



Salón Cubierto y Parque para 120 personas

Evento “Corporativo” (Cierre de año / Aniversarios)

Hasta 8 horas de servicio - Horario con amplio margen, a definir

SERVICIO INTEGRALES INCLUIDOS

- Asesoramiento previo al evento
- Mesas y sillas / Juegos de Livings de eco cuero con puf y mesitas
- Vajilla y mantelería color beige (de la casa)
- Proyector y Pantalla
- Emergencia médica
- Grupo electrógeno
- Habitación y baño privado para personal jerárquico
- Guardarropas
- Personal de limpieza
- Vigilancia
- Recepcionista
- Estacionamiento para 10 autos
- Parque fotográfico con distintos sectores: estanque con puente y cascada.
- Iluminación general
- Internet Wi-fi
- Climatización
- Supervisión del evento

MENÚ EVENTO CORPORATIVO INCLUIDO

RECEPCIÓN

Bandejeo de bocaditos fríos y calientes

BOCADITOS FRÍOS

Variedad de Bruschettas mediterráneas

Pinchos caprese

Vasos con ensaladas varias

BOCADITOS CALIENTES

Empanaditas de carne y de pollo

Canastitas de verdura

Pinchos marinados de pollo

Pinchos de bondiola marinados con sésamo

ISLAS (Una incluida a elección)

ISLA MEXICANA

Fajitas de pollo, lomo acompañada con verduras

Salsas y aderezos

PERNIL DE CERDO

Pernil de cerdo fileteado a la vista, acompañado con tomates, hojas verdes, aderezos y panes caseros

ISLA DE PASTAS

(Elegir 2 variedades)

Mostacholes con crema de verdeo

Ravioles de ricota con salsa rosa

Ñoquis con salsa de tomate

MESA DE QUESOS Y FIAMBRES

Quesos blandos, duros y semiduros

Fiambres artesanales

Variedad de panes caseros, tostadas y grisines

ISLA BUFFET CALIENTE

Fricasé de pollo y/o lomo con papas crocantes

PLATO PRINCIPAL

Cazuelas (dos a elección):

Fricasé de pollo con zanahorias glaseadas
Fricasé de lomo con papas en cubo (costo adicional)
Chopsuey de pollo
Crepes de espinaca relleno con roquefort (salsa fileto)
Ravioles de calabaza a los 4 quesos

POSTRE

(Elegir una opción)

Copa Americana (Helado de crema sobre base de brownie con salsa de frutos del bosque)
Copa Mouse (mousse de chocolate, merengues, helado de americana, dulce de leche y salsa de chocolate)
Copa Oreo (mousse de chocolate, merengues, helado de crema americana y galletita oreo)
Tarta tibia de manzana con helado de americana
Marquise de chocolate con helado de americana y salsa de frutos rojos
Brownie con helado de americana

CUADRADITOS Y SHOTS DULCES

Lemon Pie
Apple Crumble
Cheescake
Tarta de Frutilla
Brownies
Mousse de chocolate
Brochette de frutas

BEBIDAS SIN ALCOHOL

Agua mineral con y sin gas
Gaseosas light y común (línea Coca Cola)
Jugos frutales
Café y Té

ADICIONALES MENÚ CORPORATIVO - OPCIONALES

BARRA DE LICUADOS

Banana, Frutilla, Durazno, Ananá, Naranja y Combinado

BEBIDAS ALCOHÓLICAS

Vino tinto malbec y blanco Chardonnay
Champagne Extra Brut libre o solo para el brindis

BARRA DE TRAGOS

Gancia batido
Fernet Branca
Mojito
Sex on the beach
Campari con naranja
Daiquiris de Durazno y Frutilla
Cerveza

ILUMINACIÓN

Cortina de luces con color a elección y guirnaldas en exterior

MANTELES

Colores a elección (negro / azul / bordó / rojo / lila / rosa)

CENTROS DE MESA

Con flores naturales

FOTÓGRAFO

Opcional de la casa

Consulte por otros adicionales
Ambientación - Shows - Hora Adicional

CONDICIONES GENERALES

FORMA DE PAGO: Seña del 30% al contratar el servicio y pagos a convenir. La totalidad del servicio deberá ser abonada 15 días antes del evento, al valor actualizado. (Consultar otras opciones)

SEÑA: La misma es un compromiso entre ambas partes y una fecha reservada para usted, si por algún motivo externo al salón, el evento se cancelara, la misma quedará a cuenta para un futuro evento durante el transcurso de los próximos 6 meses con los ajustes correspondientes. No se harán devoluciones de ningún tipo.

DEPÓSITO:

En el momento de la cancelación del servicio, 7 días antes del evento, el cliente se compromete a abonar la suma de 8 cubiertos en efectivo en concepto de garantía. Dicho importe será reintegrado por el salón, seis días posteriores al evento, previa constatación de la inexistencia de elementos dañados o rotos.

LISTAS Y PLANOS DE ARMADO:

La lista de invitados se entrega con cinco días mínimo de anticipación al evento y en el caso de armado formal también el plano de distribución de mesas.

DURACIÓN DEL SERVICIO:

La contratación de nuestro servicio contempla 8hs de trabajo por parte de nuestro personal en eventos largos y 4hs en eventos cortos, aparte el tiempo de armado y desarme; en caso de superar esta estimación se cobrará un costo de 10% de cubierto.

NO SE PERMITE El uso de papel picado, espuma, pirotecnia, bombas de agua, pelotas, ni entrar con mascotas.

VARIACIÓN DEL PRECIO:

El precio de alquiler puede sufrir variaciones si aumenta o disminuye la cantidad de invitados presupuestados.

MATERIALES ALQUILADOS:

Una vez finalizado el evento se deberá retirar todo equipamiento que no sea provisto por el salón, éste no se hará responsable de la custodia del mismo.

MENORES: Se sugiere la contratación de niñera o personal encargado del cuidado de los menores dentro del lugar.