

MEMORABLE



GRADUACIONES

CARRERA

Fuente del Médico

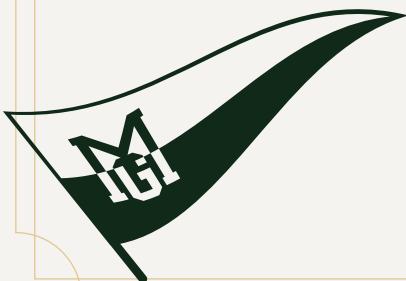
Haz que tu graduación sea un recuerdo único y #Memorable

Explicación del Producto

*La celebración de tu graduación es un acto único e irreplicable en el que acabas una de las mejores etapas de tu vida rodead@ de tod@s tus compañer@s!!
Por eso, te proponemos el mejor plan para un día tan especial.*

Desde la empresa MEMORABLE, somos expertos en organizar la graduación de final de curso. Desde el primer día hasta el último, no descansaremos hasta conseguir que nuestro cliente supere todas las expectativas en un día tan especial, ofreciendo siempre el mejor plan en uno de los mejores espacios, junto al mejor ambiente para que la experiencia del cliente sea única y memorable!!

A tan solo 20 minutos de Valencia, te presentamos uno de nuestros best seller, el Huerto del Médico. Situado en un entorno natural incomparable, rodeado de naranjos y con el encanto de una casa de campo mediterránea, te ofrecemos un espacio singular, lleno de personalidad y elegancia, que hará que tu celebración sea inolvidable.



¿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 O COCKTAIL DE GALA
Cocina propia

 FIESTA CON DJ + DISCOMÓVIL

 BARRA LIBRE PRIMERAS MARCAS
(Horario 00.30 a 06.00)

 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 Burguer King)*

 SEGURO DE RC

 CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS

 SITTING PLAN Y MINUTA PERSONALIZADA



MEMORABLE

MG

Servicios Extra

ORLAS DE GRADUACIÓN
PHOTO BOOTH
HORA LOCA
TORO MECÁNICO
GLITTER BAR
MÁQUINA DE PALOMITAS
SHOW EN LA CENA

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



Menú Sentados

RECEPCION

Cono de queso fresco al pesto con confitura de tomate

Brioche de ensaladilla con ahumados

Rollito wrap estilo california

Brochetas de yakitori al sésamo

Hot dog mini estilo japon (cilantro, lima, hoisin y arroz)

Mini tartaleta con mousse de foie y cebolla caramelizada

Mini empanadilla de verduras al curry suave

Vasito de hummus con crudités vegetales y picos crujientes

Vasito de salmorejo con crujiente de jamón

Croquetas de jamón ibérico · Croquetas setas-trufa · Croquetas pollo asado · Croquetas gambas ajillo

.....

PRIMER PLATO INDIVIDUAL (A ELEGIR)

Gazpacho de frutos rojos con eneldo, mozzarella y tomate Cherry

Ensalada de pollo crujiente con salsa de miel y mostaza

.....

PRINCIPAL INDIVIDUAL (A ELEGIR)

Carrillera estofada estilo thai con cacahuets y finas hierbas

Bacalao gratén con alioli de miel

.....

POSTRE (A ELEGIR)

Tarta de almendra frangélico con helado de vainilla

Brownie de cacahuete salado y helado de caramelo

.....

CAFÉ/INFUSIONES

BARRA LIBRE DE BEBIDAS

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

Refrescos

Agua Mineral

desde **85€**

**Sujeto a presupuesto según menú y número de asistentes.*

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 Especial

RECEPCION

Tosta de pesto y pimentón

Gazpacho de cereza

Croquetas de boletus

Cucharita de titaina valenciana

Brochetas de verdura y salsa de chile

Humus con crudité de verduras

Verduritas en tempura

Mini milhojas de patata y calabacín con alioli suave

Vasito de crema fría de zanahoria y naranja con pipas

.....

PRIMER PLATO INDIVIDUAL (A ELEGIR)

Ensalada fresca de quinoa real

Tallarín de calabacín con pesto de romesco y hojas de albahaca

.....

PRINCIPAL INDIVIDUAL (A ELEGIR)

Tumbet mallorquín con mahonesa de siracha

Canelones de trufa y verduritas con crema de trufa

.....

POSTRE (A ELEGIR)

Copa de sopa de melón y menta con trufa de temporada

Carpaccio de piña y sorbete de naranja

.....

CAFÉ/INFUSIONES

BARRA LIBRE DE BEBIDAS

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

Refrescos

Agua Mineral

desde **85€**

**Sujeto a presupuesto según menú y número de asistentes.*

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 Cocktail



Tosta de steak tartar y yema curada

Mini bao con pulled pork y alioli

Mini burger con majado de cebolla caramelizada, pepinillos y salsa cheddar

Mini burger de sepia y gamba

Croqueta de jamón

Croqueta de setas y foie

Croqueta de cebolla y roquefort

Hummus con tabulé de verduras

Gildas de boquerón, cecina y anchoa

Tacos mejicanos

Chupa chups de cochinitillo

Brocheta de fruta de temporada

Mini brownies gourmet

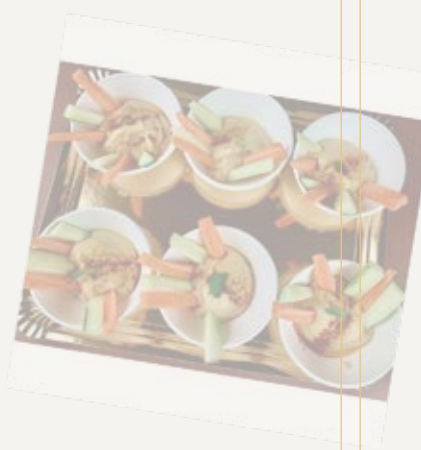
.....

BARRA LIBRE DE BEBIDAS

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

Refrescos

Agua Mineral



desde **75€**

**Sujeto a presupuesto según menú y número de asistentes.*

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."

La Mejor Gastronomía



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€. El segundo pago restante de la graduación se tendrá que abonar con un margen de 30 días antes del evento.

CLÁUSULA DE CANCELACIÓN

- Seguro cancelación Premium por importe de CINCO EUROS (5.-€) por el que EL CLIENTE tendrá derecho al reembolso total de las cantidades pagadas siempre que comunique su voluntad de no asistir con una antelación de 10 días previos a la celebración del evento. No habrá antelación en cuanto a la cancelación cuando la NO ASISTENCIA se deba por causas de FUERZA MAYOR, por lo que se le devolverá la cantidad pagada.

La cláusula de cancelación solo podrá contratarse en el momento en el que se realice el primer pago del evento y nunca de forma posterior a este.

En el supuesto de no haber contratado EL CLIENTE ninguno de los seguros de cancelación descritos y comunique a la empresa su voluntad de no asistir con una antelación de 30 días previos a la celebración del evento de antelación LA EMPRESA le devolverá el 20% del importe pagado.

ATT CLIENTE GRUPO MEMORABLE

WhatsApp – 623 44 93 06

Email – graduaciones@grupomemorable.com

HOUSE OF ENTERTAINMENT
memorable

MEMORABLE
GRADUACIONES

Marcas Colaboradoras



**BOMBAY
SAPPHIRE**



BRUGAL
•LA PERFECCIÓN DEL BOM•



BELVEDERE
VODKA

Sprite

Coca-Cola

Red Bull



Lanjarón

MEMORABLE



GRADUACIONES