



MENU INFORMAL

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)
- 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

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 (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 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 y Almuerzo (Principal y postre) - NO INCLUYE BEBIDAS

FIESTA INFORMAL

Las parejas 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 los Novios interactúan con los invitados compartiendo el momento de la comida ya que consta de una Gran Recepción en el parque alrededor de 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 eléctrico 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 INFORMAL

MENU (INFORMAL) ALREDEDOR DE LA PISCINA

BAR CARIBEÑO

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



MENU INFORMAL

ISLAS CALIENTES (a elección 3 Islas cada 100 personas)

ISLA BRASILEIRA

- 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

- Arroz con Mariscos servido en cazuelas

ISLA ITALIANA

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

ISLA NORDICA

- Strogonoff de lomo y champiñón servido sobre colchón de arroz blanco

ISLA DEL CHEFF

- Pollo al Champignon elaborado por el Cheff a la vista

ISLA ALEMANA

- 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

- 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

- Salteado de vegetales y ave al wok servidos en cazuelas con salsa de soja

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

.....



MENU INFORMAL

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

PRECIO TOTAL DEL EVENTO PARA UN MINIMO DE 100 PERSONAS

- | | |
|--|-------------------------|
| • Viernes Noche | \$ 5700.- |
| • Sábado Noche | \$ 6200.- |
| • Adicional Sábado o Domingo de Día | 30 % adicional.- |
| • Menores de 3 a 10 años | 50 % |

Temporada baja (de Mayo a Septiembre) 10 % de descuento de los arriba mencionados

Precios por persona.

Presupuestos entre 80 a 100 personas adicionar 10 % a los valores arriba mencionados

Consultar valores en el caso de ser menos de 80 personas

Disponibilidad Horaria :

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

- 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 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
Whatsaap 1135700219