismo)
(ver selección más adelante)

Bodega

Tinto Tierras de Castilla
Blanco D.O. Rioja
Cerveza, refrescos, agua mineral y cava

Incluido en el Menú

- Cóctel de bienvenida con 6 aperitivos fríos y 6 calientes a elegir de nuestra selección de aperitivos

- Entremeses para compartir por cada tres personas

- Plato principal a elegir

- Postre a elegir uno de nuestra selección

- Bebidas durante la comida (Vinos, refrescos, cerveza y agua mineral)

- Barra libre hasta las 06:00

- Recena (mini pizza, hojaldritos y mini molletes) para la barra libre

- Servicio de DJ incluido en precio menú



VALTARI
EVENTOS

OPCIÓN 3

Cóctel de bienvenida

6 aperitivos fríos y 6 aperitivos calientes
(ver selección más adelante)

Primer Plato(todos el mismo)

Ensalada César

o

Risotto de setas y parmesano

Plato principal a elegir(todos el mismo)

Lomo de merluza a la marinera

Solomillo de cerdo con salsa a la pimienta acompañado de patatas
a lo pobre y verduras

Ribs con salsa barbacoa y patatas deluxe

Postre a elegir(todos el mismo)

(ver selección más adelante)

Bodega

Tinto Tierras de Castilla

Blanco D.O. Rioja

Cerveza, refrescos, agua mineral y cava

Incluido en el Menú

• Cóctel de bienvenida con 6 aperitivos fríos y 6 calientes a elegir de nuestra selección de aperitivos

• Primer plato a elegir

• Plato principal a elegir

• Postre a elegir uno de nuestra selección

• Bebidas durante la comida (Vinos, refrescos, cerveza y agua mineral)

• Barra libre hasta las 06:00

• Recena (mini pizza, hojaldritos y mini molletes) para la barra libre

• Servicio de DJ incluido en precio menú



WALTARI
EVENTOS

COCTEL DE BIENVENIDA

Aperitivos fríos

a elegir 6

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
Gazpacho 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

a elegir 6

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

WALTARI
EVENTOS

Selección de postres

Milhojas de galletas y dulce de leche
Brownie de avellanas y tres chocolates
Tarta de Tiramisú



Reservas

El depósito mínimo para considerar firme la reserva será de 500 €.

Diez días antes de la graduación, se confirmará el número definitivo de comensales así como los menús especiales, siendo el número mínimo a facturar. También se deberá abonar el total de la factura estimada.

*Posibilidad de organizar el acto en nuestro salón (escenario, equipo de sonido, equipo de proyección, etc)

*Posibilidad de gestión de servicio de transporte en autobús

VALTARNI
EVENTOS