



PRESUPUESTO MENU FORMAL – 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

- Menú Base Pollo o Pasta DE CECCO \$ 295.-
- Menú Base Lomo \$ 325.-
- Menores de 3 a 10 años \$ 150.-

Precios por persona. Para un Mínimo de 100.

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

INVITADOS DESPUES DE COMER

El costo de cada invitado es de \$ 110 más el valor de los opcionales agregados para después de comer.

Viernes 10 % de descuento

Sábado o Domingo de día adicionar 20 %

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 eléctrico 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.. Salmón rosado montado en crostines empapados con queso Filadelfia y verdeo
- **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 Salchicitas 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. Brochettes tibios de camarones grillados

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 DEL MENU FORMAL

PLATO DE ENTRADA (Elija una opción)

- Crepes relleno con espinaca y ricota con salsa rosa o cuatro quesos.
- Abanico de blanco de ave , salsa de atún y bouquet de hojas seleccionadas a la vinagreta
- Copa Di Mare (Camarones – Kanikama - Manzana verde – Apio – palmitos – nueces – aderezado con salsa golf)

PLATO PRINCIPAL (Elija una opción)

- **Pollo Papparazzi** : Pechuga de ave rebozada, rellena con muzzarella y jamón , con salsa demis glase de champignones, acompañada de mil hojas de papas a la crema y bastones de zanahorias glaseadas
- **Suprema Caprese** : Suprema de ave rellena con tomate, muzzarella y albahaca con suave salsa pomodoro con guarnición de papitas noisettes y soufflé bicolor
- **Pechuga Gourmet** : Pechuga de Ave con salda de puerros acompañada con gajos de papas rústicas y Ratatouille
- **Lomo del bosque:** Medallón de Lomo sobre salsa de champignones y hongos secos acompañado de triángulos de mil hojas de papas a la crema, arvejitas y bastoncitos de zanahorias glaseadas.
- **Lomo Al Malbec:** Medallón de lomo con salsa al Malbec , papas rusticas y bouquet de verdes

- **Lomo Germany** Medallón de lomo cubierto de suave salsa de mostaza Dijón acompañado con zócalo bicolor y zanahorias glaseadas
-

DETALLE DE LA MESA DULCE

ISLAS DE POSTRES

- Ensaladas de frutas frescas.
- Brochettes de frutas bañadas al charlotte.
- Flan de vainilla
- Flan de Chocolate
- Buffet de helados multicolor con variedad de salsas.

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

DETALLE DE LA FORMA 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