



PRESUPUESTO ASADO – SERVICIO ALL INCLUSIVE

ESTE PRESUPUESTO INCLUYE

Salón - Disc Jockey (Sonido e iluminación básico)
Variedad de bocaditos fríos y calientes – Islas en la recepción
Bebidas sin alcohol (Toda la noche – Línea Coca Cola – Agua mineral)
Parrillada completa - Vino Benjamín y Cerveza Quilmes durante la cena
Copa de Champagne para el brindis – Mesa Dulce - torta alegórica
Fin de Fiesta

PRECIO DE GASTRONOMIA PARA UN MINIMO DE 100 PERSONAS

- | | |
|--|-------------------------|
| ● Viernes Noche | \$ 295.- |
| ● Sábado Noche | \$ 325.- |
| ● Adicional Sábado o Domingo de Día | 20 % adicional.- |
| ● Menores de 3 a 10 años | \$ 160.- |

Precios por persona. Para un Mínimo de 100.

Presupuestos menores a 100 personas adicionar 10 % a los valores arriba mencionados

Disponibilidad Horaria :

Noche: de 21:00 hrs a 5:00 hrs (Horas extras a convenir) Independientemente de las horas extras, el horario de cierre no puede extenderse más allá de las 06:00 AM

Día: de 12:00 hrs a 20:00 hrs (Horas extras a convenir) Independientemente de las horas extras, el horario de cierre no puede extenderse más allá de las 21:00 PM

DETALLE DE LO INCLUIDO EN EL SALON DEL PARQUE

- Salón decorado con telas blancas de gual y una iluminación de luz negra para darle un toque de olor especial.
- Disc Jockey – Sonido e iluminación básica (VAN DOMSELAAR) www.vandom.com.ar
- Mesas redondas para 10 personas con manteles al piso y caminitos decorativos (Colores a elección)
- Iluminación especial de centro de mesa para resaltar el arreglo floreal u otro arreglo provisto por los novios
- Aire Acondicionado Frío / Calor en distintos sectores del Salón
- Grupo electrógeno de 100 kva
- Personal especializado para la atención de sus invitados
- Servicio de Camareras/os especializados
- Emergencias Médicas - EMERLIFE
- Estacionamiento y seguridad.
- Director del Evento

DETALLE DE LA RECEPCION EN EL PARQUE

BAR CARIBEÑO

- Jugo de naranja y pomelo
- Agua mineral con y sin gas
- Gaseosas (Línea Coca Cola)

BOCADITOS FRIOS

- **Apeteizers** Grisines envueltos en jamón crudo. Huevitos de codorniz sobre crostín rellenos con caviar rojo y negro.
- **Broquetas de campo:** Variedad de Broquetas con pan de campo decoradas con aderezos , Jamón cocido, jamón crudo, salame de campo y distintos quesos Variedad de tarteletas con distintos quesos

BOCADITOS CALIENTES

- **Empanaditas** : Jamón y queso, carne, pollo y verdura
- **Apeteizers:** Mini Salchichitas con aderezos, Mini tortillitas Madrileñas y albondiguitas con salsa portuguesa
- **Pinchos** Mediterráneos con muzzarella , tomate y albahaca. De pollo con salsa cebollines , morroncitos y salsa barbacoa y de carne con cebollitas, zucchini y Champignones con salsa del cheff

ISLAS CALIENTES

ISLA ITALIANA

- Penne Rigate con salsa Scarparo
- Ravioles de verdura con salsa de champignones

ISLA DEL CHEFF

- Mollejas al verdeo y vino chardonney elaborado por el Cheff a la vista

DETALLE DE LA PARRILLADA COMPLETA

ACHURAS

- Chorizo Bombón
- Morcilla Bombón
- Chinchulines

CARNES

- Pollo al Limón
- Vacío
- Asado Criollo

ENSALADAS

- Ensaladas en las mesas (Ensalada Rusa – Ensalada de hojas verdes)

PAPAS FRITAS

DETALLE DE LA MESA DULCE

ISLAS DE POSTRES

- Ensaladas de frutas frescas.
- Flan de vainilla
- Flan de Chocolate
- Variedad de Helados

ISLA DE PANQUEQUES

- Variedad de panqueques elaborados a la vista.

ISLAS DE TORTAS CASERAS (1 torta cada 20 personas)

- Torta mil hojas
- Chesse Cake
- Torta de Mousse de Chocolate
- Selva Negra
- Tarta de frutilla
- Tarta de manzana
- Lemon Pie
- Rojel

ISLAS DE CAFE

- Café y variedad de masitas secas.

TORTA HOMENAJE

- Bizcochuelo de vainilla o chocolate con dos cortes. Uno de frutilla con crema chantilly y otro con Mouse de chocolate en dos pisos, cubiertas con merengue italiano.

DETALLE DEL SERVICIO DE BEBIDAS

BEBIDAS SIN ALCOHOL - *Desde la Recepción hasta la finalización del Evento*

- Agua mineral con y sin gas
- Gaseosas (Línea Coca Cola)

BEBIDAS CON ALCOHOL – *Durante la cena*

- Vino Benjamin Malbec y Chardonnay
- Cerveza Quilmes
- Copa de Champagne para el brindis

DETALLE DEL FIN DE FIESTA

SHOW DE PIZZAS

Show de pizzas (Muzzarella – Napolitana – Margarita – Rúcula y Jamón Crudo) y cerveza

CONDICIONES DE PAGO

- 40 % al hacer la reserva.
- 60 % en pagos parciales que serán actualizados según el costo que figure en nuestra página web.
- Todos los precios expresados en este presupuesto **NO** incluyen IVA. Ni AADI CAPIF Y SADAIC
- Los valores adelantados en concepto de seña, no serán reintegrados en caso de anulación del evento.

VALIDEZ DEL PRESUPUESTO

- Este presupuesto tiene una validez de 30 días a partir de la fecha de emisión

Gracias por contactarse con nosotros.

Rubén Schwab
Departamento de Eventos
Little Ranch Hotel Spa & Convention Center
4787 – 0219
info@littleranch.com.ar