



VALTARI



Bodas 2025

Tipo cóctel



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!

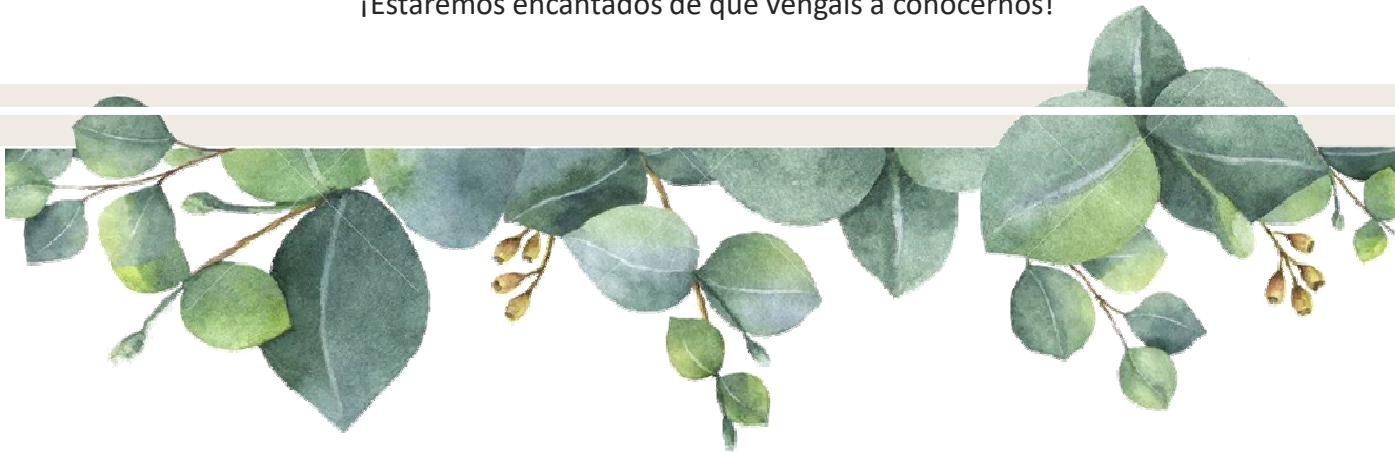
Comienza vuestra gran aventura y es importante contar con los mejores profesionales para que el día más especial de vuestras vidas resulte perfecto.


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!



A decorative frame made of green leaves and small flowers, surrounding a central white area. The leaves are arranged in a roughly rectangular shape, with some extending outwards from the corners. The background behind the frame is a light beige color.

*“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 7 aperitivos fríos y 7 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 10 aperitivos fríos y 10 aperitivos calientes
(Ver selección de aperitivos más adelante)

Duración aproximada de una hora y media

Servido en mesa...

Sorbete

Plato Principal (a elegir uno)

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

Abanico ibérico asado a baja temperatura, puré de boniato y
reducción de soja y miel.

Meloso de ternera acompañado de cremoso de patatas
y zanahorias

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

Cubo Kinder

Cestita de Frutos Rojos

Bodega

Tinto Tierras de Castilla

Blanco D.O. Rioja

Cerveza, refrescos, agua mineral

Café e infusiones

Cava Brut

Aperitivos Frios

Rusa con ventresca de atún y aove
Tartar de salchichón de Málaga
Piruleta de foie y frambuesa
Ajoblanco de coco
Minigofres con crema de queso y sardina
ahumada
Macarons de Torta del Casar
Tartar de salmón y aguacate
Salmorejo de mango
Milhojas de foie, manzana y queso
caramelizado
Hummus de remolacha y frutos secos
Daditos de queso curado
Pimientos cherry rellenos de queso ricotta
Ensalada de quinoa y edamame
Minipiononos salados
Vasito de tomate dulce y brandada de bacalao

Aperitivos Calientes

Taquitos de bacalao con alioli de ajo asado
Croquetas de gamba roja
Langostino crujiente con salsa de ostras
Brochetita de gambón con algas
Tortillita de camarones
Torrezno asado sobre puré de manzana
Quesadilla de cheddar y jalapeños
Miniarepa rellena de rabo de toro
Muslito de codorniz villaroy
Gyozas de pollo y verduras
Pan bao relleno de ibérico y salsa hoisin
Surtido de minipitas rellenas
Taquito vegano (arroz y maiz)
Fajita Tex Mex
Mini hamburguesita de ternera y queso
Brochetita de pollo yakitori con salsa de soja
Samosa de ternera y curry

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