

SALÓN DE EVENTOS



EMPRESARIALES

Las rocas™

PRESUPUESTO

Las rocas[™]

Le informamos que el valor de alquiler de salón, dj, livings para recepción de invitados y personal de seguridad se podrá dejar cancelado en el momento de la seña y de ésta manera el valor queda ya pagado y no será modificado.

Por otro lado los valores correspondientes a los menues por persona son sólo referenciales, ya que ese valor es actual y el mismo se fija 2 meses antes de su evento.

Muchas gracias, estamos a su disposición.

Mendoza, Marzo de 2020

PRESUPUESTO

Agradecemos desde ya vuestro contacto.

Atento a vuestro pedido le detallamos los datos de interés para el evento solicitado:

- **Fecha del evento:** Consultar disponibilidad actual
- **Cantidad aprox. de personas a la cena o almuerzo:** Mínimo 60, máximo 250
- **Servicios ofrecidos:**
 - Alquiler de Salón
 - Personal de seguridad
 - Estacionamiento
 - Dj - Música e Iluminación del evento (2 luces móviles, laser, flash e iluminación con leds + máquina de humo y bolas de espejos)
 - Aire Acondicionado – Calefacción
 - Grupo Electrónico para emergencias
 - Uso de 5 juegos de living para la recepción del evento

Costo:

Viernes, Sábados y vísperas de feriados... \$ 25.000,00

Domingos a jueves..... \$ 18.000,00

10% de descuento en temporada baja (junio, julio y agosto)

El presente presupuesto por los servicios tiene una validez de 30 días.

- **Uso de proyector y pantalla \$1000 (sin costo en caso de tener más de 150 personas a la cena)**
- **ADICAPIF y SADAIC (a cargo del cliente días antes del evento)**

Pueden ver fotos del salón y plano de localización del mismo en:

www.lasrocasseventos.com

En las siguientes hojas presentamos valores y opciones de catering ofrecidos por chefs de excelencia en calidad y servicios, el costo del catering es actual, el valor del mismo se fija 2 meses antes de la fecha del evento.

Las rocas[®]

MENUES: (alternativas y precios según cantidad de persona adultas a la cena o almuerzo)

Precios para **60 pers. / 90pers. / 120 pers. o**
más

Menú 1: 1 plato..... **\$ 1210 / \$ 1145 / \$ 1080**

*Recepción + cazuelas, Plato principal, Postre, Bebidas de recepción y cena/almuerzo,
Bebidas de barra y comidas para el baile.*

Menú 2: 2 platos..... **\$ 1210 / \$ 1145 / \$ 1080**

*Recepción, Plato de Entrada, Plato principal, Postre,
Bebidas de recepción y cena/almuerzo, Bebidas de barra y comidas para el baile.*

Menú 3: Parrillada **\$ 1235 / \$ 1170 / \$ 1110**

*Recepción + mesa de fiambres, Parrillada, Postre,
Bebidas de recepción y cena/almuerzo, Bebidas de barra y comidas para el baile.*

Menú 4: Lunch..... **\$ 1175 / \$1110 / \$ 1045**

*Recepción + mesa de fiambres, Islas, Variedades surtidas de mini postres,
Bebidas de recepción y cena/almuerzo, Bebidas de barra y comidas para el baile.*

Ver “DETALLES” en la siguiente página para entender de que consta cada uno de los ítems indicados en nuestros menues.

- Menues 1, 2 y 3 formales (servidos en mesa):

En estos menues la recepción se hace en sillones (en los jardines del salón o dentro del mismo según condiciones climáticas) y la cena o almuerzo se realiza con la estructura de mesas y sillas vestidas con vajilla completa, las cuales serán armadas dentro del salón.

- Menú 4 informal (lunch):

En este menú la recepción se hace en sillones (en los jardines del salón o dentro del mismo según condiciones climáticas) y la cena o almuerzo se realiza con la estructura de mesas de apoyo y sillas vestidas, las cuales serán armadas dentro del salón. Los invitados no tendrán una ubicación predeterminada ya que las sillas están dispersas por todos lados y cada uno elige el lugar. La comida será expuesta en islas (stands), por lo que cada uno deberá acercarse hasta estos sectores para servirse los platos a su gusto y las bebidas estarán en las mesas de apoyo. También se puede armar en livings, en este caso el alquiler de los livings para cenar corre por cuenta del cliente.

