



XVI JORNADAS ODOO
VALENCIA
5 - 9 JUNIO 2023

Spanish OCA Days
Hotel Primus
5-7 junio

Jornadas Odoo
Auditorio Cubo azul CPI
8-9 junio

JORNADAS
Ubicaciones y Gastronomía



ASOCIACIÓN
ESPAÑOLA
DE ODOO



XVI JORNADAS ODOO

VALENCIA

5 - 9 JUNIO 2023

Spanish OCA Days
Hotel Primus
5-7 junio

Jornadas Odo
Auditorio Cubo azul CPI
8-9 junio

Spanish OCA Days

5-6-7 junio

HOTEL PRIMUS****

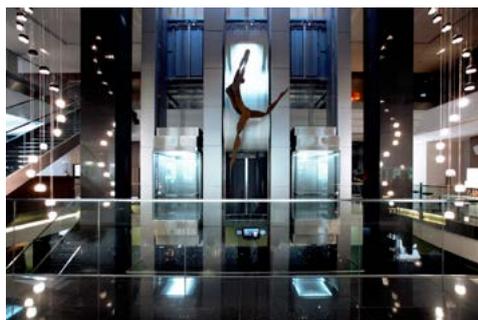
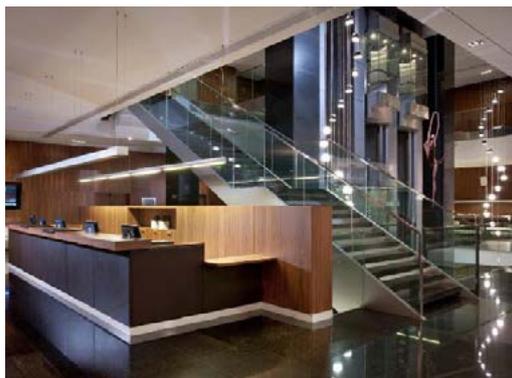
¿Dónde está?

Dirección: Carrer de Menorca, 22, 46023 València, Valencia - **Teléfono:** 963 31 84 74

A 10 minutos andando de la Ciudad de las Artes y las Ciencias

Instalaciones Jardín privado de 2000 m² y Terraza exterior de 75m²

Salón privado (400 m²) dividido en islas de trabajo (12/pax) equipadas con instalación de enchufes / Wifi. Proyector y pantallas para audiovisuales con micrófonos.



Spanish OCA Days 5-6-7 junio

HOTEL PRIMUS****

Coffee Break

Hora: 11,30 h.

Comida Buffet

Hora: 14:00 - 16:00 h.

Sin limite de comida/bebida.

En salón privado. Comensales en mesa.

MENÚ

ENSALADAS COMPUESTAS DEL CHEFF

*Mezclum de lechugas, tomate, aceitunas, atún
2 variedades **

CREMAS

*Frias o calientes según temporada **

CARNE & PESCADO

*1 Variedad de Carne / Recomendación del Chef
1 Variedad de Pescado * de Temporada*

GUARNICIONES

*2 variedades **

POSTRES

*Fruta de Temporada
Surtido de Repostería*

BODEGA

*Aguas, Refrescos, Cerveza
V. Blanco / V. Tinto
Café e Infusiones*



REGISTRO

Spanish OCA Days
CENA martes, 6 junio

LA SEXTA
ATENEIO
RESTAURANT

Cena de Gala

Hora: 21:00 h.

Plaça de l'Ajuntament, 18

SEXTA PLANTA DEL EDIFICIO ATENEIO

46002 València

El Ateneo Restaurant es un espacio de referencia donde poder disfrutar de la gastronomía valenciana. En pleno centro de la Plaza del Ayuntamiento de Valencia podrás degustar un menú elaborado con las mejores materias primas y unas vistas inigualables.

MENÚ

Duo de gyozas de langostino y ternera chipotle.

