



VALTARI

EVENTOS

Opción 1

Entremeses para compartir

Ensalada de queso de cabra, tomates Cherry,
orejones, nueces y vinagreta de melocotón

Langostinos cocidos

Surtido de croquetas caseras

Plato principal

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

Salsa: pimienta, champiñones o vino de Málaga

Postre

Tarta

o

Semifrío de turrón con encamisado de chocolate
crujiente

Vinos: Tinto Rioja Crianza, Blanco Rueda

Cava: Brut

Cerveza, refrescos, agua mineral y café

Opción 2

Entremeses para compartir

Tartar de aguacates y langostinos

Surtido de croquetas caseras

Tabla de ibéricos y queso curado

Plato principal

Abanico ibérico

acompañado de patatas rústicas

Postre

Tarta

o

Mousse de caramelo, plátano caramelizado y
crumble de Almendra

Vinos: Tinto Rioja Crianza, Blanco Rueda

Cava: Brut

Cerveza, refrescos, agua mineral y café



Opción 3

Entremeses para compartir

Ensalada César

Milhojas de foie manzana y queso de cabra
caramelizado

Pimientos de piquillo rellenos de marisco

Plato principal

Lomo de merluza a la marinera sobre fondo de
arroz

Postre

Tarta

o

Cheesecake con cobertura de chocolate blanco

Vinos: Tinto Rioja Crianza, Blanco Rueda

Cava: Brut

Cerveza, refrescos, agua mineral y café

Opción 4

Entremeses para compartir

Tabla de ibéricos y queso curado

Primer Plato

Melón enamorado

o

Piña con langostinos

Segundo Plato

Medallones de Solomillo de cerdo con salsa a elegir
acompañado de patatas rústicas y verduritas

Salsa: pimienta, champiñones o vino de Málaga

Postre

Tarta

o

Cremoso de chocolate blanco con interior de
mango fluido

Vinos: Tinto Rioja Crianza, Blanco Rueda

Cava: Brut

Cerveza, refrescos, agua mineral y café



Opción 5

Entremeses para compartir

Ensalada templada de panceta ibérica, canónigos,
nueces y piñones

Mariscada (cigalas, gambas, langostinos y
mejillones)

Tabla de ibéricos con queso curado

Plato principal

Secreto ibérico asado a baja temperatura
acompañado de patatas al romero

Postre

Tarta

o

Ferrero Rocher en textura

Vinos: Tinto Rioja Crianza, Blanco Rueda

Cava: Brut

Cerveza, refrescos, agua mineral y café

Opción 6

Entremeses para compartir

Ensalada de frutas y langostinos

Primer plato

Lomo de bacalao

Sobre fondo de pisto

Segundo Plato

Solomillo marinado con salsa teriyaki y wok de
verduras

Postre

Tarta

o

Semifrío de albaricoque con interior de
melocotones al romero

Vinos: Tinto Rioja Crianza, Blanco Rueda

Cava: Brut

Cerveza, refrescos, agua mineral y café



Opción 7

Entremeses para compartir

Mariscada (cigalas, gambas, langostinos y mejillones)

Surtido de Ibéricos

Primer plato

Ensalada de perdiz escabechada y vinagreta de mostaza y miel

Segundo plato

Meloso de ternera confitado con parmentier de patata al aroma de trufa y verduritas naturales

Postre

Tarta

o

Mousse de chocolate blanco, chocolate con leche y baño negro

Vinos: Tinto Rioja Crianza, Blanco Rueda

Cava: Brut

Cerveza, refrescos, agua mineral y café

Opción 8

Entremeses para compartir

Surtido de Ibéricos

Primer plato

Lomo de lubina con salsa de camarones acompañado de risotto

Sorbete de Mojito

Segundo plato

Presa ibérica asada a baja temperatura acompañado pastel de patatas y verduritas

Postre

Tarta

o

Textura de oreo

Vinos: Tinto Rioja Crianza, Blanco Rueda

Cava: Brut

Cerveza, refrescos, agua mineral y café



Tipo cóctel 1

Aperitivos fríos

Daditos de queso viejo
Porra antequerana con jamón ibérico
Ajoblanco de coco
Rusa de langostinos y aceite de oliva
Piruleta de queso manchego y arándanos

Aperitivos calientes

Surtido de croquetitas
Crujiente de langostinos y salsa de ostras
Lagrimitas de pollo con alioli de menta
Finger de verduras y chutney
Mini hamburguesa de ternera y queso
Brochetitas de pollo thai
Cocochas crujientes con mahonesa de plancton