Las rocas[®]

Menús Infantiles (Abonan el 50% del valor de la tarjeta. Edad: de 3 a 12 años)

- Milanesa de pollo panizada al queso con puré de papas o papas fritas
- Hamburguesas con papas fritas
- Pata de pollo asada al limón con guarnición de papas fritas o puré

Detalles:

Recepción

Aperitivos Fríos

- Chutney de manzanas y peras con queso azul.
- Brusqueta de tapenade y ricotta de hierbas.
- Crostinis con philadelphia y salmón ahumado.
- Montaditos de verduras asadas.
- Pinchos de mozzarella, tomate y albahaca.
- Lomito de cerdo y hojas de rúcula con crema suave de Dijón.
- Pita con hummus y cherrys confitados en oliva.
- Escabeche de pollo en tostaditas de pan de campo.

Canapés Calientes

- Envueltos de pollo en bacon ahumado crocantes.
- Choricitos de cerdo con salsa criolla.
- Pinchos de cerdo y ciruelas hidratadas en tardío.
- Brochettes de lomo a la pimienta con puré suave de ajos y berenjenas.
- Tortilla de papas y chorizo colorado con ali-oli.
- Empanadas de carne fritas y al horno.
- Empanadas capresse y de jamón y queso.
- Provoleta con pesto de tomates secos.

- Adicionales para la Recepción

1. Cazuelas (incluye 2 opciones y si son más de 150 personas a la cena incluye 3)

- Ragú de ternera con papas al romero.
- Bondiola de cerdo con camotes asados y salsa barbacoa.
- Humita.
- Pollo al curry con ensalada de cous-cous.
- Chorizos de cerdo a la pomarola.
- Pasta rellena con salsa caruso.
- Paella valenciana.
- Cazuela de calamares y mariscos.

Las rocas[®]

2. Mesa de Fiambres:

- Fiambres: Jamón serrano, bondiola de cerdo, lomito braseado a las hierbas, salame tandilero picado fino, picado grueso y a la pimienta.
- Quesos de vaca: pategras, reggianito, provolone y roquefort.
- Tomates secos hidratados en oliva, olivas negras y verdes, encurtidos.
- Almendras, nueces y pasas negras y rubias.
- Pan de campo.

Plato de Entrada

(incluye 1 opción)

- Selección de Fiambres y quesos: Jamón serrano, bondiola de cerdo, lomito braseado a las hierbas, salame tandilero. Queso pategras, reggianito, provolone y feta de cabra, con nueces, pasas negras y rubias y tostaditas de pan de campo.
- Lasagna bolognesa: mozzarella, espinaca, jamón y queso y salsa bolognesa.
- Ensalada Caesar: hojas verdes, pollo grillé, croutons, hebras de parmesano y aderezo Caesar.
- Tostón de pan de campo con jamón serrano y ensalada caponatta.
- Provoleta a la plancha con vegetales grillados y chimichurri de hierbas.
- Milhojas de vegetales asados y queso fontina con coulis de morrones y tomates asados.

Plato Principal

El plato se deberá armar combinando 2 tipos de carnes (ambos servidos en el mismo plato con una salsa) y acompañado de 2 guarniciones.

- **CARNES:**
 - Lomo de ternera grillado
 - Pollo relleno con mozzarella y jamón cocido
 - Bondiola de cerdo

Se deberá elegir una salsa para las carnes (salsa malbec / chimichurri de hierbas / salsa de champiñones / cuatro quesos / barbacoa)

- **GUARNICIONES:**
 - Mouseline de batatas (puré)
 - Mil hojas de papas.
 - Mil hojas de batatas.
 - Puré de papas y olivas con salsa malbec.
 - Puré de papas con parmesano y champignones.
 - Papas rústicas.
 - Papas noisette.

Las rocas[®]

- Bomba de papas.
- Mesclun de hojas verdes con chimichurri de hierbas frescas.
- Juliana de hortalizas.
- Tomates confitados.
- Cebollas al malbec.
- Ratatuil de verduras (verduras salteadas).

