



Mar, art, bellessa, foc i
alegria... Falles, temps de
festa.

CELEBRACIONES FALLERAS

Falleros y falleras.

Olympia quiere ofreceros lo mejor de sus Salones
y de un gran equipo de profesionales.

Para hacer realidad las mejores presentaciones y cenas falleras.

Con el equilibrio perfecto entre lo tradicional y las nuevas tendencias.

Situados a 10 minutos del centro de Valencia, nuestros Salones
dan cabida a un total de 1800 comensales.

Disponemos de todos los medios técnicos y humanos necesarios
para que no os falte nada.

Organización, detalle y buen ambiente.

Contad con todo nuestro apoyo
para que sea todo un éxito.

Bienvenidos a Olympia.

Os esperamos.



*Mar, art, bellessa,
foc i alegria...
Falles, temps de festa.*

Nuestros Servicios Incluyen...

- Carta de Platos Olympia para confeccionar vuestro propio menú.
- Elección de menú infantil.
- Menús adaptados para dietas especiales
- Opción de menú vegano /vegetariano (consultar)
- Distribución de mesas a vuestro agrado.
- Escenario.
- Pasarela (en función del montaje requerido)
- Equipo de sonido y megafonía
- Parking gratuito (para los asistentes a comidas o cenas falleras)



*Mar, art, bellessa,
foc i alegria...
Falles, temps de festa.*

MENÚ 1

Aperitivo Fallero

(Plato individual)

Jamón en Virutas
Timbal de Ensaladilla Rusa
Pimiento Asado con Ventresca
Pastel de Puerros y Trigueros
Tosta de Queso de Cabra con Membrillo
Croqueta Jamón
Croqueta de Setas

Centros de Solomillo Ibérico al Vino Tinto
Pastel de Patata y Calabacín Relleno

Helado de Vainilla con Lionesas

Bodega

Agua Mineral

Cervezas, Refrescos

Blanco Nodus Sauvignon *D.O. Utiel-Requena*

Tinto Nodus Bobal *D.O. Utiel-Requena*

Café

Precio: 32,00 € IVA Incluido

** El apartado de Bodega es sin límite hasta los cafés*

Cualquier cambio en este menú, estará sujeto al incremento oportuno de precio.



*Mar, art, bellessa,
foc i alegria...
Falles, temps de festa.*

MENÚ 2

Aperitivo Fallero (Plato individual)

Jamón en Virutas
Timbal de Ensaladilla Rusa
Pimiento Asado con Ventresca
Pastel de Puerros y Trigueros
Tosta de Queso de Cabra con Membrillo
Croqueta Jamón
Croqueta de Setas

Lomo de Merluza Gratinado sobre Verduritas de Temporada

Helado de Vainilla con Lionesas

Bodega
Agua Mineral
Cervezas, Refrescos
Blanco Nodus Sauvignon D.O. Utiel-Requena
Tinto Nodus Bobal D.O. Utiel-Requena
Café

Precio: 32,00 € IVA Incluido

** El apartado de Bodega es sin límite hasta los cafés*

** Cualquier cambio en este menú, estará sujeto al incremento oportuno de precio.*



*Mar, art, bellessa,
foc i alegria...
Falles, temps de festa.*

MENÚ 3

Delicias Olympia (Plato individual)

Virutas de Jamón
Canelón de Queso con Membrillo
Ensalada de Patata y Pescado
Timbal de Pimientos Asados con Mojama
Brocheta de Salmón Marinado
Pastel de Cabracho
Langostino en Nido Crujiente
Bombón de Morcilla
Croqueta de Cabrales

Carrillera Ibérica Confitada con Salsa de Marsala
Cebollitas Perla, Patata Dauphinoise y Champiñón Salteado

