



VALTARI

GRADUACIONES



OPCIÓN 1

Coctel de bienvenida

6 aperitivos fríos y 6 aperitivos calientes
(ver selección más adelante)

Plato principal a elegir

Lomo de merluza a la marinera

Solomillo de cerdo con salsa a la pimienta acompañado de patatas a lo pobre y verduritas naturales

Lomo de dorada sobre noodles de calabacines, ajetes y langostinos

Hojaldre de solomillo con dátiles y almendras

Postre a elegir

(ver selección más adelante)

Bodega

Vinos: Tinto Rioja Crianza, Blanco Rueda

Cerveza, refrescos y agua mineral

Incluido en el Menú

- Cóctel de bienvenida con 6 aperitivos fríos y 6 calientes a elegir de nuestra selección de aperitivos
- Plato principal a elegir
- Postre a elegir uno de nuestra selección
- Bebidas durante la comida (Vinos, refrescos, cerveza y agua mineral)
- Barra libre hasta las 06:00
- Puesto de mojitos durante el cóctel o recena (mini pizza, hojaldritos y mini molletes) para la barra libre
- Recepción en el coctel con una copa de cava

***Servicio de DJ e iluminación**

OPCIÓN 2

Coctel de bienvenida

6 aperitivos fríos y 6 aperitivos calientes
(ver selección más adelante)

Entremeses para compartir

Nachos con guacamole
Lagrimitas de pollo

Plato principal a elegir

Lomo de merluza a la marinera

Solomillo de cerdo con salsa a la pimienta acompañado de patatas
a lo pobre y verduritas naturales

Lomo de dorada sobre noodles de calabacines, ajetes y langostinos

Hojaldre de solomillo con dátiles y almendras

Postre a elegir

(ver selección más adelante)

Bodega

Vinos: Tinto Rioja Crianza, Blanco Rueda
Cerveza, refrescos y agua mineral

Incluido en el Menú

- Cóctel de bienvenida con 6 aperitivos fríos y 6 calientes a elegir de nuestra selección de aperitivos
- Entremeses para compartir por cada tres personas
- Plato principal a elegir
- Postre a elegir uno de nuestra selección
- Bebidas durante la comida (Vinos, refrescos, cerveza y agua mineral)
- Barra libre hasta las 06:00
- Puesto de mojitos durante el cóctel o recena (mini pizza, hojaldritos y mini molletes) para la barra libre
- Recepción en el coctel con una copa de cava

***Servicio de DJ e iluminación**

OPCIÓN 3

Coctel de bienvenida

6 aperitivos fríos y 6 aperitivos calientes
(ver selección más adelante)

Primer Plato

Ensalada César

o

Risotto de setas y parmesano

Plato principal a elegir

Lomo de merluza a la marinera

Solomillo de cerdo con salsa a la pimienta acompañado de patatas
a lo pobre y verduras naturales

Lomo de dorada sobre noodles de calabacines, ajetes y langostinos

Hojaldre de solomillo con dátiles y almendras

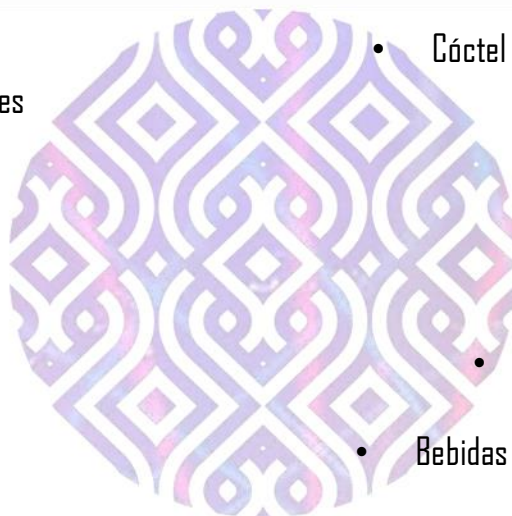
Postre a elegir

(ver selección más adelante)

Bodega

Vinos: Tinto Rioja Crianza, Blanco Rueda

Cerveza, refrescos y agua mineral



Incluido en el Menú

- Cóctel de bienvenida con 6 aperitivos fríos y 6 calientes a elegir de nuestra selección de aperitivos
- Primer plato a elegir
- Plato principal a elegir
- Postre a elegir uno de nuestra selección
- Bebidas durante la comida (Vinos, refrescos, cerveza y agua mineral)
- Barra libre hasta las 06:00
- Puesto de mojitos durante el cóctel o recena (mini pizza, hojaldritos y mini molletes) para la barra libre
- Recepción en el coctel con una copa de cava

