



VALTARI
EMPRESAS





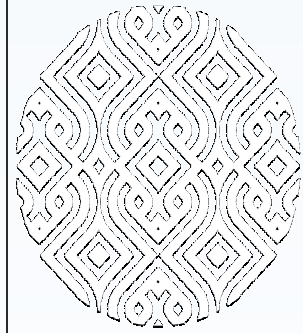
Valtari destaca por su versatilidad a la hora de dar cabida a todo tipo de eventos. Sus cuatro salones permiten acoger a más de 1000 personas en su totalidad, pudiéndose dividir cada salón para obtener espacios a medida.

Sus zonas exteriores compuestas por jardines, porches y parking (con capacidad para 500 vehículos) son el complemento perfecto para un evento camaleónico.

Supone el lugar ideal para presentaciones de productos, formaciones empresariales, aniversarios de empresa, cenas de gala y de navidad, coffee break, cócteles o aperitivos institucionales...

Valtari ofrece una variedad de servicios y propuestas gastronómicas adaptadas a las necesidades de cada cliente, siempre cuidando la identidad corporativa de la empresa.

Se encuentra situado en una gran finca en Alhaurín de la Torre, a un paso de Málaga y la Costa del Sol.



PRESENTACIÓN

ESENCIA



Acogedor y coqueto.
Capacidad para 150 personas
Zona exterior ajardinada
Uso de instalaciones
Equipo de sonido
Mobiliario según tipo de montaje
Baños individuales en salón
Limpieza
Parking incluido

INSIGNIA



Elegancia para grandes eventos
Capacidad para 600 personas
Zona exterior de Cascada y Pέργola
Uso de instalaciones
Equipo de sonido
Mobiliario según tipo de montaje
Baños individuales en salón
Limpieza
Parking incluido

FORTUNA

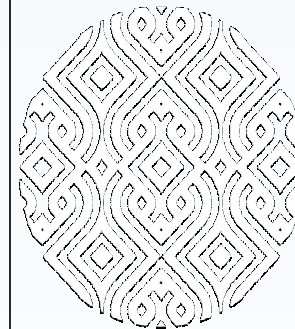


Amplitud y personalidad
Capacidad para 200 personas
Zona exterior ajardinada
Uso de instalaciones
Equipo de sonido
Mobiliario según tipo de montaje
Baños individuales en salón
Limpieza
Parking incluido

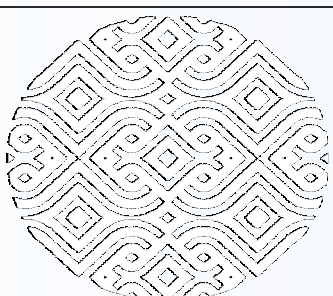
BRISA



Privacidad con un toque rústico andaluz
Capacidad para 300 personas
Porche exterior
Uso de instalaciones
Equipo de sonido
Mobiliario según tipo de montaje
Baños individuales en salón
Limpieza
Parking incluido



INTERIORES



EXTERIORES



COFFEE BREAK 1

Surtido de Minibollería: Croissant, Palmeritas y
Magdalenitas con pepitas de chocolate

Mini sandwiches

Café, té e infusiones, descafeinado, zumo de naranja,
zumo de piña

COFFEE BREAK 2

Surtido de Minibollería: Croissant, Palmeritas,
Magdalenitas con pepitas de chocolate y galletas o
bizcocho.

Mini sándwiches

Bollitos de jamón serrano, tomate y Aove

Vasitos de fruta natural

Café, té e infusiones, descafeinado, zumo de naranja,
zumo de piña

COFFEE BREAK 3

Surtido de Minibollería: Croissant, Palmeritas,
Magdalenitas con pepitas de chocolate y galletas o
bizcocho

