



**VALTARI**  
EVENTOS



*Bodas*

Todo incluido



*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*

TODO INCLUIDO

### COCTEL DE BIENVENIDA

A elegir 6 aperitivos fríos y 6 aperitivos calientes

(Consultar selección de aperitivos más adelante. Duración aprox. 75 min)

### PUESTO DE MOJITOS

### PRIMER PLATO (A ELEGIR UNA OPCIÓN)

Lomo de bacalao confitado con su alioli sobre lecho de patatas

Dorada sobre noodles de calabacines, ajetes y aceite de cebollino

Lomo de lubina acompañado de lecho de lecho de patatas y pimienta verde de Madagascar

Ensalada de perdiz escabechada con vinagreta de mostaza y miel

### SORBETE (A ELEGIR)

### SEGUNDO PLATO (A ELEGIR UNA OPCIÓN)

Escalopines de solomillo de cerdo con su salsa de setas acompañado de patatas encebolladas

Solomillo al hojaldre acompañado de patatas confitadas

Carrillada de cerdo confitada acompañado de cuscús de verduras

### POSTRE (A ELEGIR)

### TARTA NUPCIAL

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

## *Servicios incluidos*

BARRA LIBRE DURANTE TRES HORAS

SERVICIO DE DJ Y TASAS SGAE

RECENA (MINI HOJALDRITOS Y MINI PIZZAS)

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 (Farolillos, flores, velas,...)

Acceso a parque infantil.

Limpieza salón y baños. Aparcamiento gratuito para 500 vehículos.

## *Opción 2*

TODO INCLUIDO

### COCTEL DE BIENVENIDA

A elegir 6 aperitivos fríos y 6 aperitivos calientes

(Consultar selección de aperitivos más adelante. Duración aprox. 75 min)

RINCÓN DE QUESOS E IBÉRICOS

### PRIMER PLATO (A ELEGIR UNA OPCIÓN)

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

Lomo de dorada sobre noodles de calabacines, ajetes y langostinos

Bacalao sobre parrillada de verduras y su pil pil de piquillos

### SORBETE (A ELEGIR)

### SEGUNDO PLATO (A ELEGIR UNA OPCIÓN)

Medallones de solomillo de cerdo a la mostaza con milhojas de patata y verduras naturales.

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)

TARTA NUPCIAL

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

## *Servicios incluidos*

BARRA LIBRE DURANTE TRES HORAS

SERVICIO DE DJ Y TASAS SGAE

RECENA (MINI HOJALDRITOS Y MINI PIZZAS)

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 (Farolillos, flores, velas,...)

Acceso a parque infantil.

Limpieza salón y baños. Aparcamiento gratuito para 500 vehículos.

## *Opción 3*

TODO INCLUIDO

COCTEL DE BIENVENIDA

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

RINCÓN DE SUSHI

MAESTRO CORTADOR DE JAMÓN Y JAMÓN IBÉRICO

PRIMER PLATO (A ELEGIR UNA OPCIÓN)

Suprema de corvina, patatas poché y alioli negro

Merluza de pintxo con risotto de langostinos y salsa de camarones

Suprema de salmón acompañado de verduritas de temporada y mostaza de Dijon

SORBETE (A ELEGIR)

SEGUNDO PLATO (A ELEGIR UNA OPCIÓN)

Solomillo de ternera con risotto de setas y cebolla caramelizada

Presa ibérica a la parrilla sobre crema de boniato y espárragos verdes.

Secreto ibérico asado a baja temperatura acompañado de patatas rústicas,  
espárragos y ajetes

POSTRE (A ELEGIR)

TARTA NUPCIAL

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

## *Servicios incluidos*

BARRA LIBRE DURANTE CUATRO HORAS

SERVICIO DE DJ Y TASAS SGAE

RECENA (MINI HOJALDRITOS Y MINI PIZZAS)

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 letreros  
LOVE gigantes.

Impresión de minutas a elegir entre varios modelos.

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

Acceso a parque infantil.

Limpieza salón y baños. Aparcamiento gratuito para 500 vehículos.

## 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 langostinos 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 fritos con chorizo

## 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

## 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

## Menú Infantil

COCTEL DE BIENVENIDA

MENÚ: Filete de pollo empanado o fingers de pollo o flamenquín serrano

con croquetas y mini pizza acompañado de patatas fritas.

POSTRE: helado

BEBIDA: refrescos, zumos y agua mineral

## Condiciones de Reserva

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% de la factura total estimada.

El resto del importe se abonará en el plazo de los tres días siguientes a la celebración.

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

## 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)