



Salón Cubierto y Parque para 120 personas

Catering y DJ incluido, a cargo de La Fontana

Evento “Informal” (Bodas - Cumpleaños - Bautismos - Aniversarios)

4/5 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)
- Emergencia médica
- Grupo electrógeno
- Habitación y baño privado para agasajados
- Guardarropas
- Personal de limpieza
- Vigilancia
- Recepcionista
- Estacionamiento para 10 autos
- Iluminación general
- Parque fotográfico con distintos sectores: estanque con puente y cascada.
- Internet Wi-fi
- Climatización
- Supervisión del evento

MENÚ INFORMAL 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 (1 incluidas 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
- Brochete 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 INFORMAL - 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 guirnalda en exterior

MANTELES

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

CENTROS DE MESA

Con flores naturales

CEREMONIA

En el parque con armado de mobiliario y decoración

FOTÓGRAFO

Opcional de la casa

Consulte por otros adicionales

Ambientación - Maquillaje - Shows - Hora Adicional

CONDICIONES GENERALES

PRESUPUESTO: El valor consignado en esta propuesta puede variar sin previo aviso, de acuerdo a la fecha de reserva efectiva con el 30% del valor total.

FORMA DE PAGO: Señal del 30% al contratar el servicio, y pagos a convenir. La totalidad del servicio deberá ser abonada 15 días antes del evento. (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.

DEPOSITO: En el momento de la cancelación del servicio, 7 días antes del evento, el cliente se compromete a abonar la suma equivalente a 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.

IMPUESTO A LA MUSICA: No está incluido en este presupuesto.

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% extra por persona.

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.