

SAFARA
EVENTS

Safara
Eventos

Organización de graduaciones y eventos

NOSOTROS PLANIFICAMOS, TÚ DISFRUTAS

Safara Eventos

¡Hola!

En **SAFARA** nos dedicamos a la **organización de graduaciones y fiestas para estudiantes**, creando experiencias únicas que marcan el final de una etapa tan importante. Hemos logrado consolidarnos en Extremadura, siendo referentes en organizar eventos de gran nivel.

Si estás organizando tu graduación, estás en el lugar adecuado. Sabemos que este es uno de los momentos más especiales en tu vida académica, y queremos ayudarte a que sea inolvidable. En **SAFARA** nos encargamos de **todo**: la orla, el lugar de la ceremonia, el menú, la barra libre e incluso el transporte, para que tú solo tengas que preocuparte por disfrutar. Nuestro servicio es **totalmente personalizado**, y puedes elegir **una, algunas o todas** las opciones que te presentamos en este dossier.

Más de 2.000 estudiantes ya han confiado en nosotros para celebrar su graduación, una muestra de la confianza y satisfacción que genera nuestro trabajo.

En este dossier, te explicamos todas las opciones que ponemos a tu disposición para que puedas armar el evento que mejor se ajuste a tus gustos y necesidades. **Tú decides qué elegir**, y nosotros nos encargamos de que todo salga perfecto. Nuestro objetivo es simple: hacer que tu graduación sea única, sin preocupaciones.

¡Déjanos ayudarte a celebrar uno de los días más importantes de tu vida!

Menús
+
Barra
Libre

Hotel Rio



RESTAURACIÓN
Y EVENTOS

Opción 1

APERITIVO

Jamón ibérico de bellota
Lomo ibérico de bellota
Salchichón ibérico
Tabla de quesos Extremeños
Tramenzzini de guacamole y anchoas
Tosta de carpaccio de presa ibérica
Tartaleta rellena de pico de gallo y langostinos
Bocadito de salmón con queso
Cazuelita de bacalao gratinado
Pan bao relleno pulled pork ibérico
Pollo Kentucky
Croquetas Caseras

MENÚ

Dorada al horno guarnecida con escalibada de verduras
o
Carrillera de ibérico estofada al vino oloroso guarnecida con pastel de patatas y verduras

POSTRE

Eclair de fresa y vainilla

BODEGA

Vino Blanco y Tinto D.O. Ribera del Guadiana Cerveza, refrescos, zumos, agua mineral
Cava extremeño

**P.V.P. 45,00€
(IVA INCLUIDO)**

Opción 2

APERITIVO

Jamón ibérico de bellota
Lomo ibérico de bellota
Salchichón ibérico
Tabla de quesos Extremeños
Tramenzzini de guacamole y anchoas
Tosta de carpaccio de presa ibérica
Tartaleta rellena de pico de gallo y langostinos
Bocadito de salmón con queso
Cazuelita de bacalao gratinado
Pan bao relleno pulled pork ibérico
Pollo Kentucky
Croquetas Caseras

MENÚ

Lomo de bacalao al horno
o
Solomillo Ibérico gratinado con muselina de ajo tostado y patatas asadas

POSTRE

Gold Rocher

BODEGA

Vino Blanco y Tinto D.O. Ribera del Guadiana Cerveza, refrescos, zumos, agua mineral
Cava extremeño

**P.V.P. 47,00€
(IVA INCLUIDO)**

Opción 3

APERITIVO

Jamón ibérico de bellota
Lomo ibérico de bellota
Salchichón ibérico
Tabla de quesos Extremeños
Tramenzzini de guacamole y anchoas
Tosta de carpaccio de presa ibérica
Tartaleta rellena de pico de gallo y langostinos
Bocadito de salmón con queso
Cazuelita de bacalao gratinado
Pan bao relleno pulled pork ibérico
Pollo Kentucky
Croquetas Caseras

MENÚ

Corvina al horno
con salteado de espárragos verdes
o
Medallones de solomillo ibérico envueltos en bacón con salsa de foie gratinado

POSTRE

Brownie de tres chocolates

BODEGA

Vino Blanco y Tinto D.O. Ribera del Guadiana Cerveza, refrescos, zumos, agua mineral
Cava extremeño

