



VALTARI
EVENTOS

Bodas 2025

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.

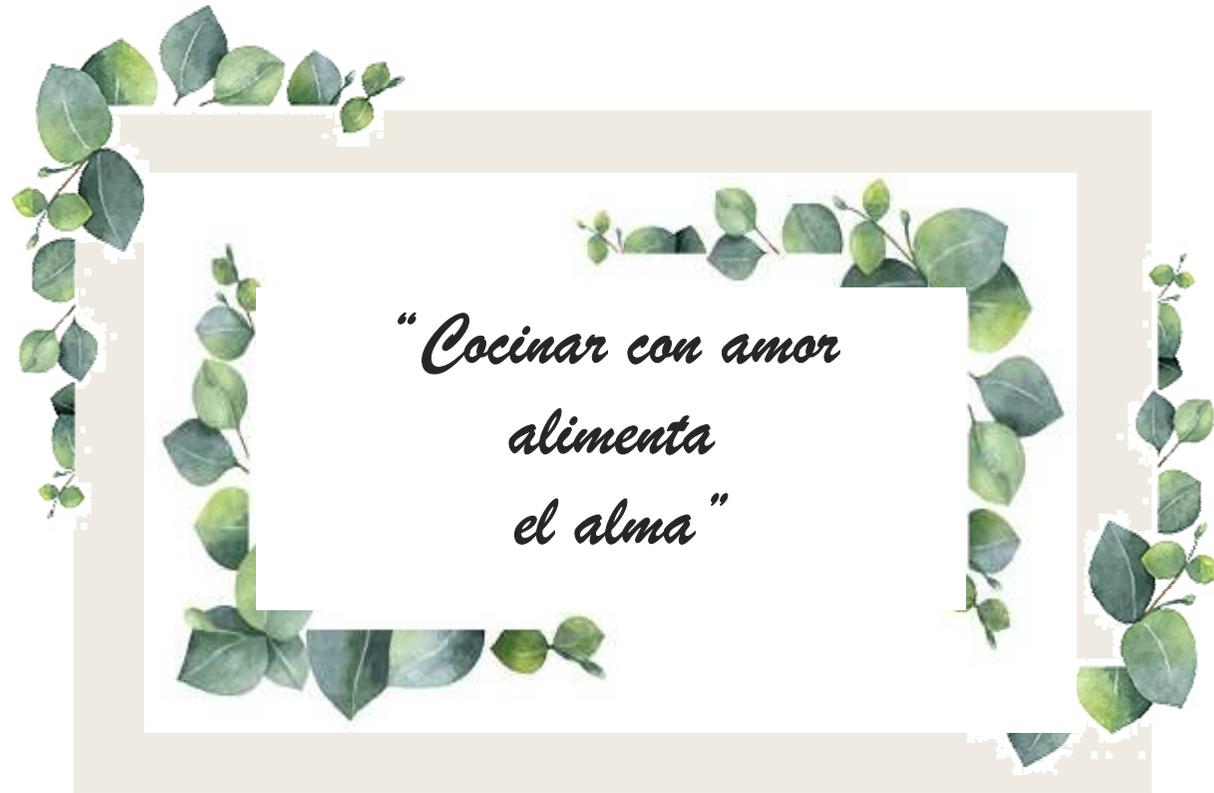
En VALTARI contamos con un equipo comprometido y experto que os acompañará y aconsejará para que todo os sea mucho más sencillo, ¡queremos que os concentréis en disfrutar!

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!





*"Cocinar con amor
alimenta
el alma"*

Opción 1

TODO INCLUIDO

COCTEL DE BIENVENIDA

A elegir 7 aperitivos fríos y 7 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 patatas y pimienta verde de Madagascar
Ensalada de brotes verdes con ventresca de atún, cherris, pimientos del piquillo
y vinagreta de miel y mostaza

SORBETE (A ELEGIR)

SEGUNDO PLATO (A ELEGIR UNA OPCIÓN)

Escalopines de solomillo de cerdo con salsa de mostaza antigua acompañado de
verduras naturales y patatitas a lo pobre
Solomillo al hojaldre acompañado de patatas confitadas y verduritas naturales
Carrillada de cerdo confitada en su jugo con milhojas de patatas
y verduritas salteadas

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, MINI PIZZAS Y MINIPITAS RELLENAS)

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 (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 7 aperitivos fríos y 7 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 sobre crema de calabaza, couscous y jugo de ibérico
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, puré de boniato y reducción de soja y miel.

Meloso de ternera acompañado de cremoso de patatas y zanahorias

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, MINI PIZZAS Y MINIPITAS RELLENAS)

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 (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 7 aperitivos fríos y 7 aperitivos calientes
(Consultar selección de aperitivos más adelante. Duración aprox. 75 min)

MAESTRO CORTADOR DE JAMÓN Y JAMÓN IBÉRICO

PRIMER PLATO (A ELEGIR UNA OPCIÓN)

Suprema de corvina con costra de hierbas sobre cremoso de remolacha

Merluza de pintxo con risotto de langostinos y salsa de camarones

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

Ensalada de piña con langostinos tigre y vinagreta de cítricos

SORBETE (A ELEGIR)

SEGUNDO PLATO (A ELEGIR UNA OPCIÓN)

Solomillo de ternera con risotto de setas y cebolla caramelizada

Presa ibérica a la parrilla con patatas baby y verduritas naturales.

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, MINI PIZZAS Y MINIPITAS RELLENAS)

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 (Farolillos, flores, velas,...)

Acceso a parque infantil.

Limpieza salón y baños. Aparcamiento gratuito para 500 vehículos.

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 maíz)

Fajita Tex Mex

Mini hamburguesita de ternera y queso

Brochetita de pollo yakitori con salsa de soja

Samosa de ternera y curry

Tartas

Selección de sabores a elegir de nuestro surtido

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

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% del 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