

ESTE PRESUPUESTO INCLUYE

- Salón armado con mesas redondas para 10 personas cada una y pista de baile
- Disc Jockey (Sonido e iluminación básico)
- Recepción alrededor de la piscina
- Islas en el Parque alrededor de la Piscina
- Plato de Entrada y Plato Principal
- Bebidas sin alcohol (Toda la noche – Línea Coca Cola – Agua mineral)
- Vino Benjamín Malbec y chardonnay y Cerveza Budweisser durante el servicio de la Cena
- Copa de Champagne para el brindis
- Mesa Dulce - torta alegórica
- Fin de Fiesta

TE REGALAMOS UN DIA DE SPA Y LA NOCHE DE BODAS

DIA DE SPA

(Para ser utilizado los días previos a la fiesta)

Incluye

- Almuerzo, Merienda, bebidas sin alcohol libres en el almuerzo
- 1 masaje manual antistress de 30'
- Libre acceso y uso del área de Spa (Piscina cubierta climatizada, 2 hidromasajes a distintas temperaturas, Sauna Seco a 80° C y Sauna Húmedo (Finlandés) a 50° C, 4000 mts de parque, Piscina descubierta de 280 mts cuadrados, pool, ping pong, metegol.

NOCHE DE BODAS

(Alojamiento desde las 19 hrs del día de la Fiesta hasta las 18 hrs del día siguiente)

Incluye

- Desayuno, Almuerzo, Merienda y bebidas sin alcohol libres en el almuerzo

DETALLE DE LO INCLUIDO EN EL SALON

- 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
- 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)
- Vino Benjamín Malbec y chardonnay (Durante la cena)
- Cerveza Budweisser (Durante el Fin de Fiesta)

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 derezado

BOCADITOS CALIENTES

EMPANADITAS

- Jamón y queso
- Carne
- Espinaca

SHOTS & APETEIZERS

- Mini tortillitas Madrileñas
- albondiguillas 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 chef.
-

ISLAS EN EL PARQUE

ISLA ITALIANA

- Ñoquis caseros con salsa Scarparo
- Ravioles de verdura con salsa de champignones

ISLA DEL CHEFF

- Mollejas al verdeo y vino chardonney elaborado por el Cheff a la vista
-

MENU FORMAL EN EL SALON DEL PARQUE

PLATO DE ENTRADA (Elija una opción)

- Crepes relleno con espinaca y ricota con salsa rosa o cuatro quesos.
- Crepes de pollo con salsa de Champignones
- Abanico de blanco de ave , salsa de atún y bouquet de hojas seleccionadas a la vinagreta

PLATO PRINCIPAL (Elija una opción)

- **POLLO PAPARAZZI** : 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
 - **PECHUGA GOURMET**: Pechuga de Ave a punto acompañada con suave salsa de puerros gajos de papas rústicas al romero y timbal de arroz azafranado.
 - **LOMO DEL BOSQUE**: Medallón de Lomo sobre salsa de champignones y hongos secos acompañado de triángulos de mil hojas de papas a la crema, arvejas y bastoncitos de zanahorias glaseadas.
 - **LOMO AL MALBEC**: Medallón de lomo con salsa al Malbec , papas rusticas y colchón de verduras asadas.
 - **LOMO GERMANY**: Medallón de lomo cubierto de suave salsa de mostaza Dijón acompañado con zócalo bicolor y zanahorias glaseadas
-

MESA DULCE

ISLA DE POSTRES

- Ensaladas de frutas frescas.
- Flan de vainilla con crema y dulce de leche
- Almendrado con salsa de Chocolate
- Bombon Suizo con salsa de frutilla

ISLA DE PANQUEQUES (Variedad de panqueques elaborados a la vista)

- De Manzana quemados al Rhum
- De banana con dulce de leche
- De frutilla con crema
- De dulce de leche con nuez
- Del Cheff

ISLA DE TORTAS CASERAS (1 CADA 20 PERSONAS)

- Torta mil hojas
- Chesse Cake
- Torta de Mousse de Chocolate
- Selva Negra
- Tarta de frutilla
- Tarta de manzana
- Lemon Pie
- Rojel

ISLA DE SHOTS

- Crema Moca con chips de chocolate
- Mousse de Chocolate con nueces y crema de leche
- De frutillas con naranja y crema
- Frutas de estación con helado

ISLA DE CAFÉ

- Café
- Té
- Leche
- variedad de masitas secas.

TORTA HOMENAJE

- Bizcochuelo con dos cortes. Uno de frutilla con crema chantilly y otro con Mouse de chocolate en dos pisos, cubiertas con merengue italiano.
-

FIN DE FIESTA

SHOW DE PIZZAS

- Muzzarella
 - Napolitana
 - Margarita
 - Rúcula y Jamón Crudo
 - Cerveza
-

PRECIO TOTAL DEL EVENTO ALL INCLUSIVE PARA UN MINIMO DE 100 PERSONAS

- Menú Base Pollo \$ 1690.-
- Menú Base Lomo \$ 1890.-
- Menores de 3 a 10 años 50 %

Precios por persona.

Presupuestos entre 80 a 100 personas adicionar 15 % a los valores arriba mencionados
Consultar valores en el caso de ser menos de 80 personas

Viernes 10 % de descuento

Sábado o Domingo de día adicionar 20 %

HORARIO DEL EVENTO

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

DETALLE DE LA FORMA DE PAGO

- El dinero entregado como seña, cancela cubiertos y no sufrirán incrementos.
(Ejemplo menú Pollo \$ 1290 por persona, seña \$ 10000 corresponde a 7.75 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 %) , AADICAPIF y SADAIC
- Se puede abonar hasta un 60 % del evento por adelantado, no así los opcionales e impuestos, que serán abonados , junto con el 40 % 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