Cilindro de ternera con idiázabal, parmentier trufada y jugo aromático.

Secreto Ibérico, salteado de trigueros y cebollitas con jugo dulce de huesos y mango /o/ Bacalao con infusión de queso al romero, verduras y mermelada de tomate y albahaca.

Coulant de chocolate con helado de vainilla y tierra de cacao

Bodega Vegamar
Refrescos, cerveza y agua mineral
Café e infusiones

+INFO



REGISTRO

Jornadas Odoos

jueves 8/viernes 9 junio

AUDITORIO EL CUBO AZUL (CPI)
UNIVERSIDAD POLITÉCNICA DE VALENCIA

¿Dónde está?

Dirección: Campus de Vera - Universitat Politècnica de Valencia - 46011 Valencia
entrada por Av. dels Tarongers y C/ Ing. Fausto Elio
Acceso al campus "I" o "J" / Acceso al Edificio "M" o "N, 3ª planta.

ACCESO

Instalaciones

Auditorio con capacidad para 280/pax.

Salas anexas para preparación de ponencias.

Amplio hall y terraza exterior.

Pantallas de proyección y sala de audiovisuales.



Jornadas Odoos

jueves 8/viernes 9 junio

AUDITORIO EL CUBO AZUL (CPI)
UNIVERSIDAD POLITÉCNICA DE VALENCIA

Coffee Break Hora: 11,30 h.

Catering tipo cocktail

Suministrado por Galileo Club Gastronómico

Hora: 14:00 - 16:00 h.

MENÚ JUEVES 8

Aperitivos:

Hummus con crudités

Wrap de pollo

Mini brioche de cangrejo

Vasito de gazpacho

Mini viena de jamón ibérico, confitura de tomate y camembert

Sandwich de salmón

Coca titaina

Tartare de atún

Postre:

Vasito de cremoso de chocolate

Fruta

Bebida: *Agua, refrescos, cerveza y vino*

MENÚ VIERNES 9

Aperitivos:

Aperitivos:

Guacamole con nachos

Wrap de salmón

Brioche de sobrasada, queso brie y cebolla caramelizada

Mini ensaladilla

Mini viena de lomo a la sal con salsa tártara

Sandwich de roast beef

Mini burger

Quiche de espinacas y queso de cabra

Postre:

Fruta

Mini hojaldre de manzana

Bebida: *Agua, refrescos, cerveza y vino*



REGISTRO

Jornadas Odoo

CENA jueves, 8 junio



Cena de Gala

Hora: 21:00 h.

RESTAURANTE LA MARÍTIMA

Edificio Veles e Vents La Marina de València
46024 Valencia

Un comedor de 400 m² inspirado en el paisaje tradicional de la Huerta Valenciana y con grandes ventanales que recorren la dársena y nos permiten observar la llegada de veleros y barcos de pescadores. Es el lugar ideal donde poder disfrutar del mar y de los atardeceres más espectaculares del Mediterráneo desde su amplia terraza.

MENÚ

ENTRANTES A COMPARTIR

*Ensaladilla La Marítima con espuma de piparras
Coca de títaina Estilo Cabanyal con atún rojo marinado
Sepia bruta con salsa de su tinta, salicornia y cacahuete*

PRINCIPAL A ELEGIR

*Presa ibérica con parmentier de patata y jugo trufado /o/
Pescado de lonja (corvina) con guarnición*

POSTRE

*Milhojas de chocolate con perlas de caramelo
y helado de avellana*

*Aguas minerales (con y sin gas), refrescos, cervezas
Vino blanco Atance Cuvee, D.O. Valencia
Vino tinto Atance Bobal, D.O. Valencia
Café e infusiones*



REGISTRO

+INFO

ORGANIZADORES:



PATROCINADORES ORO:



PATROCINADORES PLATA:



COLABORADORES:



XVI JORNADAS ODOO

VALENCIA

5 - 9 JUNIO 2023

