

MEMORABLE



GRADUACIONES

El Fuerte del Médico

Lo mejor para el final

¿Qué incluye?


 HORARIO DE 21:00 - 06:00

 TRANSPORTE IDA Y VUELTA INCLUIDO

 CÓCTEL DE BIENVENIDA
Barra libre de cerveza, vino y refrescos

 CENA DE GALA
Cocina propia

 FIESTA CON DISCOMÓVIL

 BARRA LIBRE PRIMERAS MARCAS
(Horario 00.30 a 06.00)
Tanqueray, Larios Rosé, Belvedere, Brugal DyC, Royal Bliss, Coca Cola, Redbull

 ALFOMBRA ROJA

 MAQUINA 360°

 GUARDARROPIA

 BARRA LIBRE CHUPITOS

 STAFF DURANTE EL EVENTO

 SEGURIDAD

 PHOTOCALL ANIMADO

 FOTÓGRAFO

 CANDY BAR

 RESOPÓN VARIADO
*Dulce y salado
(posibilidad McDonald's o Burger King)*

 SEGURO DE RC

 CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS

 SITTING PLAN Y MINUTA PERSONALIZADA



Servicios Extra

ORLAS DE GRADUACIÓN
FIESTAS PRE-GRADUACIÓN CON BARRA LIBRE Y ZONA VIP
VISITA Y PRUEBA DE MENÚ
TORO MECÁNICO
MÁQUINA DE PALOMITAS
HINCHABLES

**Se presupuestará a parte cualquier sugerencia del cliente.*

Precio

PROMOCIONAL 10
PRIMERAS
TITULACIONES

CONDICIONES

PANEL DIGITAL
Servicio de pago online
FINANCIACIÓN A MEDIDA
Sorteo Memorable Graduaciones
Organización de una fiesta en discoteca

PAX/ IVA incluido

Menú General

CÓCTEL DE BIENVENIDA

Chips de vegetales

Grisines con jamón ibérico

Hummus de garbanzo con aguacate

Mousse de foie y geleé de mango

Crujiente de langostino con salsa hoysin

.....

ENTRANTES (A ELEGIR)

Ensalada con tartar de atún alga wakame, aguacate y salsa teriyaki

Crepes de merluza y gambas con suave salsa americana

.....

PRINCIPALES (A ELEGIR)

Pastel de ternera y queso idiazábal en hojaldre con champiñones

Brownie de buey y setas con patata trufada y cherry a la brasa

.....

POSTRES (A ELEGIR)

Carrot Cake de zanahorias con nueces y crema de queso

Sorbete de mandarina con hierbabuena y frutas rojas

.....

CAFÉ/INFUSIONES

BARRA LIBRE DE BEBIDAS

Vino tinto, vino blanco y vino rosado (Rioja D.O. | Rueda D.O.)

Refrescos

Agua Mineral

La elección del menú se hará de forma individual una vez haya finalizado el último pago. Cada persona podrá elegir gracias a nuestra aplicación, el primer plato, el segundo plato y el postre. NO tenéis que poneros de acuerdo en la selección del menú, cada uno elige su plato e indica cualquier tipo de intolerancia o alergia. Se aplicará de igual forma a los menús vegetarianos, celíacos y veganos.

En el caso de tener algún tipo de alergia o intolerancia, deberá indicarse y será adaptado dicho menú a las circunstancias de cada persona.”

Menú Celiaco

CÓCTEL DE BIENVENIDA

Chips de verduras al horno
Jamón ibérico con grisines sin gluten
Hummus de garbanzo con aguacate
Ensaladilla de ahumados y ventresca
Brocheta de langostinos con salsa de yogur y eneldo

.....

ENTRANTES (A ELEGIR)

Ensalada de tartar de atún alga wakame, aguacate y salsa de mostaza y miel
Lomo de merluza con gambas y verduras al wok

.....

PRINCIPALES (A ELEGIR)

Carrillera de ternera estofada con champiñones
Entrecot 200 gr. con setas y cremosa patata trufada

.....

POSTRES (A ELEGIR)

Carpaccio de piña con fresas y grosellas
Sorbete de mandarina con hierbabuena y frutas rojas

.....

CAFÉ/INFUSIONES

BARRA LIBRE DE BEBIDAS

Vino tinto, vino blanco y vino rosado (Rioja D.O. | Rueda D.O.)
Refrescos
Agua Mineral

La elección del menú se hará de forma individual una vez haya finalizado el último pago. Cada persona podrá elegir gracias a nuestra aplicación, el primer plato, el segundo plato y el postre. NO tenéis que poneros de acuerdo en la selección del menú, cada uno elige su plato e indica cualquier tipo de intolerancia o alergia. Se aplicará de igual forma a los menús vegetarianos, celíacos y veganos.

En el caso de tener algún tipo de alergia o intolerancia, deberá indicarse y será adaptado dicho menú a las circunstancias de cada persona."

Menú Vegano

CÓCTEL DE BIENVENIDA

Chips de vegetales

Hummus de garbanzo con aguacate

Ensaladilla vegetal con algas y sesamo

Brocheta de tofu y manzana

Berenjena en tempura con miel de caña

.....

ENTRANTES (A ELEGIR)

Tartar de tomate, quinoa y remolacha con vinagreta de naranja

Crema de calabaza y jengibre fresco

.....

PRINCIPALES (A ELEGIR)

Lasaña de seitán y vegetales al horno con bechamel de avena

Burger Veggie con aguacate, rucola y cebolla tostada

.....