***Servicio de DJ e iluminación**

OPCIÓN 4

Coctel de bienvenida

6 aperitivos fríos y 6 aperitivos calientes
(ver selección más adelante)

Primer Plato

Ensalada César

o

Risotto de setas y parmesano

Plato principal a elegir

Lomo de merluza a la marinera

Solomillo de cerdo con salsa a la pimienta acompañado de patatas
a lo pobre y verduras naturales

Lomo de dorada sobre noodles de calabacines, ajetes y langostinos

Hojaldre de solomillo con dátiles y almendras

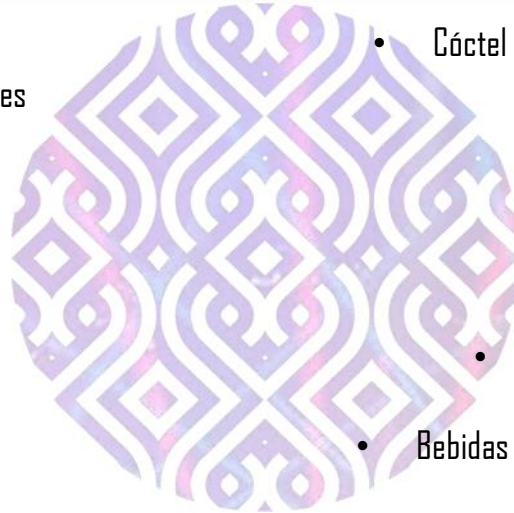
Postre a elegir

(ver selección más adelante)

Bodega

Vinos: Tinto Rioja Crianza, Blanco Rueda

Cerveza, refrescos y agua mineral



Incluido en el Menú

- Cóctel de bienvenida con 6 aperitivos fríos y 6 calientes a elegir de nuestra selección de aperitivos
- Primer plato a elegir
- Plato principal a elegir
- Postre a elegir uno de nuestra selección
- Bebidas durante la comida (Vinos, refrescos, cerveza y agua mineral)
- Barra libre hasta las 06:00
- Puesto de mojitos durante el cóctel
- Recena (mini pizza, hojaldritos y mini molletes) para la barra libre
- Recepción en el coctel con una copa de cava

***Servicio de DJ e iluminación**

COCTEL DE BIENVENIDA

Aperitivos fríos

a elegir 6

- Vasito de brandada de bacalao y tomate dulce
- Ajoblanco de coco
- Gazpacho de fresitas
- Porra antequerana con jamón ibérico
- Salpicón de marisco con pulpo
- Ensalada de perdiz escabechada y naranja
- Nuestra ensalada de bacalao
- Ensalada de pimientos asados con chanquetes
- Ceviche de langostinos con cilantro y lima
- Daditos de queso viejo
- Piruleta de foie y chocolate
- Chups de jamón ibérico
- Piruleta de queso manchego y arándanos
- Macarons salados
- Masías de ahumados, queso de cabra y manzana
- Rusa de langostinos y aceite de oliva
- Hummus de piquillo con frutos secos y crudités

Aperitivos calientes

a elegir 6

- Risotto de setas y foie
- Pulpo sobre espuma de patata y kimchi especiado
- Surtido de croquetitas
- Cazón en adobo con ali oli de menta
- Mini hamburguesa de ternera y queso
- Cochinillo crujiente con chutney de higos
- Habitas salteadas con ibéricos
- Stick de rabo de toro
- Cocochas crujientes con mahonesa de plancton
- Crujiente de langostinos y salsa de ostras
- Finger de verduritas y chutney
- Latita de jibia en salsa
- Lagrimitas de pollo con ali oli de hierbas
- Tortellini crujiente de pollo, yuzu, naranja y soja
- Gamba, coco, sésamo y curry
- Pan bao con ibérico, rúcula y hoisin
- Brochetita de pollo thai

Selección de postres

Semifrío de turrón con encamisado de chocolate crujiente

Cheesecake con cobertura de chocolate blanco

Cremoso de chocolate blanco con interior de mango fluido

Ferrero Rocher en textura

Semifrío de albaricoque con interior de melocotones al romero

Textura de Oreo

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. También se entregará el 50% de la factura total estimada.

El resto del importe se abonará el día siguiente a la celebración.

*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

VALTARI
EVENTOS