



MENU FINGER FOOD

ESTE PRESUPUESTO INCLUYE

- Salón armado con livings, mesas y pista de baile
- Disc Jockey (Sonido e iluminación básico dentro del Salon)
- Variedad de bocaditos fríos y caliente
- Islas en el Parque alrededor de la Piscina
- Bebidas sin alcohol (Toda la noche – Línea Coca Cola – Agua mineral)
- Barra de tragos para adultos
- Vino Benjamin o Similar Malbec y chardonnay durante el servicio de Islas
- Copa de Champagne para el brindis
- Mesa Dulce - torta alegórica
- Fin de Fiesta
- Habitación por el día de la fiesta para la cumpleañera

TE REGALAMOS UN DIA DE SPA

DIA DE SPA PARA 2 PERSONAS

(Para ser utilizado los días previos a la fiesta)

Incluye

- Almuerzo (Principal y postre) – NO INCLUYE BEBIDAS
- 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 , 4000 mts de parque, Piscina descubierta de 280 mts cuadrados, pool, ping pong, metegol.

FIESTA FINGER FOOD

Las personas que eligen una fiesta Informal, buscan salir de la estructura tradicional del armado de mesas dentro del Salón.

El atractivo principal de este tipo de Fiestas es que todo el servicio de catering se realiza en el parque junto a la Piscina de 300 mts cuadrados

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



MENU FINGER FOOD

ALREDEDOR DE LA PISCINA

BAR CARIBEÑO

- Jugo de naranja y pomelo
- Limonada
- Agua mineral con y sin gas
- Gaseosas (Línea Coca Cola)

BAR CARIBEÑO (BARRA DE TRAGOS PARA ADULTOS)

- Cerveza Brahma
- Margaritas
- Caipirinha -
- Gln Tonic
- Caipivodka de frutas
- Cuba Libre
- Daiquiris de durazno, frutillas
- Fernet Branca con Cola
- Gancia
- Campari con naranja
- Vino Benjamín o similar Malbec y chardonnay (Durante el servicio de Islas)

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 derezó

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.

ISLAS CALIENTES

ISLA JUVENIL

- Hamburguesas caseras con distintos aderezos
- , Hot Dog con papas pay y aderezos

ISLA ITALIANA

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

ISLA DEL CHEFF

- Pollo al Champignon elaborado por el Cheff a la vista

ISLA DE CAMPO

- 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

MESA DULCE

ISLA DE POSTRES

- Ensaladas de frutas frescas.
- Flan de vainilla con crema y dulce de leche

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)

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

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 Mousse de chocolate en dos pisos, cubiertas con merengue italiano.
-

FIN DE FIESTA

SHOW DE PIZZAS

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

Rubén Schwab
Departamento de Eventos
Little Ranch Hotel Spa & Convention Center
4787 – 0219
Whatsaap 1135700219