

## OPCIONALES PARA MENU FORMAL O PARRILLADA

---

En el presupuesto original tiene incluida 2 Islas. De querer agregar Islas adicionales para tener más variedad en la recepción, deberá aplicar los precios que figuran a continuación.

### ISLAS PARA LA RECEPCION - Precios por persona para un mínimo de 100 invitados

ISLA BRASILEIRA	\$ 85
<ul style="list-style-type: none"><li>Sabrosas Picanhas grilladas a punto, servidas en pancitos de manteca con diferentes salsas, rodajas de tomate, hojas de lechuga, rúcula , morroncitos y cebollitas asadas.</li></ul>	
ISLA ESPAÑOLA	\$ 85
<ul style="list-style-type: none"><li>Arroz con Mariscos servido en cazuelas</li></ul>	
ISLA NORDICA	\$ 98
<ul style="list-style-type: none"><li>Strogonoff de lomo y champiñón servido sobre colchón de arroz blanco</li></ul>	
ISLA DEL CHEFF	\$ 82
<ul style="list-style-type: none"><li>Pollo al Champignon elaborado por el Cheff a la vista</li></ul>	
ISLA DE QUESOS Y FIAMBRES	\$ 85
<ul style="list-style-type: none"><li>Espejo con selección de quesos de campo y variedad de fiambres , pan de campo y trenzado.</li></ul>	
ISLA ALEMANA	\$ 98
<ul style="list-style-type: none"><li>Pierna de Cerdo fileteada a la vista y servida al plato con salsa a la mostaza o en figacitas de manteca con distintos aderezos</li></ul>	
ISLA PATAGONICA	\$ 98
<ul style="list-style-type: none"><li>Piernas de cordero grilladas a la parrilla a fuego lento humectadas con salsa de distintas hierbas, fileteada a la vista y servidas al plato o en figacitas de manteca con diferentes aderezos</li></ul>	
ISLA ORIENTAL	\$ 82
<ul style="list-style-type: none"><li>Salteado de vegetales y ave al wok servidos en cazuelas con salsa de soja</li></ul>	
ISLA DE CAMPO	\$ 110
<ul style="list-style-type: none"><li>Pernil de ternera horneada a temperatura baja durante 8 horas, humectada con distintas hierbas, fileteada a la vista y servida al plato o en figacitas de manteca con diferentes aderezos</li></ul>	
ISLA SERRANA	\$ 96
<ul style="list-style-type: none"><li>Jamón crudo fileteado a la vista servido en pancitos saborizados y diferentes salsas</li></ul>	
PARA COMPLEMENTAR EL TRADICIONAL ASADO	\$ 159
<ul style="list-style-type: none"><li>Lechón y Cordero cocinado al quebracho</li></ul>	

---

### OPCIONALES DULCES ( Para agregar a la mesa dulce ) – Precios por persona

<b>CASCADA DE CHOCOLATE</b>	<b>\$ 88.-</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>Chocolate semi amargo en cascada de 2 pisos</li><li>Alfajorcitos de maicena con dulce de leche</li><li>Pinchos de frutas de estación</li><li>Malvaviscos</li><li>Minis cucuruuchos con dulce de leche</li><li>Obleas</li></ul>	

## CAFÉ EXPRESSO

\$ 55.-

- Café expresso con petit four, servido en la mesa para después de la cena y hasta la finalización del evento

---

## OPCIONALES BEBIDAS CON ALCOHOL – Precios por persona

En el presupuesto original, tiene incluido vino Benjamín durante la Cena, Copa de Champagne Novecento para el brindis y Cerveza Budweisser durante el Fin de Fiesta.

De querer cambiar la bebida alcohólica deberá agregarle al presupuesto original los siguientes costos

### VINOS – Libre durante toda la cena

- Vino Latitud 33° de Chandon \$ 80.-
- Vino Finca La Linda de Luigi Bosca \$ 95
- Vino Trumpeter de Felipe Rutini \$ 110.-
- Vino Luigi Bosca Reserva \$ 155.-

### CHAMPAGNE – Copa para Brindis

- Champagne Mumm Extra Brut o similar \$ 82.-
- Champagne Chandon Extra Brut \$ 99.-

### CERVEZA – Durante el fin de fiesta

- Cerveza Stella Artois \$ 85.-

---

## PARA AGREGAR A TU FIESTA

### LEMON CHAMP – Ideal para tomar entre el plato de entrada y el principal

- Copa de Champagne con helado de limón \$ 96.-

---

### CERVEZA – Libre desde la recepción hasta el fin de fiesta

- Quilmes \$ 99.-
  - Cerveza Stella Artois \$ 125.-
-

### **BARRA DE TRAGOS – Precios por persona**

( Apertura con la mesa Dulce )

**\$ 220.-**

- Barra de tragos  
Cerveza Budweisser- Margaritas - Caipirinha - Caipivodka de frutas – Cuba Libre - Daiquiris de durazno, frutillas - Fernet Branca con Cola – Gancia – Campari con naranja

### **BARRA DE TRAGOS NACIONALES– Precios por persona**

( Toda la noche )

**\$ 295.-**

- Barra de tragos  
Cerveza Budweisser - Margaritas - Caipirinha - Caipivodka de frutas – Cuba Libre - Daiquiris de durazno, frutillas - Fernet Branca con Cola – Gancia – Campari con naranja

### **BARRA DE TRAGOS ( JUVENIL ) – Precios por persona**

( A partir de la mesa dulce )

**\$ 145.-**

- Barra de tragos sin alcohol  
Daiquiris de durazno, frutillas y ananá. Jugos naturales y Licuados

### **BARRA DE TRAGOS ( JUVENIL ) – Precios por persona**

( Toda la noche )

**\$ 195.-**

- Barra de tragos sin alcohol  
Daiquiris de durazno, frutillas y ananá. Jugos naturales y Licuados

### **EL SERVICIO DE LA BARRA DE TRAGOS ES EXCLUSIVO DEL HOTEL**

---

### **OPCIONALES VARIOS**

**CAMINO DE VELAS - En el acceso al Hotel** **\$ 1590.-**

**CAMINO DE VELAS – En el acceso y en sectores del Parque** **\$ 2270.-**

**ILUMINACION DECORATIVA EN ARBOLES** **\$1590.-**

**ANTORCHAS DECORATIVAS** **CADA UNA** **\$190.-**

**DECORACION CON LIVINGS EN EL PARQUE CON GAZEBO ( 1 Situación )** **\$ 2690.-**

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

**ARMADO DE ALTAR PARA CEREMONIA RELIGIOSA** **\$16200.-**

**SERVICIO DE FOTOS Y VIDEO** **CONSULTAR**

**SERVICIO DE PROYECTOR ( para proyeccion de videos )** **\$ 1890.-**

**HABITACION POR LA NOCHE DE LA FIESTA ( Para 2 personas  
( Check in 19 hrs Check out 18 hrs del día siguiente )** **A CONSULTAR**  
**Incluye desayuno, almuerzo y merienda del día siguiente**

**Persona adicional en la habitación** **A CONSULTAR**

**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**