



MENU FORMAL

ESTE PRESUPUESTO INCLUYE

- Salón armado con mesas redondas para 10 personas cada una y pista de baile
 - Recepción alrededor de la piscina
 - Plato Principal
 - Bebidas sin alcohol (Toda la noche – Línea Coca Cola – Agua mineral)
 - Postre
 - Fin de Fiesta
-

DETALLE DE LO INCLUIDO EN EL SALON

- 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
- 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

RECEPCION ALREDEDOR DE LA PISCINA

BAR CARIBEÑO

- Jugo de naranja y pomelo (Desde la recepción hasta la finalización del evento)
- Agua mineral con y sin gas (Desde la recepción hasta la finalización del evento)
- Gaseosas (Línea Coca Cola) (Desde la recepción hasta la finalización del evento)

BOCADITOS FRIOS

SHOTS & APETEIZERS

- Shots de Camarones
- Shots caprese
- Shots de Atun
- Ceviche Shots con guacamole y Philadelphia
- Grisines envueltos con jamón crudo y rúcula
- Huevitos de codorniz sobre crostín rellenos con caviar rojo y negro
- Salmón rosado montado en crostines empapados con queso Filadelfia y Ciboulette

BROQUETAS

- Jamón Crudo , queso guda , tomate cherry y aderezo
- Pastrón y pepino agridulce
- Jamón Cocido, queso gruyere, tomate seco y aderezo
- Pavita, tomate en rodaja, huevo de codorniz y aderezo
- Lomito ahumado, queso tybo, rúcula ya dorezo

BOCADITOS CALIENTES

EMPANADITAS

- Jamón y queso
- Carne
- Espinaca

SHOTS & APETEIZERS

- Mini tortillitas Madrileñas
- albondiguitas con salsa portuguesa
- Risotto al funghi
- De humita

PINCHOS

- Mediterráneos con muzzarella , tomate y albahaca.
 - De pollo con cebollitas acarameladas , morroncitos y salsa barbacoa
 - De carne con cebollitas acarameladas, zucchini y Champignones con salsa del cheff.
-

MENU FORMAL EN EL SALON DEL PARQUE

PLATO PRINCIPAL (Elija una opción)

- **POLLO PAPAARAZZI** : Pechuga de ave rellena con muzzarella, tomate seco y jamón cocido , en salsa 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
 - **BALLOTINE DE POLLO**: Roll de pollo relleno con jamon, queso, vegetales con pure duquesa azafrandado, salsa de hierbas y timbal de arroz
 - **ENVOLTINI DI VITELLO**: Envoltini de carne relleno con mozzarella, jamon y verduras acompañados con papas rusticas cocidas en horno de barro y cebollas acarameladas
 - **MAIALE BONDIOLA**: Bondiola de cerdo en su salsa con vegetales salteados y crema de batatas rojas
-

POSTRE (Elija una opción)

- **TIRAMIZU**: Vainilla, queso mascarpone, oporto, licor de café y cacao
- **CREME BRULEE**: Tipico postre Frances a base de huevo, azúcar, leche y vainilla
- **TARTA DE MELE CALDA E GELATO**: Tarta tibia de manzana y helado de crema americana
- **BROWNIE**: Brownie, nueces, crema chantilly bañado con salsa de chocolate y bocha de helado de crema
- **CRESPELLE DI DOLCE DI LATTE**: Tipico panqueque de dulce de leche bañado con chocolate y bocha de helado de sambayon

FIN DE FIESTA

SHOW DE PIZZAS

- Muzzarella
- Napolitana
- Margarita
- Rúcula y Jamón Crudo

PRECIO TOTAL DEL EVENTO PARA UN MINIMO DE 40 PERSONAS

- Menú **\$ 1590.-**
- Menores de 3 a 10 años **50 %**

Precios por persona.

HORARIO DEL EVENTO

Noche: de 22:00 hrs a 4:00 hrs (Horas extras a convenir) Independientemente de las horas extras, el horario de cierre no puede extenderse más allá de las 06:00 AM

OPCIONALES (Consultar)

- Disc Jockey (exclusivo del Hotel)
- Islas en la recepción
- Vino para la cena
- barra de tragos libre toda la noche o después del postre
- Mesa dulce

DETALLE DE LA FORMA DE PAGO

- El dinero entregado como seña, cancela cubiertos y no sufrirán incrementos.
(Ejemplo menú Pollo \$ 1590 por persona, seña \$ 10000 corresponde a 6.29 cubiertos)
- Los presupuestos se encuentran continuamente actualizados en nuestra web www.littleranch.com.ar link **EVENTOS**, por lo cual, de querer hacer pagos parciales, le recomendamos ingresar a la web y verificar que los precios sean los mismos o si hubo alguna variación. Al momento de cancelar cubiertos se tomarán los valores que figuran en la web.
- Este presupuesto no incluye IVA (21 %) , CAPIF y SADAIC
- Se puede abonar hasta un 50 % del evento por adelantado, no así los opcionales e impuestos, que serán abonados , junto con el 50 % restante, dentro de la semana previa a la realización 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
1135700219