**P.V.P. 48,00€
(IVA INCLUIDO)**

Opción 4

APERITIVO

Jamón ibérico de bellota
Lomo ibérico de bellota
Salchichón ibérico
Tabla de quesos Extremeños
Tramenzzini de guacamole y anchoas
Tosta de carpaccio de presa ibérica
Tartaleta rellena de pico de gallo y langostinos
Bocadito de salmón con queso
Cazuelita de bacalao gratinado
Pan bao relleno pulled pork ibérico
Pollo Kentucky
Croquetas Caseras

MENÚ

Tartar de salmón y guacamole
Sobre brotes tiernos de verduras
o
Lingote de cochinillo al horno Guarnecido con flan de setas naturales

POSTRE

Semifrío de cereza y yogurt

BODEGA

Vino Blanco y Tinto D.O. Ribera del Guadiana Cerveza, refrescos, zumos, agua mineral
Cava extremeño

**P.V.P. 50,00€
(IVA INCLUIDO)**

ADEMÁS INCLUIAMOS:

- MINUTAS CON EL MENÚ, NOMBRE DEL INSTITUTO O UNIVERSIDAD, FECHA, ANAGRAMA, LOGOTIPO, ETC.
- CARTELES INDICATIVOS PARA LA UBICACIÓN DE LOS ASISTENTES A LOS DIFERENTES SALONES DEL HOTEL
- BARRA LIBRE 10€ POR PERSONA CADA HORA (PRIMERAS MARCAS). (MÁXIMO 3 HORAS).
- Y LO MEJOR, LA CALIDAD, EL TIPO DE SERVICIO Y EL TRATO PERSONALIZADO QUE CARACTERIZA SIEMPRE A NUESTRO ESTABLECIMIENTO.

Salones Montecarlo



Menú Plata

CENTROS DE MESA

Jamón ibérico, Chorizo ibérico,
Salchichón ibérico, Queso de oveja

CALIENTES

Nachos rebozados con queso,
Saquitos de boletus y jamón,
Pollo rebozado al estilo kentucky,
Croquetas de jamón 100% Ibérico,
Calamares a la romana,
Cazón en adobo

FRÍOS

Bocados de queso con toque dulce
Mini tartaletas con muselina de atún
Panecillos de queso y mermelada

PRIMERO

Ensalada templada de queso de cabra con
vinagreta de miel y frutos secos

SEGUNDO

Carrillada ibérica al vino tinto con
guarnición de patatas confitadas

POSTRE

Tarta de queso con frutos rojos

BEBIDAS

Vino tinto y blanco, cerveza, refrescos,
agua y cava

P.V.P. 60,00€

Menú Oro

CENTROS DE MESA

Jamón Ibérico, Chorizo Ibérico,
Salchichón Ibérico, Queso de oveja

CALIENTES

Nachos rebozados con queso,
Saquitos de boletus y jamón,
Pollo rebozado al estilo kentucky,
Croquetas de jamón 100% Ibérico,
Calamares a la romana,
Cazón en adobo

FRÍOS

Bocados de queso con toque dulce
Mini tartaletas con muselina de atún
Panecillos de queso y mermelada

PRIMERO

Sorbete de mandarina

SEGUNDO

Solomillo ibérico con salsa de boletus y
patatas

POSTRE

Mousse de chocolate, bizcocho y nata

BEBIDAS

Vino tinto y blanco, cerveza, refrescos,
agua y cava

P.V.P. 62,00€

Menú Premium

CENTROS DE MESA

Jamón ibérico, Chorizo ibérico,
Salchichón ibérico, Queso de oveja

CALIENTES

Nachos rebozados con queso,
Saquitos de boletus y jamón,
Pollo rebozado al estilo kentucky,
Croquetas de jamón 100% Ibérico,
Calamares a la romana,
Cazón en adobo

FRÍOS

Bocados de queso con toque dulce
Mini tartaletas con muselina de atún
Panecillos de queso y mermelada

PRIMERO

Raviolis de setas con crema de
parmesano y trufa

SEGUNDO

Solomillo ibérico con salsa de Pedro
Ximénez y patatas

POSTRE

Mousse de chocolate, bizcocho y nata

BEBIDAS

Vino tinto y blanco, cerveza, refrescos,
agua y cava

P.V.P. 65,00€

SERVICIOS INCLUIDOS EN EL PRECIO:

