



VALTARI





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.

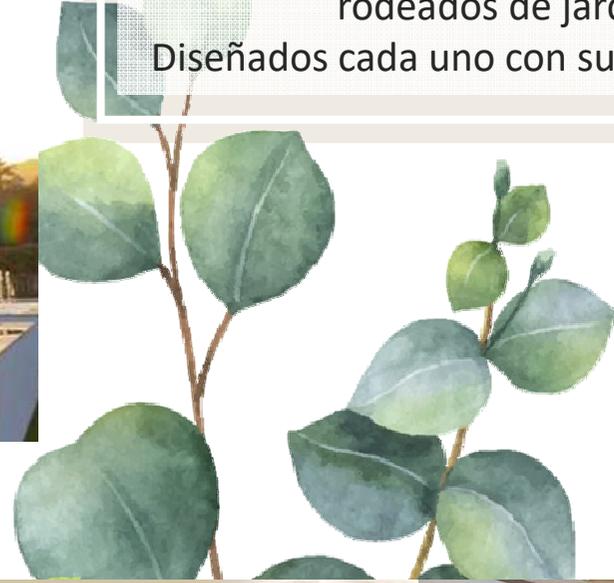
VALTARI es paz y tranquilidad, un complejo a un paso de Málaga y la Costa del Sol. Situado en una gran finca en Alhaurín de la Torre.

¡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.



ESENCIA



FORTUNA



INSIGNIA



BRISA



"Cocinar con amor alimenta el alma"



Menú tipo cóctel

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 DE ARROCES

Arroz meloso de langostinos, fideua de secreto ibérico y alioli negro y arroz con verduritas de la huerta.

(A elegir 2 de los tres rincones)

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

Cerveza, refrescos, agua mineral

Café e infusiones

Cava Brut

Duración aproximada de 2 horas

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

Cerveza, refrescos, agua mineral

Café e infusiones

Cava Brut

Aperitivos Frios

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

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

Helado

BEBIDA: refrescos, zumos y agua mineral

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 bodas de día/05:00 para bodas de noche

** Mínimo de botellas a contratar: 12 botellas

OPCIÓN 2: POR HORAS (A PARTIR DE 100 ADULTOS)

3 horas de barra libre: precio por persona

4 horas de barra libre: precio por persona

Contratación por persona adulta invitada a la celebración (mínimo 100 adultos).

OPCIÓN 3: POR HORAS (MENOS DE 100 ADULTOS)

3 horas de barra libre: precio por persona

4 horas de barra libre: precio por persona

Contratación por persona adulta invitada a la celebración (mínimo 70 adultos).

ADEMÁS...DISFRUTA DE NUESTRA PROMOCIÓN "CÁSATE EN VIERNES O DOMINGO":

TE REGALAMOS 1 HORA DE BARRA LIBRE AL CONTRATAR BARRA LIBRE 3 HORAS.

*OFERTA NO ACUMULABLE A OTRAS OFERTAS

Servicios Adicionales

CEREMONIA CIVIL

Montaje de sillas tiffany, atril, mesa, alfombra roja, equipo de sonido y técnico, adornos florales y oficiante

CORTADOR DE JAMÓN Y JAMÓN IBÉRICO

DJ

Servicio Dj con equipo de sonido, micrófono inalámbrico e iluminación + tasas SGAE (Gratuito para bodas de más de 100 personas)

SERVICIO DE COCTELERÍA TEMÁTICA

Barra de Mojitos

Precio a consultar

FUENTE DE CHOCOLATE

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

RECENA

Surtido de medias noches, mini pizzas y mini hojaldritos

SERVICIO DE PROYECCIÓN

ANIMACIÓN INFANTIL 2 HORAS

Animadoras, pintacaras, juegos, globoflexia,...

Precio a consultar

FOTOMATÓN VALTARI

2.5 horas de servicio de fotos ilimitado con dos impresiones de cada foto, atrezzo y personal

SILLAS TIFFANY

RINCÓN DE SUSHI

RINCÓN DE QUESOS (fresco, cheddar, curado, brie, gouda)

RINCÓN DE IBÉRICOS (caña de lomo, chorizo, salchichón y morcón)

CARRO DE PALOMITAS durante 2h

CARRO DE HOT-DOGS (100 unidades)

** Consultar otros servicios



Condiciones de Reserva

SERVICIOS INCLUIDOS:

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 cocina).

Seating plan a elegir entre varios modelos

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

Impresión de minutas a elegir entre varios modelos.

Rincón de decoración (flores, farolillos, velas...)

Acceso a parque infantil.

Limpieza salón y baños. Aparcamiento gratuito para 500 vehículos.

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

DEGUSTACIÓN DE MENÚ:

Hasta 70 personas: 2 menús degustación gratuitos

Entre 70 y 120 personas: 4 menús degustación gratuitos

A partir de 120 personas: 6 menús degustación gratuitos

RESERVAS:

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.

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