Terciopelo de Chocolate

Bodega

Agua Mineral

Cervezas, Refrescos

Blanco Nodus Sauvignon *D.O. Utiel-Requena*

Tinto Nodus Bobal *D.O. Utiel-Requena*

Café

Precio: 34,00 € IVA Incluido

** El apartado de Bodega es sin límite hasta los cafés*

** Cualquier cambio en este menú, estará sujeto al incremento oportuno de precio.*



*Mar, art, bellessa,
foc i alegria...
Falles, temps de festa.*

Menú Infantil

Primero

Entremeses Surtidos

Jamón Serrano, Jamón York, Salchichón,
Chorizo, Queso y Calamares Romana

Segundo

Paella Valenciana

ó

Nuggets con Patatas Fritas

ó

San Jacobo con Patatas Fritas

Helado

Bebidas:
Agua Mineral
Refrescos

Precio: 20,00 € IVA incluido

** El plato principal, será el mismo para todos los comensales.*



*Mar, art, bellessa,
foc i alegria...
Falles, temps de festa.*

NUESTRA CARTA DE PLATOS DE BANQUETES

Entradas

Aperitivo Fallero	8,00 €
Delicias Olympia	10,00 €
Sugerencias Olympia	10,00 €
Verduras Asadas Laminadas con Ventresca de Bonito	11,00 €
Entremeses Costa de Azahar	13,00 €
Sugerencias del Cheff	14,00 €

I.V.A. Incluido



*Mar, art, bellessa,
foc i alegria...
Falles, temps de festa.*

Pescados

Lomo de Merluza Gartinado con Ajo suave y Miel13,00 € Sobre Verduritas de Temporada	
Salmón con Salsa de Puerros y Calabaza13,00 €	
Dorada a la Espalda14,00 € Brocheta de Langostinos con Cherry, Brócoli y Patata Grillé	
Lomo de Merluza a la Espalda, con Salsa de Pimientos Amarillos14,00 € Brocheta de Langostinos con Cherry y Patata Vapor	
Lomo de Lubina a la Sidra16,00 € Brocheta de Langostino con Cherry, Puntas de Espárragos y Patata Grillé	
Lomo de Bacalao al Horno.....16,00 € Con Gulas y Gambas	

I.V.A. Incluido

Carnes

Centros de Solomillo Ibérico al Perfume de Romero12,00 € Dulce de Calabaza Crujiente, Patata Dauphinoise y Champiñón Salteado	
Carrillera Ibérica Confitada con Salsa de Marsala12,00 € Cebollitas Perla, Patata Dauphinoise y Champiñón Salteado	
Solomillo Ibérico en Lecho de Hojaldre a la Normanda con Salsa de Setas 13,00 € Chips de Calabaza, Patata Duquesa y Manzanas Mini	
Muslo de Pato en Confit Crujiente con Salsa de Oporto13,00 € Manzanas Mini, Puré Almendrado y Castañas	
Solomillo Ibérico con Salsa de Pimientos Verdes sobre su propia Asadura. 13,00 €	
Carrillera de Ternera Confitada con Salsa de Marsala15,00 € Manzana Gratinada, Patata Dauphinoise y Calabacín	

I.V.A. Incluido



*Mar, art, bellessa,
foc i alegria...
Falles, temps de festa.*

Postres

Rubí (Chocolate Blanco con Frambuesa)	5,50 €
Queso Grilotín	5,50 €
Mousse de Mango	5,50 €
Pastel De Oreo	5,50 €
Mousse de Turrón y Caramelo	5,50 €

I.V.A. Incluido

Con relación a nuestros servicios gastronómicos:

Les informamos que, en virtud de la Legislación Vigente y con el objeto de garantizar la trazabilidad de los alimentos, así como contralar exhaustivamente el control de alérgenos, este Establecimiento no admite ningún tipo de alimentos ni bebidas aportado por nuestros clientes para ser elaborados por nosotros o consumidos a través de nuestros servicios.



