



VALTARI

EVENTOS



Bodas 2025



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!





*"Cocinar con amor
alimenta
el alma"*



Opción 1

COCTEL DE BIENVENIDA

A elegir 7 aperitivos fríos y 7 aperitivos calientes
(Ver selección de aperitivos más adelante. Duración aproximada
75 min)

MENÚ

Lomo de Lubina sobre arroz y quinoa
y curry rojo

Sorbete a elegir

Solomillo de cerdo con cremoso de boletus
y salsa de vermouth rojo

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 7 aperitivos fríos y 7 aperitivos calientes
(Ver selección de aperitivos más adelante. Duración aproximada
75 min)

MENÚ

Dorada al horno con salsa de almendras
sobre cama de vegetales


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 7 aperitivos fríos y 7 aperitivos calientes
(Ver selección de aperitivos más adelante. Duración aproximada
75 min)

MENÚ

Lomo de bacalao
sobre arroz con sobrasada y alioli de melocotón

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 7 aperitivos fríos y 7 aperitivos calientes
(Ver selección de aperitivos más adelante. Duración aproximada
75 min)

MENÚ

Suprema de Merluza en salsa de hinojo
y patatas confitadas

Sorbete a elegir

Solomillo ibérico en costra de pimienta y mostaza,
patatas especiadas y parrillada de verduras

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 7 aperitivos fríos y 7 aperitivos calientes
(Ver selección de aperitivos más adelante. Duración aproximada
75 min)

MENÚ

Lomo de Salmón a la pimienta rosa
sobre risotto de ahumados

Sorbete a elegir

Presa Ibérica a la parrilla,
patatas baby, espárragos verdes y pimiento del Padrón

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 7 aperitivos fríos y 7 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
al Pedro Ximénez con foie

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 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

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

Selección de sabores a elegir de nuestro surtido

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
- Cubo Kinder
- Cestita de Frutos Rojos

Sorbetes

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

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

