

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	\$ 65
<ul style="list-style-type: none">Sabrosas Picanhas grilladas a punto, servidas en pancitos de manteca con diferentes salsas, rodajas de tomate, hojas de lechuga, rúcula , morroncitos y cebollitas asadas.	
ISLA ESPAÑOLA	\$ 65
<ul style="list-style-type: none">Arroz con Mariscos servido en cazuelas	
ISLA NORDICA	\$ 78
<ul style="list-style-type: none">Strogonoff de lomo y champiñón servido sobre colchón de arroz blanco	
ISLA DEL CHEFF	\$ 72
<ul style="list-style-type: none">Pollo al Champignon elaborado por el Cheff a la vista	
ISLA DE QUESOS Y FIAMBRES	\$ 65
<ul style="list-style-type: none">Espejo con selección de quesos de campo y variedad de fiambres , pan de campo y trenzado.	
ISLA ALEMANA	\$ 78
<ul style="list-style-type: none">Pierna de Cerdo fileteada a la vista y servida al plato con salsa a la mostaza o en figacitas de manteca con distintos aderezos	
ISLA PATAGONICA	\$ 78
<ul style="list-style-type: none">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	
ISLA ORIENTAL	\$ 72
<ul style="list-style-type: none">Salteado de vegetales y ave al wok servidos en cazuelas con salsa de soja	
ISLA DE CAMPO	\$ 89
<ul style="list-style-type: none">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	
ISLA SERRANA	\$ 76
<ul style="list-style-type: none">Jamón crudo fileteado a la vista servido en pancitos saborizados y diferentes salsas	
PARA COMPLEMENTAR EL TRADICIONAL ASADO	\$ 82
<ul style="list-style-type: none">Lechón y Cordero cocinado al quebracho	

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

CASCADA DE CHOCOLATE	\$ 68.-
<ul style="list-style-type: none">Chocolate semi amargo en cascada de 2 pisosAlfajorcitos de maicena con dulce de lechePinchos de frutas de estaciónMalvaviscosMinis cucuruuchos con dulce de lecheObleas	

CAFÉ EXPRESSO

\$ 45.-

- Café expreso 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 \$ 70.-
- Vino Finca La Linda de Luigi Bosca
\$ 80.-
- Vino Trumpeter de Felipe Rutini \$ 85.-
- Vino Luigi Bosca Reserva \$ 105.-

CHAMPAGNE – Copa para Brindis

- Champagne Mumm Extra Brut o similar \$ 62.-
- Champagne Chandon Extra Brut \$ 79.-

CERVEZA – Durante el fin de fiesta

- Cerveza Stella Artois \$ 35.-

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 \$ 66.-

CERVEZA – Libre desde la recepción hasta el fin de fiesta

- Quilmes \$ 66.-
 - Cerveza Stella Artois \$ 72.-
-

BARRA DE TRAGOS – Precios por persona

(Apertura con la mesa Dulce)

\$ 189.-

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

BARRA DE TRAGOS NACIONALES– Precios por persona

(Toda la noche)

\$ 255.-

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

BARRA DE TRAGOS (JUVENIL) – Precios por persona

(A partir de la mesa dulce)

\$ 105.-

- 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)

\$ 175.-

- 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 **\$ 1290.-**

CAMINO DE VELAS – En el acceso y en sectores del Parque **\$ 1970.-**

ILUMINACION DECORATIVA EN ARBOLES **\$1290.-**

ANTORCHAS DECORATIVAS **CADA UNA** **\$125.-**

DECORACION CON LIVINGS EN EL PARQUE CON GAZEBO (1 Situación) **\$ 2290.-**

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 **\$ 12200.-**

SERVICIO DE FOTOS Y VIDEO **CONSULTAR**

SERVICIO DE PROYECTOR (para proyeccion de videos) **\$ 1550.-**

**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