



Cotización Almuerzo celebración

Detalle del servicio gastronómico.

Recepción:

Recepción en la terraza sobre el arroyo con coctel serrano, agua y gaseosas, brusquetas de bondiola braceada con barbacoa, y de salteado de hongos, cebollas y puerros, pincho de tomates cherry, olivas negras, albahaca y mozzarella.

Entrada:

Empanadas criollas de carne cortada a cuchillo o de humita.

Opciones de principales:

Opción a: **La Colita** Colita de cuadril macerada en oliva, ajo y hierbas, asada en parrilla servida con salsa de portobellos y Torrontes, acompañada de papas rústicas salteadas en manteca de pimentón ahumado y verduras a la chapa.

Opción b: **Bondiola Afrodita:** Bondiola de cerdo braseada con salsa de cerveza negra y cebollines acompañada de papa aplastada a la chapa con manteca de hierbas.

Postre:

Bavaroise

De cítricos con coulis de naranja.

Bebida: Agua, gaseosa (Línea Pepsi) libre desde entrada hasta postre.- Servicio en Jarras Vino Malbec y chardonnay libre desde entrada a postre. – Servicio en botellas.

Presupuesto

Costo por persona

Opción de principal a: \$990.-

Opción de principal b: \$935.-

Descuentos por cantidad

Los precios detallados tendrán el siguiente descuento de acuerdo a la cantidad de personas, contratadas en el servicio gastronómico básico:

- Más de **30** adultos dto del **4%**
- Más de **60** adultos dto del **8%**
- Más de **90** adultos dto del **12%**
- Más de **120** adultos dto del **16%**
- Más de **150** adultos dto del **20%**

En el mismo incluye lo siguiente: Servicio gastronómico con todos los elementos necesarios para su desarrollo (mobiliario, vajilla, mantelería tradicional, cristalería, entre otros) mozos capacitados e uniformados, planificación y seguimiento del evento, organización de mesas, ambientes interiores climatizados, limpieza y cuidado estético del lugar – inclusive toilettes, generador eléctrico para cortes de luz (para zonas de salón y cocina) no incluye cobertura de equipamiento de sonido e iluminación de pista de baile.



Opcionales del servicio gastronómico

Otras opciones de entrada:

Strudel (en mesa):

Opción de pavita, ricota y morrones asados en crema de portobellos.

Opción de chichoca de vegetales en crema de curry.

Costo: \$50.- adicional por persona

Variedad Gourmet: (en recepción o mesa): Cucharas de berenjenas ahumadas con majar de jamón crudo, de mouse de mango y morrones asados. Pinchos de "minichori", de ravioles fritos de pavita, queso malga ahumado y tomates secos. Tortilla española con coulis de morrón y pimentón ahumado.

Costo: \$100.- adicional por persona

Otras opciones de postre:

Degustación postres:

Chesscake de frutos rojos

Bavarois de cítricos.

Mousse de chocolate negro.

Trufas de brownie

Tiramisú. \$40.- adicionales por persona.

Panqueque elegante: Panqueque de dulce de leche con bocha de helado artesanal con frutas de estación fileteadas. \$70.- adicionales por persona.

Adicionales del servicio gastronómico

Cerveza: Quilmes Cristal libre desde entrada hasta postre, servicio en botellas.: **\$35.- por persona.**

Brindis: Copa de espumante extra brut, Santa Julia: **\$100.- por persona.**

Mesa Dulce: Brownie, lemon Pie, tartas de fruta. Formato isla.: **\$80.- por persona.**

Descorche: De bebidas, disponible para entrada a postre. Con servicio y vajilla **\$40.- por persona.**

Torta: Bizcochuelo de chocolate o vainilla con naranjas confitadas y dulce de leche, recubierto en merengue italiano con frutos rojos: **\$80.- por persona.**

Café y té: Libre para sobre mesa, modalidad auto servicio: **\$45.- por persona.**

Extensión horaria de 2hs: Desde 16.30hs a 18.00hs con servicio de aguas y gaseosas libre. **\$60.- por persona**



Descuentos por cantidad

Los precios detallados tendrán el siguiente descuento de acuerdo a la cantidad de personas, contratadas en el servicio gastronómico básico:

- Más de **30** adultos dto del **4%** sobre el costo total del servicio gastronómico.
- Más de **60** adultos dto del **8%** sobre el costo total del servicio gastronómico.
- Más de **90** adultos dto del **12%** sobre el costo total del servicio gastronómico.
- Más de **120** adultos dto del **16%** sobre el costo total del servicio gastronómico.
- Más de **150** adultos dto del **20%** sobre el costo total del servicio gastronómico.

Servicio gastronómico para menores de 13 años de edad:

Entrada: Empanadita de jamón y queso.

Principales: Tallarines o ñoquis con salsa mixta, filetto o crema; O milanesa de carne o pollo con papas fritas.

Postre: Helado, o panqueque con dulce de leche.

Aguas y gaseosas libre. **Costo \$550 por niño** (precio fijo)

Servicio gastronómico para personal contratado por el locatario. Entrada: Empanada criolla de matambre y vacío cortada a cuchillo.

Principales: Tallarines o ñoquis con salsa mixta, filetto o crema; O milanesa de carne o pollo con papas fritas.

Postre: Helado, o panqueque con dulce de leche.

Aguas y gaseosas libre. **Costo \$650 por persona.** (precio fijo)

Ejemplo de una cotización final para 100 personas con postre degustación y café.

Recepción, Empanada Criolla, Principal Colita de Cuadril, postre Degustación (en este punto cambiamos el postre básico por la Degustación y sumamos \$40 por persona), bebidas: aguas, gaseosas y vino libre.

Precio base=	\$990.
Adicional por cambio de postre =	\$40.-
Adicional por café y te=	\$45.-
Total=	\$1075.-
Descuento por +90 Adultos=	-\$129.-
Precio Final=	\$946.-

Los precios tienen una validez de 15 días desde la fecha del presupuesto, NO incluyen IVA y pueden sufrir modificaciones en función de los costos de materias primas y mano de obra. El precio podrá ser congelado de acuerdo al porcentaje de la reserva. Forma de contrato: Reserva de al menos el 50 % del monto total estimado. Consultar presupuesto de decoración.

Guillermo Omega