



**VALTARI**

EVENTOS





*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”*



## *Opción 1*

### COCTEL DE BIENVENIDA

A elegir 6 aperitivos fríos y 6 aperitivos calientes  
(Ver selección de aperitivos más adelante. Duración aproximada  
75 min)

### MENÚ

Lomo de Lubina sobre lecho de patatas confitadas  
y crema de azafrán

Sorbete a elegir

Solomillo de cerdo con salsa de setas  
acompañado de parrillada de verduras y patatas  
especiadas

Postre Individual

Tarta nupcial

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

## *Opción 2*

### COCTEL DE BIENVENIDA

A elegir 6 aperitivos fríos y 6 aperitivos calientes  
(Ver selección de aperitivos más adelante. Duración aproximada  
75 min)

### MENÚ

Lomo de Dorada sobre noodles de calabacín,  
ajetes y aceite de cebollino

Sorbete a elegir

Abanico Ibérico asado a baja temperatura  
sobre parmentier de coliflor y salsa de frutos rojos

Postre Individual

Tarta Nupcial

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

### *Opción 3*

#### COCTEL DE BIENVENIDA

A elegir 6 aperitivos fríos y 6 aperitivos calientes  
(Ver selección de aperitivos más adelante. Duración aproximada  
75 min)

#### MENÚ

Lomo de bacalao  
sobre fondo de espinacas y gratinado de alioli

Sorbete a elegir

Medallones de solomillo de cerdo a la mostaza antigua  
acompañado de milhojas de patatas  
y verduritas naturales

Postre Individual

Tarta Nupcial

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

### *Opción 4*

#### COCTEL DE BIENVENIDA

A elegir 6 aperitivos fríos y 6 aperitivos calientes  
(Ver selección de aperitivos más adelante. Duración aproximada  
75 min)

#### MENÚ

Suprema de Merluza sobre fideos tostados  
y suave salsa de cúrcuma

Sorbete a elegir

Carrillada Ibérica confitada  
sobre parmentier y espárragos verdes

Postre individual

Tarta Nupcial

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



## *Opción 5*

### COCTEL DE BIENVENIDA

A elegir 6 aperitivos fríos y 6 aperitivos calientes  
(Ver selección de aperitivos más adelante. Duración aproximada  
75 min)

### MENÚ

Suprema de Corvina,  
risotto de chipirones y alioli de su tinta

Sorbete a elegir

Presa Ibérica de bellota a la parrilla,  
patatas baby y verduras naturales

Postre Individual

Tarta nupcial

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

## *Opción 6*

### COCTEL DE BIENVENIDA

A elegir 6 aperitivos fríos y 6 aperitivos calientes  
(Ver selección de aperitivos más adelante. Duración aproximada  
75 min)

### MENÚ

Rape relleno de langostinos  
sobre arroz cremoso de placton

Sorbete a elegir

Solomillo de ternera gallega  
con risotto de setas y cebolla caramelizada

Postre individual

Tarta nupcial

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



## *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
- 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*

### COCTEL DE BIENVENIDA

MENÚ: Filete de pollo empanado o fingers de pollo con mini croquetas y mini pizza acompañado de patatas fritas.

POSTRE: helado

BEBIDA: refrescos, zumos y agua mineral

## *Tartas*

- Chocolate y nata
- Nata trufada y nata o chocolate
- Kinder y nata o chocolate
- Turrón
- Turrón y yema
- San Marcos (Nata y yema)
- Fresa y nata

## *Selección de Postres*

- 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

## *Sorbetes*

- Limón, Mojito, Frutos Rojos
- Mandarina, Manzana o Piña Colada

## Barra Libre

### OPCIÓN 1: POR BOTELLAS (REFRESCOS INCLUIDOS)

Precio botella de alcohol

Precio botella licor con 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

### SERVICIO DE COCTELERÍA TEMÁTICA

Barra de Mojitos

### 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,...

### 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 cocinero).

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](mailto:info@valtari.es)



**VALTARI**  
EVENTOS