



VALTARI

GRADUACIONES
de institutos



MENU OPCIÓN 1

Entremeses para compartir (a elegir tres)

Hamburguesitas de ternera y queso
Ensalada kebab
Surtido de croquetas caseras
Langostinos cocidos
Fingers de pollo con alioli

Plato principal (a elegir uno igual para todos)

Lomo de merluza a la marinera con arroz del chef
Solomillo de cerdo con salsa a la pimienta acompañado de patatas fritas y verduras
Filete de pollo empanado con patatas fritas y verduras

Postre (a elegir uno igual para todos)

Milhojas de galletas y dulce de leche
Brownie de avellanas y tres chocolates
Tarta de Tiramisú

Bodega

Mostos, zumos, refrescos, sidra sin alcohol o champán y agua mineral

Incluido en el Menú

- Entremeses a compartir por cada 3 personas
- Plato principal (a elegir el mismo para todos)
- Postre (a elegir el mismo para todos)
- Bebidas durante la comida (mostos, zumos, refrescos, sidra sin alcohol o champán y agua mineral)
- **DJ gratuito** incluido en precio menú.
- **Barra libre:** Menores sin alcohol hasta las 05:00.
Mayores de 18 años 3 tickets de alcohol hasta las 05:00
- **Recena** (mini pizza, hojaldritos y mini molletes)

Barra libre ilimitada con alcohol para los mayores de edad hasta las 05:00

Precios a consultar

Reservas

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

Diez días antes de la graduación, se confirmará el número definitivo de comensales así como los menús especiales, siendo el número mínimo a facturar y se abonará el total de la graduación

*Posibilidad de organizar el acto en nuestro salón (escenario, equipo de sonido, equipo de proyección, etc)

*Posibilidad de gestión de servicio de transporte en autobús

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