Mini sándwiches

Bollitos de jamón serrano, tomate y Aove

Vasitos de fruta natural

Vasito de yogurt con nueces y frutos rojos

Café, té e infusiones, descafeinado, zumo de naranja,
zumo de piña

COFFEE BREAK SALUDABLE

Bollitos integrales y de soja con pavo y aguacate

Bollitos multicereales con jamón serrano, tomate
y Aove

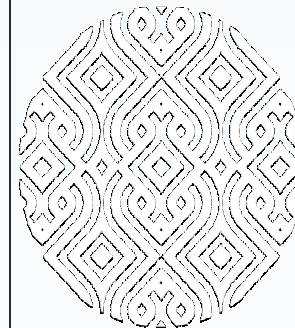
Humus con palitos de zanahoria

Dulces integrales

Vasitos de fruta natural

Vasito de yogurt con frutos secos y frutos rojos

Café, té e infusiones, descafeinado, zumo de
naranja, zumo de piña



COFFEE BREAK

Opción 1

Entremeses al centro de la mesa

Surtido de croquetas variadas
Ensalada de brotes verdes con
ventresca de atún
Tabla de ibéricos y queso curado

Plato principal

Escalopines de solomillo de cerdo con
salsa a elegir acompañado de patatas
rústicas

Salsa: pimienta, champiñones o vino
de Málaga

Postre a elegir

Ver selección más adelante

Bodega

Tinto Tierras de Castilla
Blanco D.O. Rioja
Cava: Brut

Cerveza, refrescos, agua mineral y café

Opción 2

Entremeses al centro de la mesa

Ensalada de queso de cabra y vinagreta
de miel
Salteado de setas con piñones,
albahaca y parmesano
Rusa de langostinos y aove

Plato principal

Solomillo al hojaldre con patatas a lo
pobre y verduritas

Postre a elegir

Ver selección más adelante

Bodega

Tinto Tierras de Castilla
Blanco D.O. Rioja
Cava: Brut
Cerveza, refrescos, agua mineral y café

Opción 3

Entremeses al centro de la mesa

Mariscada (gambas, langostinos,
cigalas y mejillones)
Tartar de salmón y mango
Milhojas de foie, queso de cabra y
manzana caramelizada

Plato principal

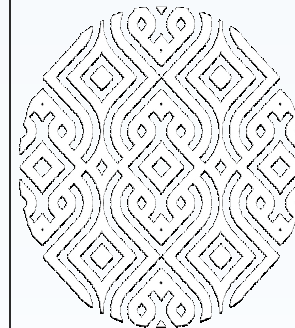
Abanico de cerdo ibérico con alioli de
almendras, patatas especiadas y
pimientos de padrón

Postre a elegir

Ver selección más adelante

Bodega

Tinto Tierras de Castilla
Blanco D.O. Rioja
Cava: Brut
Cerveza, refrescos, agua mineral y café



MENÚS EJECUTIVOS

Opción 1

Entremeses al centro de la mesa
Tabla de ibéricos y queso curado

Primer plato

Risotto de boletus y rabo de toro

Plato principal

Solomillo de cerdo marinado
en salsa teriyaki, patatas especiadas y
wok de verduras

Postre a elegir

Ver selección más adelante

Bodega

Tinto Tierras de Castilla
Blanco D.O. Rioja
Cava: Brut
Cerveza, refrescos, agua mineral y café

Opción 2

Entremeses al centro de la mesa
Tartar de aguacates y langostinos

Primer plato

Lubina sobre lecho de patatas
y pimienta verde de Madagascar

Plato principal

Carrillada ibérica, verduritas de
temporada y gratén de patatas con
parmesano

Postre a elegir

Ver selección más adelante

Bodega

Tinto Tierras de Castilla
Blanco D.O. Rioja
Cava: Brut
Cerveza, refrescos, agua mineral y café

Opción 3

Entremeses al centro de la mesa
Mariscada (cigalas, langostinos,
gambas y mejillones)

Primer plato

Lomo de bacalao sobre crema de
puerros y alioli gratinado

Plato principal

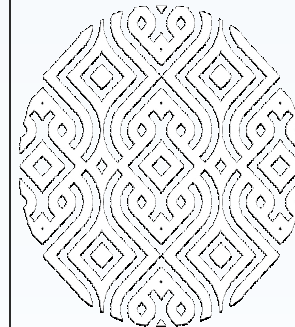
Abanico ibérico asado a baja
temperatura con patatas rústicas,
espárragos y ajetes

Postre a elegir

Ver selección más adelante

Bodega

Tinto Tierras de Castilla
Blanco D.O. Rioja
Cava: Brut
Cerveza, refrescos, agua mineral y café



MENÚS DE GALA

Opción 1

Cóctel de bienvenida (45 min)
8 aperitivos a elegir
(Ver selección de aperitivos más adelante)

