



 | VALL D'OR
restaurant

DOSSIER EVENTOS 2026

UN LUGAR CON OTRA PERSPECTIVA

Situado en un enclave privilegiado del sureste de Mallorca, Restaurant Vall d'Or combina la serenidad del campo de golf con unas vistas abiertas al Mediterráneo para ofrecer un espacio donde el entorno y la gastronomía se convierten en los protagonistas de cualquier celebración.

Con una ubicación excepcional, el restaurante ofrece un ambiente elegante, luminoso y versátil, pensado para acoger desde encuentros privados y celebraciones familiares hasta bodas, eventos corporativos y ocasiones especiales. Sus amplios espacios interiores y su terraza panorámica permiten disfrutar de una experiencia única en cualquier época del año.

La propuesta gastronómica de Grupo Marport pone en valor la cocina mediterránea a través de una carta elaborada con productos de proximidad y de temporada, donde la tradición y la creatividad conviven en equilibrio. Todo ello acompañado de un servicio cercano, profesional y personalizado, que convierte cada evento en una experiencia cuidada hasta el último detalle.

En Vall d'Or, el paisaje, la gastronomía y la hospitalidad se unen para crear un escenario único, donde cada celebración encuentra el espacio perfecto.





APERITIVO

(25 - 130 PAX.)

5 pasos a elegir entre:

Brocheta de tomate con mozzarella y pesto de albahaca - 2 p.p.

Ensaladilla rusa - 1 p.p.

Tortilla española - 2 p.p.

Ceviche de lubina - 1 p.p.

Langostinos panko crujientes con sweet chili - 1 p.p.

Fingers de pollo con salsa de mostaza y miel - 1 p.p.

Croquetas caseras de jamón - 2 p.p.

Queso brie con mermelada de higos - 2 p.p.

Gyozas de langostino o pato con salsa sochi - 1 p.p.

Calamar frito con mayonesa de lima - 3 p.p.

1,5h de servicio

Debe comunicarse la elección con un mínimo de 14 días de antelación

FINGER FOOD

(25 - 130 PAX.)

7 pasos a elegir entre:

Brocheta de tomate con mozzarella y pesto de albahaca - 2 p.p.

Ensaladilla rusa - 1 p.p.

Tortilla española - 2 p.p.

Ceviche de lubina - 1 p.p.

Langostinos panko crujientes con sweet chili - 1 p.p.

Fingers de pollo con salsa de mostaza y miel - 1 p.p.

Croquetas caseras de jamón - 2 p.p.

Queso brie con mermelada de higos - 2 p.p.

Gyozas de langostino o pato con salsa sochi - 1 p.p.

Calamar frito con mayonesa de lima - 3 p.p.

2h de servicio

Debe comunicarse la elección con un mínimo de 14 días de antelación

MENÚ PARA COMPARTIR

(25 - 60 PAX.)

1 plato para compartir entre 4 personas

Ensalada de burrata con tomate y pesto trufado

Tartar de atún con aguacate, crujiente de arroz y mayonesa de wasabi

Nachos con guacamole, mezcla de quesos, crema agria,
salsa cheddar, pico de gallo y chili con carne

Calamar frito con mayonesa de lima

Croquetas de jamón caseras

Noodles con verduras, gambas y salsa asiática

Selección de mini tartas

2,5h de servicio

MENÚ 3 PLATOS

(20 - 110 PAX.)

Elección de 2 opciones en entrantes, principales y postre

Entrantes:

Gazpacho clásico

○

Carpaccio de ternera con suave salsa tradicional de mostaza

○

Ensalada de marisco

○

Tartar de atún con aguacate, crujiente de arroz y mayonesa de wasabi

○

Ensalada de burrata con tomate y pesto trufado

Platos principales:

Solomillo de cerdo a baja temperatura con muselina de patata y verduras de temporada

○

Secreto ibérico cocinado a baja temperatura con patatón salteado al ajo y romero

○

Carrillera de ternera con su reducción, acompañada de muselina de S'Horta a las finas hierbas al toque de trufa

○

Lomo de salmón con finas hierbas, acompañado de gratinado de patata

○

Filete de lubina con muselina de zanahoria y verduras salteadas o quinoa

○

Fideos salteados con verduras y salsa asiática

Postre:

Tarta de Lotus

○

Lemon pie

○

Coulant de chocolate con helado de vainilla

○

Tarta de queso casera con miel de flores y nueces

2h de servicio

Debe comunicarse la elección con un mínimo de 14 días de antelación

APERITIVO + MENÚ 3 PLATOS

(20 - 110 PAX.)

5 pasos a elegir entre:

Brocheta de tomate con mozzarella y pesto de albahaca - 2 p.p.

Ensaladilla rusa - 1 p.p.

Tortilla española - 2 p.p.

Ceviche de lubina - 1 p.p.

Langostinos panko crujientes con sweet chili - 1 p.p.

Fingers de pollo con salsa de mostaza y miel - 1 p.p.