POSTRES (A ELEGIR)

Carpaccio de piña con fresas y grosellas

Sorbete de mandarina con hierbabuena y frutas rojas

.....

CAFÉ/INFUSIONES

BARRA LIBRE DE BEBIDAS

Vino tinto, vino blanco y vino rosado (Rioja D.O. | Rueda D.O.)

Refrescos

Agua Mineral

La elección del menú se hará de forma individual una vez haya finalizado el último pago. Cada persona podrá elegir gracias a nuestra aplicación, el primer plato, el segundo plato y el postre. NO tenéis que poneros de acuerdo en la selección del menú, cada uno elige su plato e indica cualquier tipo de intolerancia o alergia. Se aplicará de igual forma a los menús vegetarianos, celíacos y veganos.

En el caso de tener algún tipo de alergia o intolerancia, deberá indicarse y será adaptado dicho menú a las circunstancias de cada persona.”

Lumer

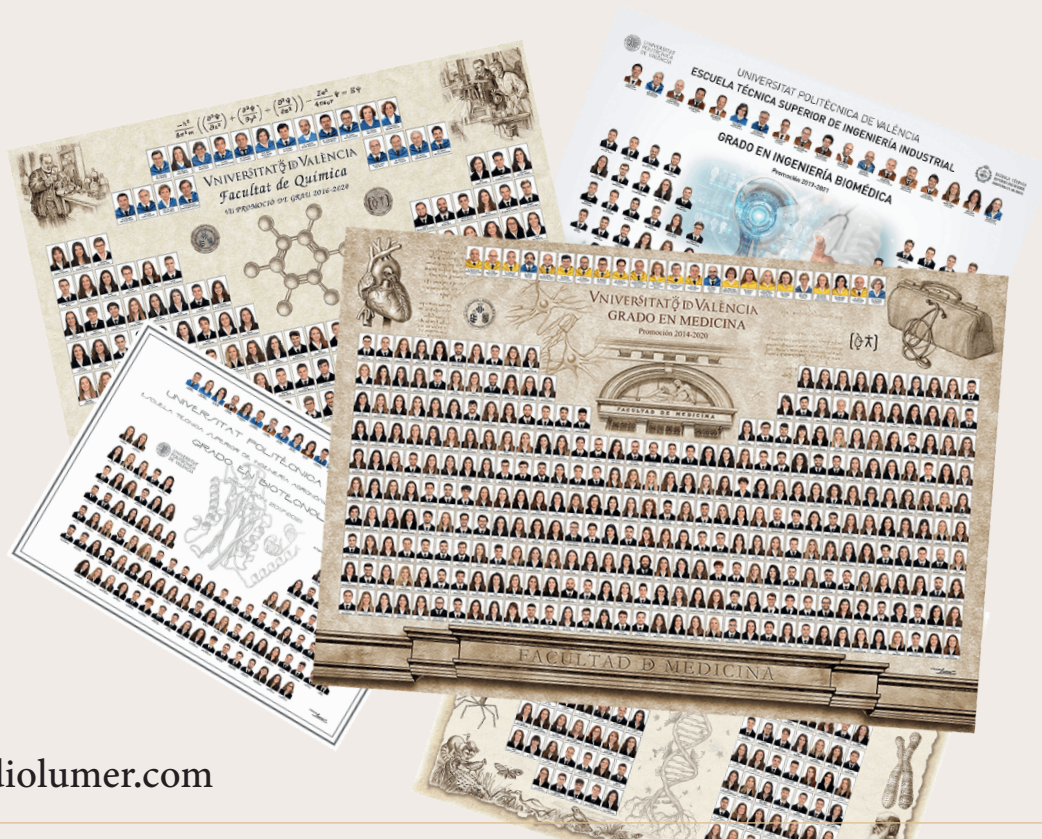
”No
hay
dos orlas
iguales”

Estudio Fotográfico Lumer, fundado en 1943.

Más de 75 años de experiencia, al servicio de la fotografía valenciana. Estudio Fotográfico Lumer es una empresa familiar que ha albergado la ilusión y el gusto por el trabajo bien hecho desde hace tres generaciones.

Su prioridad es que vuestra orla sea tal y como la habíais imaginado, por eso, ponen a vuestra disposición multitud de diseños, colores y formatos para que, con vuestras directrices, vuestra orla sea única y diferente.

Con más de 75 años dedicados al mundo de la orla de fin de grado y máster en Valencia, la atención por el detalle, la selección de los materiales y el amor por el trabajo bien hecho nos avalan como especialistas en el campo de las orlas universitarias.



Atención al cliente

Reserva y pago

¡Con memorable el pago nunca fue tan cómodo y seguro!

RESERVA TU ENTRADA

Para facilitar la compra de tu entrada, el cliente solo tendrá que abonar 30€ de reserva antes de la fecha prevista. Con este pago tendrás asegurada la entrada que hayas seleccionado para el día de tu graduación.

DIVIDE EN 3 PLAZOS LA COMPRA DE TU ENTRADA

El cliente podrá pagar en los pagos que elija hasta
un máximo de 3 (contando con la reserva)

ATT CLIENTE GRUPO MEMORABLE

WhatsApp – 623 449 306

Email – graduaciones@grupomemorable.com



Marcas Colaboradoras

Tanqueray

LARIOS ROSÉ

BELVEDERE
VODKA

BRUGAL
• LA PERFECCIÓN DEL RON •

DYC

ROYAL
BLISS

Coca-Cola

Red Bull



Lanjarón

MEMORABLE



GRADUACIONES