Postre

Trufas de chocolate y Baileys
Mini limón y merengue
Chups de Mojito

Vinos: Tinto Rioja Crianza, Blanco Rueda
Cava: Brut
Cerveza, refrescos, agua mineral

(Duración aproximada 1 h y 15 min)

****Posibilidad de intercambiar aperitivos entre los tres menús sin variaciones de precio***

Tipo cóctel 2

Aperitivos fríos

Vasito de brandada de bacalao y tomate dulce
Ceviche de langostinos con cilantro y lima
Chups de jamón ibérico
Gazpacho de fresitas
Macarons salados
Piruleta de foie con chocolate
Masías de ahumados, queso de cabra y manzana

Aperitivos calientes

Risotto de setas y foie
Pulpo sobre espuma de patata y kimchi especiado
Cochinillo crujiente con chutney de higos
Stick de rabo de toro
Latita de jibia en salsa
Tortellini crujiente de pollo, yuzu, naranja y soja
Gamba, coco, sésamo y curry

Postre

Trufas de chocolate y Baileys
Mini limón y merengue
Chups de Mojito

Vinos: Tinto Rioja Crianza, Blanco Rueda
Cava: Brut
Cerveza, refrescos, agua mineral

(Duración aproximada 1 h y 35 min)

Tipo cóctel 3

Aperitivos fríos

Daditos de queso viejo
Salpicón de marisco con pulpo
Ensalada de perdiz escabechada y naranja
Nuestra ensalada de bacalao
Ensalada de pimientos asados con chanquetes
Piruleta de foie y chocolate
Masías de ahumados, queso de cabra y manzana
Hummus de piquillo con frutos secos y crudités

Aperitivos calientes

Risotto de setas y foie
Pulpo sobre espuma de patata y kimchi especiado
Cazón en adobo con alioli de menta
Surtido de croquetitas
Habitas salteadas con ibéricos
Stick de rabo de toro
Pan bao con ibérico, rúcula y hoisin

Postre

Trufas de chocolate y Baileys
Cubos de chocolate blanco
Chups de mojito

Vinos: Tinto Rioja Crianza, Blanco Rueda
Cava: Brut
Cerveza, refrescos, agua mineral

(Duración aproximada 1h 50 min)

Menú Infantil

A elegir:

Filete de pollo empanado con croquetas y mini pizza

Acompañado de patatas fritas

o

Flamenquín serrano con croquetas y mini pizza

acompañado de patatas fritas

Postre

Helado

y

Tarta

Bebida: refrescos, zumos y agua mineral

Tartas y Postres

TARTAS. Sabor a elegir:

Chocolate y nata

Nata trufada y nata o chocolate

Kinder y nata o chocolate

Turrón

Turrón y yema

San Marcos (Nata y yema)

Selva Negra

Fresa y nata

SELECCIÓN DE POSTRES

Semifrío de turrón y chocolate crujiente

Cheesecake con cobertura de chocolate blanco

Cremoso de chocolate blanco con interior de mango
fluido

Ferrero Rocher en textura

Semifrío de albaricoque con interior de melocotones al
romero

Mousse de caramelo, plátano caramelizado y crumble de
Almendra

Mousse de chocolate blanco, chocolate con leche y baño
negro

Textura de oreo



Otros Servicios...

Opciones de 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: precio por persona

4 horas de barra libre: precio por persona

OPCIÓN 3: POR HORAS (MENOS DE 150 ADULTOS)

3 horas de barra libre: precio por persona

4 horas de barra libre: precio por persona

(mínimo 70 adultos).

OPCIÓN 4: POR COPAS

Copa (marcas nacionales)

Licor Con / Sin

Refresco

Mesa Dulce

Mesa de chuches tematizada

Consultar precio

Fuente de chocolate (exclusividad Valtari)

2h de servicio incluyendo golosinas, repostería y una selección de frutas

Servicio de proyección

Incluye ordenador, proyector y pantalla (bajo disponibilidad)

Servicios Incluidos

- Montaje del salón completo en mesas redondas de hasta 12 personas.
- Servicio de Maitre, personal de sala; Jefe de cocina y personal de cocina.
- Servicio de limpieza.
- Salones climatizados.
- Música ambiente en salón.
- Acceso a **parque infantil**.
- Aparcamiento gratuito para 500 vehículos.

Condiciones de Reserva

Reservas:

El depósito mínimo para considerar FIRME la reserva será de 200 €.

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).