Menú

Ensalada de rúcula, manzana, queso azul, cebolla morada y vinagreta de frutos rojos

Medallones de solomillo con salsa de mostaza, crema de boniato y espárragos verdes

Postre a elegir

Ver selección más adelante

Bodega

Tinto Tierras de Castilla
Blanco D.O. Rioja
Cava: Brut
Cerveza, refrescos, agua mineral y café

Opción 2

Cóctel de bienvenida (45 min)
8 aperitivos a elegir
(Ver selección de aperitivos más adelante)

Menú

Lomo de atún a la plancha sobre cebolla confitada y alioli de carne de membrillo

Secreto ibérico asado con miel y romero, patatas especiadas y verduritas

Postre a elegir

Ver selección más adelante

Bodega

Tinto Tierras de Castilla
Blanco D.O. Rioja
Cava: Brut
Cerveza, refrescos, agua mineral y café

Opción 3

Cóctel de bienvenida (45 min)
8 aperitivos a elegir
(Ver selección de aperitivos más adelante)

Menú

Rape relleno de langostinos sobre arroz negro y pimienta rosa

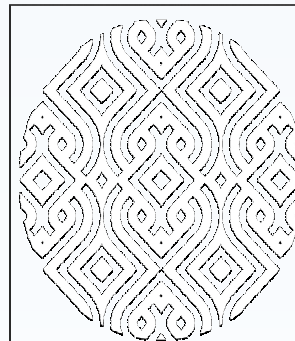
Presa ibérica de bellota a la parrilla, patatas baby y verduritas naturales

Postre a elegir

Ver selección más adelante

Bodega

Tinto Tierras de Castilla
Blanco D.O. Rioja
Cava: Brut
Cerveza, refrescos, agua mineral y café



MENÚS DE GALA CON CÓCTEL

Opción 1

Aperitivos fríos

Rusa de ventresca de atún y aove
Tartar de salchichón de Málaga
Ajoblanco de mango
Salmorejo de naranja y bacalao
Daditos de queso curado
Tosta de aguacate y sardina ahumada

Aperitivos calientes

Nuestro surtido de croquetitas
Langostino de coco, sésamo y curry
Samosa de ternera, curry y canela
Fajita Tex Mex
Taquitos de bacalao frito
Mini pincho moruno

Postre

Cubitos de choco y Ferrero
Mini carrot cake
Mini Red Velvet

Vinos Tinto Tierras de Castilla
Blanco D.O. Rioja
Cava: Brut
Cerveza, refrescos, agua mineral

(Duración aproximada 1 h y 30 min)

**Posibilidad de intercambiar
aperitivos (consultar)*

Opción 2

Aperitivos fríos

Rusa de ventresca de atún y aove
Piruleta de queso manchego y arándanos
Blinis de ahumados y queso de cabra
Tartar de atún y aguacate
Milhojas de foie, manzana y queso
caramelizado
Mini ensalada de perdiz escabechada y
granada
Pimientos cherry rellenos de queso

Aperitivos calientes

Nuestro surtido de croquetitas
Gyozas de langostino y curry
Langostino crujiente con salsa de ostras
Mini hamburguesita de ternera, queso y
rúcula
Kebab de pilla de pollo, yogurt y rúcula
Mini pincho moruno
Cigarrito de huevos con chorizo

Postre

Mini limón y merengue
Mini milhojas
Mini tarta de queso con tres leches

Vinos: Tinto Tierras de Castilla
Blanco D.O. Rioja
Cava: Brut
Cerveza, refrescos, agua mineral

(Duración aproximada 1 h y 45 min)

Opción 3

Aperitivos fríos

Blinis de queso de cabra y ahumados
Macarons Idiazábal
Tartar de atún y aguacate
Ceviche de lubina
Milhojas de foie, manzana y queso
caramelizado
Gazpacho de frutos rojos
Hummus de zanahorias con frutos secos y
crudités
Piruleta de foie y chocolate

Aperitivos calientes

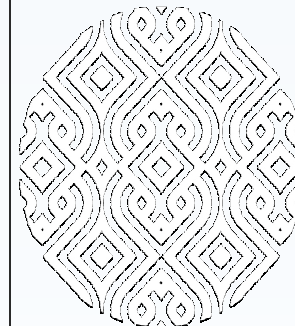
Pulpo asado sobre cremoso de patata y kimchi
Brochechita de pollo yakitori
Pan bao de secreto ibérico, rúcula y hoisin
Cazón en adobo con alioli de menta
Mini hamburguesita de ternera, queso y rúcula
Fajita Tex Mex
Queso frito con mermelada de frutos rojos
Brochetita de ibéricos y cherry