*Mar, art, bellessa,
foc i alegria...
Falles, temps de festa.*

BODEGAS

Bodega 1

Agua Mineral
Cervezas, Refrescos
Blanco Nodus Sauvignon *D.O. Utiel-Requena*
Tinto Nodus Bobal *D.O. Utiel-Requena*
Café

10,50 € IVA Incluido

Bodega 2

Agua Mineral
Cervezas, Refrescos
Blanco Nodus Sauvignon *D.O. Utiel-Requena*
Tinto Nodus Bobal *D.O. Utiel-Requena*
Cava Nodus Plata Brut Nature
Café

12,50 € IVA Incluido

Bodega 3

Agua Mineral
Cervezas, Refrescos
Blanco Nodus Sauvignon *D.O. Utiel-Requena*
Tinto Nodus Bobal *D.O. Utiel-Requena*
Cava Nodus Plata Brut Nature
Café, Licor de Frutas, Brandy, Orujos

13,50 € IVA Incluido

****El servicio de bodega es sin límite hasta los cafés.***



*Mar, art, bellessa,
foc i alegria...
Falles, temps de festa.*

SERVICIOS OPCIONALES

- Tarjetas de Menú 1,00 € por comensal
- Flores Naturales en las mesas..... 3,00 € por comensal

➤ **Bebidas después del banquete.**

- Consumiciones: Refrescos y Cervezas.....2,00 € por consumición
- Consumiciones: Combinados6,00 € por consumición

AMENIZACIÓN MUSICAL

Horario de mañana hasta las 18:00 horas

Horario de noche hasta las 2:30 horas

Disco Móvil	850,00 €
Dúo Musical.....	850,00 €
Orquesta Trío	950,00 €
Orquesta Cuarteto	1.000,00 €
1 Hora Extra adicional de música	250,00 €

I.V.A. Incluido

* Cánon SGAE y AGEDI incluidos.

➤ **Eventos sin Amenización Musical**

- Horario de mañana hasta 17:00 p.m.
- Horario de noche hasta 1 a.m.

INFINITO EVENTOS. Empresa de confianza, que trabaja con nosotros



SERVICIOS TÉCNICOS, DECORATIVOS & AUDIOVISUALES

BODAS - DISCOMÓVILES - DECORACIÓN - ORQUESTAS - CONCIERTOS - EVENTOS DE EMPRESA
PRESENTACIONES - CONGRESOS - INAUGURACIONES - INGENIERÍA DE PROYECTOS

TEL. 96 193 18 86  WWW.INFINITOEVENTOS.ES



[FACEBOOK.COM/INFINITOEVENTOSYCOMUNICACION](https://www.facebook.com/INFINITOEVENTOSYCOMUNICACION)



[@INFINITOEVENTOS](https://www.instagram.com/INFINITOEVENTOS)



*Mar, art, bellessa,
foc i alegria...
Falles, temps de festa.*

ALQUILER DE SALONES

➤ Viernes y Domingos

- Sin cena 900,00 €
- Con cena
Más de 100 comensales adultos..... Salón gratuito.
Menos de 100 comensales adultos.....9,00 €/comensal.
(Hasta completar el número de 100 comensales)

➤ Sábados

- Sin cena 1.000,00 €
- Con cena
Más de 100 comensales adultos..... Salón gratuito.
Menos de 100 comensales adultos10,00 €/comensal.
(Hasta completar el número de 100 comensales)

HORARIOS DE PRESENTACIONES

- Presentación por la mañana: de 10:00h a 14:00h
- Presentación por la tarde : de 17:00h a 21:00h



*Mar, art, bellessa,
foc i alegria...
Falles, temps de festa.*

FORMA DE RESERVA Y PAGO

La reserva del Salón se hará mediante una entrega a cuenta de 300,00 €. El contrato no será firme hasta que no se realice esta entrega y en caso de anulación del evento, la señal no será devuelta en concepto de daños y perjuicios.

10 días antes del evento se confirmará el Número de Comensales, se entregarán las listas (la responsabilidad de la reservas de mesas será exclusivo del cliente) y se abonará el 50% del importe de la factura prevista.

3 días antes del evento no se admitirán modificaciones de comensales a la baja y se abonará el 50% restante.

Los pagos se efectuarán mediante cheque bancario o comprobante de transferencia bancaria, en visa o en efectivo (máximo 1.000 €).

***Con el fin de evitarle esperas innecesarias, concierte previamente una cita.
Le atenderemos encantados sin ningún compromiso.***