Croquetas caseras de jamón - 2 p.p.

Queso brie con mermelada de higos - 2 p.p.

Gyozas de langostino o pato con salsa sochi - 1 p.p.

Calamar frito con mayonesa de lima - 3 p.p.

+

Menú 3 platos

3,5h de servicio

Debe comunicarse la elección con un mínimo de 14 días de antelación

BARBACOA

(20 - 100 PAX.)

Todos los viernes desde 19:00 hasta 21:00

Postres desde 21:00 hasta 21:30

Baile con música en vivo desde 21:30-22:00 hasta 23:30

(BEBIDAS NO INCLUIDAS)

SHOW COOKING

(1 variedad por día)

Paella / fideuá / pastas en rueda de parmesano y salsas

BUFFET FRIO

Ensalada César, Ensalada coleslaw, Ensalada caprese,

Ensalada de patata, Salpicón de marisco

Tacos de carne mechada y cebolla morada, Salmón ahumado,

Minibikinis con pan tramesi, Minihamburguesas, Rollitos de primavera,

Langostinos cocidos, Nachos con cheddar

BUFFET CALIENTE

Verduras salteadas, Berenjena rellena de cuscús, Arroz 3 delicias

Puré de patata o patato al romero (1 variedad por día)

Costillas BBQ, Fricadela alemana, Pollo asado

BRASA

Maíz dulce

Roast Beef de cerdo relleno, Entraña, Entrecot, Secreto, Solomillo de cerdo

POSTRE

Fuente de chocolate, nubes, fruta variada,

Mini tartaletas, Conos con crema de sabores

2h de servicio

PAQUETES DE BEBIDAS

WELCOME DRINK

(45 min. de servicio)

Cava

Cerveza

Refrescos

Agua

PAQUETE DE VINOS

(Mínimo 2h de servicio)

Vino blanco.

Legaris, Verdejo,

D.O. Rueda

Vino rosado.

Clamor,

D.O.Costers del Segre

Vino tinto.

Muriel crianza,

D.O.Ca. Rioja

Cerveza

Cava

Refrescos

Agua

Café

PAQUETES BARRA LIBRE

(Mínimo 2h de servicio)

BARRA LIBRE N°1

+ Paquete de vinos

+ Combinados con marcas blancas

(gin Master, ron Barceló blanco, vodka Moskovskaya, whisky Cutty Sark)

BARRA LIBRE N°2

+ Paquete de vinos

+ Combinados con marcas estándar

(gin Beefeater, ron Barceló añejo, vodka Absolut, whisky Jim Beam)

BARRA LIBRE N°3

+ Paquete de vinos

+ Combinados con marcas estándar

(gin Beefeater, ron Barceló añejo, vodka Absolut, whisky Jim Beam)

+ Cócteles

(Caipirinha, Mojito, Hugo, Aperol, San Francisco, Sangría, Tequila, Sambuca)

TÉRMINOS Y CONDICIONES PARA GRUPOS

CONDICIONES PARA BODAS

Las presentes condiciones generales son aplicables únicamente a reservas de grupos. Para la celebración de bodas se aplican términos y condiciones específicos, que serán facilitados durante el proceso de contratación.

CONDICIONES DE PAGO

En caso de confirmación del evento, los pagos deberán efectuarse en los siguientes términos:

- 60% del valor total del pedido en el momento de la confirmación de este.
- 40% del valor total del pedido 20 días antes de la llegada.

Si el día del evento se produce algún coste extra, este deberá pagarse el mismo día al finalizar el servicio.

Una vez hecha la reserva, el 20% de esta irá a fondo perdido.

CONDICIONES DE CANCELACIÓN

En caso de cancelación de todo el grupo de clientes o de puntos concretos del programa:

En caso de cancelación efectuada entre 60 y 31 días antes de la llegada de los clientes se facturará, en concepto del derecho de cancelación, el 50% de las prestaciones del programa de reservados y, en su caso, los pagos a cuenta de las diferentes empresas que prestan el servicio. En caso de cancelaciones efectuadas entre 7 y 3 días antes de la llegada de los clientes se facturará, en concepto de derechos de cancelación, el 75% de las prestaciones reservadas.

Cancelaciones de 3 días al mismo día del evento se cobrarán al 100%.

El retraso del grupo, sin aviso con un mínimo de 48 horas de antelación, no supondrá un cambio en la hora de finalizar el servicio.

CONDICIONES DE COMENSALES

En caso de reducción del número de asistentes en más de 5 personas entre 7 y 5 días antes, se facturará en concepto del derecho de cancelación, el 75% de las prestaciones reservadas.

Cancelaciones de 5 días al mismo día del evento se cobrarán al 100%.

Todos nuestros presupuestos contemplan la decoración y mobiliario del restaurante.

Si usted desea otro mobiliario o decoración, el coste del alquiler, quitar parte o la totalidad de este, irá a cargo suyo.





grupo marport