



OPCIONALES

ISLAS PARA LA RECEPCION

Precios por 100 personas. Por menor o mayor cantidad consultar

Isla Juvenil	\$ 1180
<ul style="list-style-type: none">Hamburguesas y panchos con diferentes salsas e ingredientes	
Isla de Quesos y Fiambres	\$ 1450
<ul style="list-style-type: none">Espejo con selección de quesos de campo y variedad de fiambres , pan de campo y trenzado.	
Isla Campestre 1	\$ 1650
<ul style="list-style-type: none">Pierna de Cerdo fileteada a la vista y servida en figacitas de manteca con diferentes salsasPierna de cordero fileteada a la vista servida en figacitas de manteca con diferentes salsas	
Isla Campestre 2	\$ 1990
<ul style="list-style-type: none">Pernil de ternera fileteada a la vista y servida en figacitas de manteca con diferentes salsas (ideal para empezar en la recepción y terminar en el fin de fiesta)	
Isla Italiana	\$ 1190
<ul style="list-style-type: none">Penne Rigate con salsa ScarparoRavioles de verdura con salsa de champignones	
Isla del Cheff	\$ 1390
<ul style="list-style-type: none">Mollejas al verdeo y vino chardonney elaborado por el Cheff a la vista	
Isla Serrana	\$ 1950
<ul style="list-style-type: none">Jamón crudo Serrano fileteado a la vista acompañado con variedad de quesos servidos en pancitos saborizados y diferentes salsas	
Para complementar el asado tradicional	\$ 1390
<ul style="list-style-type: none">Lechón y Cordero cocinado al quebracho	

MESA DULCE EN EL PARQUE

Para reemplazar al postre (Precio por persona) \$ 25.-

ISLAS DE POSTRES

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

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.

FIN DE FIESTA (Precio por persona) \$ 15.-

- Show de pizzas (Muzzarella – Napolitana – Jamón y morrones – Margarita) y cerveza

BEBIDAS CON ALCOHOL

(Elija una opción de vino y champagne – Precios por persona)

VINOS – Libre durante toda la cena

- Vino Benjamín Nieto \$ 21.-
- Vino Latitud 33° de Chandon \$ 26.-
- Vino Finca La Linda de Luigi Bosca \$ 33.-
- Vino Trumpeter de Felipe Rutini \$ 40.-
- Vino Luigi Bosca Reserva \$ 52.-

CHAMPAGNE – Copa para Brindis

- Champagne Norton Extra Brut \$ 13.-
- Champagne Mumm Extra Brut \$ 17.-
- Champagne Chandon Extra Brut \$ 21.-
- Champagne Baron B Extra Brut \$ 33.-

CERVEZA – Toda la noche

- Cerveza Quilmes \$ 14.-
- Cerveza Stella Artois \$ 16.-

En el caso de que el cliente provea el vino, cerveza y el champagne, se cobrará \$ 14.- por persona en concepto de servicio de bebidas y cristalería.

OPEN BAR CARIBEÑO CON ALCOHOL (Apertura con la mesa Dulce) \$ 30.-

- Barra de tragos
Margaritas - Caipirinha - Caipivodka de frutas – Cuba Libre - Daiquiris de durazno, frutillas - -
Wisky J&B - Fernet Branca con Cola – Gancia – Speed – New Age o Freeze

OPEN BAR CARIBEÑO CON ALCOHOL (Toda la noche) \$ 45.-

- Barra de tragos
Margaritas - Caipirinha - Caipivodka de frutas – Cuba Libre - Daiquiris de durazno, frutillas - -
Wisky J&B - Fernet Branca con Cola – Gancia – Speed - New Age - Freeze

EL SERVICIO DE OPEN BAR ES EXCLUSIVO DEL HOTEL

NOTA:

- **LOS VALORES DE LOS ADICIONALES SON POR PERSONA**

OPCIONALES DE DECORACION PARA EL PARQUE

CAMINO DE VELAS EN EL ACCESO AL HOTEL \$ 450.-

CAMINO DE VELAS EN EL ACCESO Y EN OTROS SECTORES DEL HOTEL \$ 800.-

ILUMINACION DECORATIVA EN ARBOLES \$ 550.-

ANTORCHAS DECORATIVAS CADA UNA \$40.-

DECORACION CON LIVINGS EN EL PARQUE CON GAZEBO (1 Situación) \$ 450.-

Cada situación de Living está compuesta por:

1 sillón de 2 cuerpos – 4 puff Individuales – 1 Puff doble y 1 mesa ratona – Masetero con cañas

Habitación por la noche de la Fiesta

Check In: 20 horas Check out 12 hrs del día siguiente

Late check Out 18 hrs 50 %

\$ 450.-

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