- BARRA LIBRE NACIONAL: REFRESCOS, CERVEZA, VINO, COMBINADOS NACIONALES (RON, GINEBRA, WHISKY, VODKA Y CHUPITOS)
- DECORACIÓN CON MANTELERÍA Y VAJILLA ELEGANTE
- MINUTA PERSONALIZADA
- HORA EXTRA: +6€

Salones Murano



Opción 1

ENTRANTES

Surtido de ibéricos
Surtido de quesos
Mini cilingro de paté de gambas
Volauvent de brandada de bacalao
Mousse de foie con frutos secos
Croquetas de jamón
Brochetitas de pollo, pimiento y cebolla

PRIMER PLATO

Crema de salmorejo guarnecido
Vichyssoise con virutas de salmón y rúcula
(una sólo opción igual para todos)

SEGUNDO

Tournedó de solomillo en salsa de miel y mostaza, acompañado de gratén de patatas

POSTRE

Tarta acompañada de helado

BEBIDAS

Cerveza, vinos, refrescos y agua mineral

P.V.P. 38,00€
(IVA INCLUIDO)

Opción 2

ENTRANTES

Surtido de ibéricos
Surtido de quesos
Mini cilingro de paté de gambas
Volauvent de brandada de bacalao
Mousse de foie con frutos secos
Croquetas de jamón
Brochetitas de pollo, pimiento y cebolla

PRIMER PLATO

Ensalada de pollo escabechado en bol comestible con su vinagreta

SEGUNDO

Lomos de lubina con verduras asadas y aceite de cebollino
Carrilleras estofadas al Pedro Ximenez, acompañadas de graten de patatas
(una sólo opción igual para todos)

POSTRE

Tarta acompañada de helado

BEBIDAS

Cerveza, vinos, refrescos y agua mineral

P.V.P. 41,00€
(IVA INCLUIDO)

Opción 3

ENTRANTES

Surtido de ibéricos
Surtido de quesos
Mini cilingro de paté de gambas
Volauvent de brandada de bacalao
Mousse de foie con frutos secos
Croquetas de jamón
Brochetitas de pollo, pimiento y cebolla

PRIMER PLATO

Bacalao en salsa de marisco

SEGUNDO

Tournedó de solomillo en salsa de miel y mostaza, acompañado de gratén de patatas

POSTRE

Tarta acompañada de helado

BEBIDAS

Cerveza, vinos, refrescos y agua mineral

P.V.P. 45,00€
(IVA INCLUIDO)

Opción 4

ENTRANTES

Surtido de ibéricos
Surtido de quesos
Mini cilingro de paté de gambas
Volauvent de brandada de bacalao
Mousse de foie con frutos secos
Croquetas de jamón
Brochetitas de pollo, pimiento y cebolla

PRIMER PLATO

Tartar de ahumados, tomatitos, hojas frescas y salsa de yogur

SEGUNDO

Presa de ibérico con millojas de patata

POSTRE

Tarta acompañada de helado

BEBIDAS

Cerveza, vinos, refrescos y agua mineral

P.V.P. 47,00€
(IVA INCLUIDO)

OPCIONES DE BARRA LIBRE:

- BARRA LIBRE DE 3 HORAS DE DURACIÓN..... 20€
- BARRA LIBRE DE 4 HORAS DE DURACIÓN..... 25€
- BARRA LIBRE DE 5 HORAS DE DURACIÓN..... 30€

Complejo Alcántara



Opción 1

ENTRANTES

Surtido de ibéricos
Tabla de quesos extremeños
Tartaleta de ensaladilla
Croquetas caseras de jamón
Twister de langostinos
Cazuelitas de bacalao dorado
Brochetas de puntas de solomillo ibérico
Mini hamburguesitas

MENÚ

Solomillo de cerdo con salsa de queso
guarnecido con pastel de patatas

POSTRE

Tarta de la casa y helado

BEBIDAS

Vino blanco semidulce
Vino tinto de la región
Cervezas, refrescos, agua mineral

Opción 2

ENTRANTES

Surtido de ibéricos
Tabla de quesos extremeños
Tartaleta de ensaladilla
Croquetas caseras de jamón
Twister de langostinos
Cazuelitas de bacalao dorado
Brochetas de puntas de solomillo ibérico
Mini hamburguesitas

