



PRESUPUESTO FIESTA DE 15 AÑOS

Los presupuestos para Fiesta de 15 años con Menú Formal Básico incluyen

Disc Jockey – Bebidas sin alcohol (Toda la noche – Línea Coca Cola) - Variedad de bocaditos fríos y calientes – Plato de entrada – Plato Principal – Postre y torta alegórica

PRECIO DE GASTRONOMIA PARA UN MINIMO DE 100 PERSONAS

- Menú Base Pollo o Pasta DE CECCO \$ 220.-
- Menú Base Lomo \$ 240.-
- **Adicional Sábado o Domingo de Día** \$ 25.-
- Menores de 3 a 10 años \$ 130.-

Precios por persona. Para un Mínimo de 100.

Presupuestos para más de 160 personas 8 % de descuento a los valores arriba mencionados

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

SALON DEL PARQUE

- Salón decorado con telas blancas de gual y una iluminación de luz negra para darle un toque de color 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

PRECIO DEL SALON DEL PARQUE

Octubre / Noviembre / Diciembre / Marzo

- Sábados y Domingos Día \$ 7000
- Sábado Noche \$ 5000
- Viernes Noche \$ 3000

Enero / Febrero / Abril

- Sábados y Domingos Día \$ 5500
- Sábado Noche \$ 3500
- Viernes Noche \$ 2500

Resto del Año

- Sábados y Domingos Día \$ 5000
- Sábado Noche \$ 3000
- Viernes Noche \$ 2000



INVITADOS DESPUES DE COMER

El costo de cada invitado es de \$ 60 más el valor de los opcionales agregados para después de comer.

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

Servicio de Catering propio del Hotel

RECEPCION EN EL SECTOR DE PISCINA AL AIRE LIBRE

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. Bastoncitos de papa con queso cheddar y ciboullet. 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

SERVICIO DE CATERING EN EL SALON

PLATO DE ENTRADA ADULTOS (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 DE ENTRADA ADOLESCENTES

- Selección de fiambres acompañado con rodaja de tomate, muzzarella y albahac



PLATO PRINCIPAL ADULTOS (Elija una opción)

- **Pollo Paparazzi** : 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
- **Penne Rigate Pomodoro:** Penne Rigate N° 4 (de Cecco) suave salsa pomodoro, tomate cherry, verdeo y albahaca fresca
- **Raviolone de la Huerta:** Raviolones caseros de espinaca y ricota sobre salsa de cebollines, tomates cherry y recula fresca de la huerta
- **Lomo del bosque:** Medallón de Lomo sobre salsa de champignones y hongos secos acompañado de triángulos de mil hojas de papas a la crema, arvejititas 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

PLATO PRINCIPAL ADOLESCENTES (Elija una opción)

- Milanesa De ternera con papas batón
- Milanésita a la Napolitana con papa rejilla

POSTRE (Elija una opción)

- Mosaico de brownie – bocha de helado de crema – granizado de nueces con salsa de frutilla y frutos del bosque
- Tarta de manzana caliente – bocha de helado de crema – salsa charlotte – y trozitos de chocolate amargo
- Copa Helada con salsa de dulce de leche, dos bochas de helado - crema y vainilla - , lluvia de nueces, salsa de chocolate caliente y obleas

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.

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

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

RESPONSABILIDAD

- **Little Ranch Hotel Spa & Convention Center** no se responsabiliza de los daños contra la propiedad que padecieran personas que circunstancialmente visitan el lugar, ya sea proveniente de conductas delictivas (Robo, hurto, accidente doloso, etc) como de acciones u omisiones culposas o dolosas, ya que los titulares de todo objeto móvil o inmóvil que ingrese al Establecimiento continúan en absoluta tenencia, custodia y/o propiedad de los mismos. Se cobrará \$ 1000.- en concepto de garantía por posibles daños , roturas o faltantes, que será devuelto 72 Hrs después de finalizado el evento.

CONDICIONES DE PAGO

- 30 % al hacer la reserva.
- 70 % 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.
- No incluye los derechos e impuestos de **SADAIC y AADICAPIF**
- Los valores adelantados en concepto de seña, no serán reintegrados en caso de anulación del evento.



IMPORTANTE

- **Little Ranch Hotel Spa & Convention Center** no participa en la presentación, gestión, intermediación y cualquier otra acción vinculada al casamiento por vía civil, lo cual quedara exclusivamente a cargo de los novios y demás personas involucradas, quienes deberán realizar los correspondientes tramites ante las instituciones civiles y o religiosas involucradas.
- Las erogaciones que demande la atención médica de urgencia, primeros auxilios, traslado de ambulancia, gastos de medicamentos, etc., estarán a cargo del visitante huésped, de su obra social o de la empresa que represente en el evento, a su opción.

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