



---

## MENU FORMAL FIESTA DE 15

---

### ESTE PRESUPUESTO INCLUYE

- Sal6n armado con mesas redondas para 10 personas cada una y pista de baile
- Disc Jockey ( Sonido e iluminaci6n b6sico )
- Recepci6n alrededor de la piscina
- Islas en el Parque alrededor de la Piscina
- Plato Principal
- Bebidas sin alcohol ( Toda la noche – L6nea Coca Cola – Agua mineral )
- Vino Benjam6n Malbec y chardonnay y Cerveza Budweisser durante el servicio de la Cena
- Copa de Champagne para el brindis
- Mesa Dulce - torta aleg6rica
- Fin de Fiesta

---

### TE REGALAMOS UN DIA DE SPA Y LA HABITACION POR EL EVENTO

#### DIA DE SPA

( Para ser utilizado los d6as previos a la fiesta )

#### Incluye

- Almuerzo ( Principal y Postre ) – NO INCLUYE BEBIDAS
- 1 masaje manual antistress de 30' para la cumple6niera
- Libre acceso y uso del 6rea de Spa ( Piscina cubierta climatizada, 2 hidromasajes a distintas temperaturas, Sauna Seco a 80° C y Sauna H6medo ( Finland6s ) a 50° C, 4000 mts de parque, Piscina descubierta de 280 mts cuadrados, pool, ping pong, metegol.

#### HABITACION PARA EL EVENTO

( Alojamiento desde las 15 hrs hasta la finalizaci6n de la Fiesta )

---

### DETALLE DE LO INCLUIDO EN EL SALON

- Disc Jockey – Sonido e iluminaci6n b6sica ( VAN DOMSELAAR ) [www.vandom.com.ar](http://www.vandom.com.ar)
- Mesas redondas para 10 personas con manteles al piso y caminitos decorativos ( Colores a elecci6n )
- Iluminaci6n especial de centro de mesa para resaltar el arreglo floreal
- Aire Acondicionado Fr6o / Calor en distintos sectores del Sal6n
- Grupo electr6geno de 100 kva
- Personal especializado para la atenci6n de sus invitados
- Servicio de Camareras/os especializados
- Emergencias M6dicas – EMERLIFE
- Estacionamiento y seguridad.
- Director del Evento

## MENU FORMAL FIESTA DE 15

---

### 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 )

### 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
- 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.
-

## MENU FORMAL FIESTA DE 15

---

### ISLAS EN EL PARQUE

#### ISLA ITALIANA

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

#### ISLA JUVENIL

- Hamburguesas y panchos con diferentes salsas e ingredientes
- 

### MENU FORMAL EN EL SALON DEL PARQUE

#### MENU ADULTOS

##### PLATO PRINCIPAL ( Elija una opción )

- **POLLO PAPAARAZZI** : 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
- **BALLOTINE DE POLLO**: Roll de pollo relleno con jamon, queso, vegetales con pure duquesa azafrandado, salsa de hierbas y timbal de arroz
- **ENVOLTINI DI VITELLO**: Envoltini de carne relleno con mozzarella, jamon y verduras acompañados con papas rusticas cocidas en horno de barro y cebollas acarameladas
- **MAIALE BONDIOLA**: Bondiola de cerdo en su salsa con vegetales salteados y crema de batatas rojas
- .....

#### MENU BASE LOMO

- **LOMO DEL BOSQUE**: Medallón de Lomo sobre salsa de champignones y hongos secos acompañado de triángulos de mil hojas de papas a la crema, arvejitas 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

#### MENU ADOLESCENTES

- Milanesa de ternera con papas batón
  - Milanesita de ternera a la Napolitana con papas bastón
  - Suprema de pollo con papas bastón
  - Suprema de pollo a la Napolitana con papas bastón
-

## MENU FORMAL FIESTA DE 15

---

### 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
-

## MENU FORMAL FIESTA DE 15

---

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

- Menú Base Pollo \$ 5900.-
- Menú Base Lomo \$ 6500.-
- Menores de 3 a 10 años 50 %

Precios por persona.

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

Viernes 10 % de descuento

Sábado o Domingo de día adicionar 3

0 %

### **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**

- Los presupuestos se encuentran continuamente actualizados en nuestra web [www.littleranch.com.ar](http://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**