MENÚ

Carrillera ibérica estofada al vino con
pastel de patatas

POSTRE

Tarta de la casa y helado

BEBIDAS

Vino blanco semidulce
Vino tinto de la región
Cervezas, refrescos, agua mineral

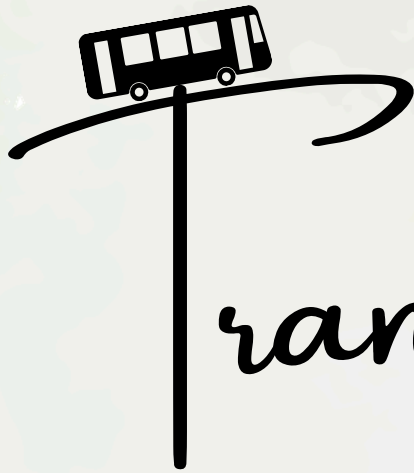
ADEMÁS INCLUIAMOS:

- PARA TODOS LOS MENÚS, SE OFRECE LA OPCIÓN DE PESCADO (LUBINA, RAPE O BACALAO) EN LUGAR DE CARNE, A AQUELLAS PERSONAS QUE ASÍ LO DESEEN.
- SE ADAPTA MENÚ A CUALQUIER TIPO DE INTOLERANCIA O ALERGIA.

(ESTA INFORMACIÓN SE NOTIFICARÁ MÍNIMO 15 DÍAS ANTES DE LA CELEBRACIÓN DEL EVENTO)

PRECIO MENÚ CON BARRA LIBRE POR PERSONA:

- 3 HORAS.....72,00€
- 4 HORAS.....78,00€



ransporte

Transporte

Ofrecemos un servicio de transporte para llevarte de manera **segura y cómoda** desde el lugar de la graduación hasta la fiesta. Cada ruta será organizada según las necesidades del grupo, y se puede solicitar presupuesto personalizado para cada curso.

- El servicio de transporte **incluye**:
 - Rutas diseñadas con dos paradas en puntos clave de Badajoz para facilitar la recogida y la vuelta.
 - Personal encargado de supervisar y controlar el buen comportamiento en el autobús.
 - Vehículos cómodos y con aire acondicionado.

Es importante recalcar que este servicio **no está incluido** en el paquete inicial y requiere un presupuesto adicional según la cantidad de estudiantes y distancia del evento.

Dj's + equipo de sonido
e iluminación

Dj's + equipo de sonido e iluminación

Contamos con los **mejores DJ's del panorama extremeño**, que harán de vuestra fiesta de graduación una experiencia inolvidable. Gracias a la colaboración con ellos, podemos ofrecer este servicio a un **precio más reducido**, sin renunciar a la calidad ni a la diversión.

El servicio incluye:

- **DJ profesional** con amplia experiencia en eventos universitarios y fiestas privadas.
- **Equipo de sonido de alta calidad**, adaptado al tamaño del espacio (4 altavoces de 12 pulgadas, 1 subwoofer de 16 pulgadas).
- **Iluminación y efectos especiales** (4 cabezas robóticas de 120w, 2 barras RGB, 1 máquina de humo, controlador DMX luces y todo el cableado de luces/puente de iluminación).
- Montaje y prueba de sonido antes del evento, asegurando el mejor rendimiento técnico durante toda la noche.

Este servicio no está incluido en el paquete inicial y requiere un presupuesto adicional, que variará según el tipo de equipo, la duración del evento y las necesidades específicas de cada curso.

Safara Eventos

Queremos que cada promoción tenga la **libertad** de elegir exactamente lo que desea. Puedes optar por **una, varias o todas** las opciones que ofrecemos, sin compromiso de incluir todos los servicios. En **SAFARA**, la decisión es completamente tuya: **¡creamos la graduación que siempre has soñado!**

Contacto

Si deseas más información, un presupuesto o simplemente resolver dudas, no dudes en contactarnos:

- Email: safaragroup22@gmail.com
- Teléfono: José Arcos (666 73 41 19), Álvaro (673 86 09 08)
- Badajoz, Extremadura

¡Estamos aquí para hacer de tu graduación una experiencia inolvidable!

SAFARA
EVENTS

Safara
Eventos

Organización de graduaciones y eventos

NOSOTROS PLANIFICAMOS, TÚ DISFRUTAS