



VALTARI
EVENTOS

Bodas 2026

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!

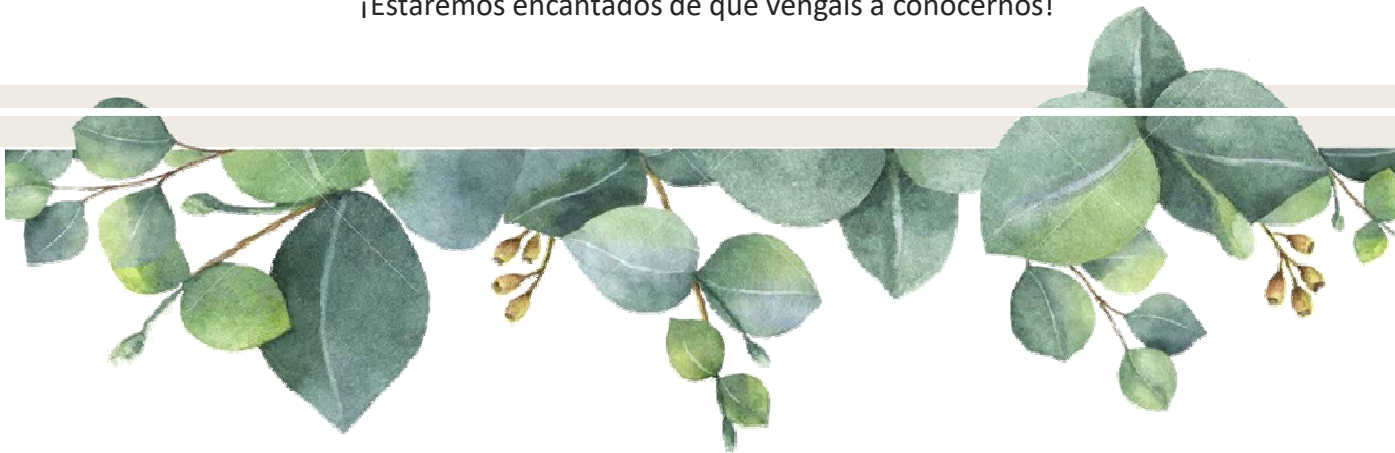
Comienza vuestra gran aventura y es importante contar con los mejores profesionales para que el día más especial de vuestras vidas resulte perfecto.

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

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 arroz y quinoa bañado en salsa de Albariño

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)

Scalopines de solomillo de cerdo con salsa de mostaza antigua acompañado de tajín de verduras con higos y patatitas a lo pobre

Solomillo al hojaldre acompañado de patatas confitadas y salteado siciliano

Carrillada de cerdo confitada en su jugo con milhojas de patatas y verduritas salteadas

POSTRE (A ELEGIR)

TARTA NUPCIAL

BODEGA: Tinto D.O. Ribera de Duero, Blanco D.O. Rueda

Cervezas, refrescos, agua mineral y café

Cava Brut

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 cocinero).
Seating plan a elegir entre varios modelos.

Decoración floral en mesas, incluyendo el centro nupcial 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.

***Válido para grupos iguales o superiores a 120 comensales**

Opción 2

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 cebolla confitada y alioli de membrillo

Lomo de dorada sobre arroz y quinoa con salsa de Albariño

Bacalao sobre parrillada de verduras y su pil pil de piquillos

Suprema de pargo sobre arroz negro y salsa de cava

SORBETE (A ELEGIR)

SEGUNDO PLATO (A ELEGIR UNA OPCIÓN)

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

Solomillo ibérico al Pedro Ximénez con cremoso de boniato y espárragos con bacon

Meloso de ternera acompañado de cremoso de patatas y zanahorias

POSTRE (A ELEGIR)

TARTA NUPCIAL

BODEGA: Tinto D.O. Ribera de Duero, Blanco D.O. Rueda

Cervezas, refrescos, agua mineral y café

Cava Brut

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 cocinero)
Seating plan a elegir entre varios modelos.

Decoración floral en mesas, incluyendo el centro nupcial 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.

***Válido para grupos iguales o superiores a 120 comensales**

Opción 3

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

Rodaballo al horno sobre patatas confitadas bañado en salsa de mandarina

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 D.O. Ribera de Duero, Blanco D.O. Rueda
Cervezas, refrescos, agua mineral y café
Cava Brut

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 cocinero)
Seating plan a elegir entre varios modelos.

Decoración floral en mesas, incluyendo el centro nupcial 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.

***Válido para grupos iguales o superiores a 120 comensales**

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

Makis

APERITIVOS CALIENTES

Taquitos de bacalao con alioli de ajo asado

Croquetas de gamba pil pil

Langostino crujiente con salsa de ostras

Brochetita de gambón con algas

Tortillita de camarones

Surtido de pan bao rellenos

Quesadilla de cheddar y jalapeños

Miniarepa rellena de rabo de toro

Muslito de codorniz villaroy

Gyozas de pollo y verduras

Kebab de pita con pollo

Mini saquitos de verduras con queso de cabra

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

Selección de postres 2026

Sorbetes

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

Menú Infantil

COCTEL DE BIENVENIDA

MENÚ: Filete de pollo empanado o fingers de pollo
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