Postre

Mini milhojas
Mini Red Velvet
Mini carrot cake

Vinos: Tinto Tierras de Castilla
Blanco D.O. Rioja
Cava: Brut
Cerveza, refrescos, agua mineral

(Duración aproximada 2h)



MENÚS TIPO CÓCTEL

CÓCTEL DE BIENVENIDA

APERITIVOS FRÍOS

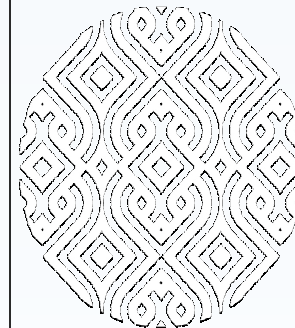
Rusa de ventresca de atún y aove
Tartar de salchichón de Málaga
Piruleta de queso manchego y arándanos
Ajoblanco de mango
Blinis de ahumados y queso de cabra
Macarons Idiazábal
Tartar de atún y aguacate
Salmorejo de naranja y bacalao
Ceviche de lubina
Miihojas de foie, manzana y queso caramelizado
Gazpacho 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

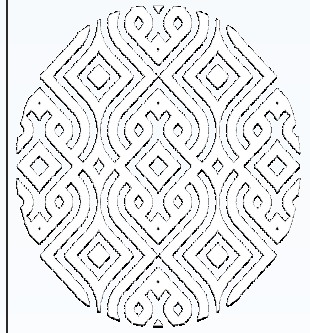
Nuestro surtido de croquetitas
Pulpo asado sobre cremoso de patata y kimchi
Brochetita de pollo yakitori
Langostino crujiente con salsa de ostras
Gyozas de langostino y curry
Pan bao de secreto ibérico, rúcula y hoisin
Langostino con coco, sésamo y curry
Cazón en adobo con alioli de menta
Mini hamburguesita 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

SELECCIÓN DE POSTRES

Semifrío de turrón y chocolate crujiente
Cheesecake con cobertura de chocolate blanco
Ferrero Rocher en textura
Brownie de avellanas y tres chocolates
Milhojas de galleta y dulce de leche



APERITIVOS Y POSTRES



OTROS SERVICIOS Y RESERVAS

Barra Libre

OPCIÓN 1: POR BOTELLAS (REFRESCOS INCLUIDOS)

Precio botella de alcohol

Precio botella sin alcohol

Servicio extra de camareros a partir de las 22:00 para eventos de día/05:00 para eventos de noche

OPCIÓN 2: POR HORAS (A PARTIR DE 150 ADULTOS)

3 horas de barra libre

4 horas de barra libre

OPCIÓN 3: POR HORAS (MENOS DE 150 ADULTOS)

3 horas de barra libre

4 horas de barra libre

(mínimo 70 adultos).

OPCIÓN 4: POR COPAS

Copa (marcas nacionales)

Licor Con / Sin

Refresco

Servicio de DJ

Servicio Dj con equipo de sonido, micrófono inalámbrico e iluminación

Servicio de Proyección

Incluye ordenador, pantalla, proyector y personal técnico

****Consultar precios**

Servicios Incluidos

Montaje y mobiliario.

Servicio de Maitre, personal de sala; Jefe de cocina y personal de cocina.

Servicio de limpieza.

Salones climatizados.

Música ambiente en salón durante servicio de cóctel.

Aparcamiento gratuito para 500 vehículos.

Condiciones de Reserva

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

Forma de pago: Diez días antes del evento, se abonará el 50% de la factura total estimada.

El resto del importe se abonará el día de la celebración.

Confirmación de comensales: Diez días antes del evento, se confirmará el número definitivo de comensales así como los menús especiales, siendo este el número mínimo a facturar. (Cualquier variación por debajo del número de comensales, una vez confirmado el número definitivo diez días antes, tendrá que ser facturado).

Contacto

Carretera Churriana-Cártama, km.6

29130, Alhaurín de la Torre, Málaga

952 41 15 43

609115087

info@valtari.es