Parrillada

(libre)

Distintas carnes a las brasas:

- Vacío de ternera.
- Matambre de ternera.
- Entraña de ternera.
- Costillas de ternera.
- Pechito de cerdo.
- Bondiola o Lomo de cerdo.
- Pollo de campo.
- Chorizos de cerdo y morcillas valencianas.
- Chinchulines marinados.

Ensaladas (servidas en la mesa)

- Tomates asados.
- Mezclum de verdes.
- Calabazas y camotes al horno.
- Papas fritas a la provenzal.
- Escalibada de pimientos, cebolla y berenjena.
- Tomates frescos con choclo, huevo y zanahoria.

Islas

(incluye 3 opciones)

- Ragú de ternera con papas al romero.
- Lomo al malbec con pure de calabazas y azúcar morena.
- Bondiola de cerdo con camotes asados y salsa barbacoa.
- Bondiola de cerdo con vegetales al wok y reducción de soja y miel.
- Humita.
- Pollo al curry con ensalada de cous-cous.
- Pollo a la cazadora.
- Chorizos de cerdo a la pomarola.
- Tres variedades de pasta rellena con salsa caruso, bolognesa y filetto.
- Fajitas de pollo y carne con frijoles, hebras de queso, lechuga, arroz amarillo y pico de gallo.
- Paella valenciana.
- Cazuela de calamares y mariscos.

Postre

(incluye 1 opción)

- Brownie con dulce de leche y merengue con salsa de chocolate, o dulce de leche y decoración.
- Crumble de manzanas, salsa de caramelo, decoración.
- Cheese cake, coulis de frambuesas, decoración.

Las rocas[®]

- Tiramisú, salsa de chocolate y decoración.
- Helado de chocolate y limón cocado relleno de dulce de leche, con base de chocolate y decoración con semillas de amapola.
- Torta de oreo.
- Lemon pie.
- Consultar postres especiales.

Bebidas de recepción y cena/almuerzo

- Gaseosas en botellas de vidrio de 1 ¼ litros (línea Coca Cola).
- Agua con gas.
- Vinos (Cabernet-Malbec-Suavignon Blanc-Dulce natural).

Bebidas de barra (baile): **Servido en vasos de vidrio**

- Gaseosas (Coca Cola, Fanta, Sprite).
- Jugos de naranja.
- Soda.
- Fernet Branca con Coca Cola.
- Campari con jugo de naranja.
- Vodka común y saborizado.
- Cerveza.
- Gancia.
- Whisky nacional.
- Ron dorado nacional.

Comidas para el baile

- Jamón Crudo Serrano con Pan Casero rebanado.
- Picetas.

*en las siguientes hojas encontrarán las opciones adicionales para el baile.

Chiara Yacopini 176 (Ex calle Los Pozos) - Chacras de Coria
Cel. 154-541-455 / www.lasrocasseventos.com

Adicionales y opcionales para el baile

Invitado después de cena/almuerzo

- **Menores de 18 años \$ 200 (sin entrega de alcohol).**
- **Mayores de 18 años \$ 350**

Barra especial

A la barra ofrecida en cada menú se puede adicionar los siguientes tragos:

- Daiquiri (trago combinado de ron con frutas y un toque de limón)
Adicional por persona \$ 50,00
- Lemon Champ (Champagne con helado de limón)
Adicional por persona \$ 50,00
- Mojito (Rhon Bacardi o Havana, yerba buena, limón, Sprite y azúcar)
Adicional por persona \$ 60,00
- Caipi fruit (Vodka con frutas cítricas y sprite)
Adicional por persona \$ 50,00

Armando combos se realizarán descuentos de 20 a 30%

Mesa dulce (consultar por bonificaciones en caso de más de 180 personas a la cena)

Mini tartas: Frutales, de chocolate, de nueces con alcayota, de Mouse de chocolate, Lemon Pie, de coco con dulce de leche, ricota, cabsha.

\$ 12 la unidad (una bandeja del tamaño de una tarta serían aproximadamente entre 25 y 30 unidades).

Torta especial

- Fina torta redonda (con decoración especial acorde a evento) en pionono con 3 rellenos a elección en distintos tamaños para ubicar a niveles diferente en la mesa (estimativo por persona de 50 grs.)
- **\$ 450 el kilo**

Stand de Helados

- 3 gustos diferentes de helados
 - Cucuruchos
 - Personal para atención del mismo
- Costo por unidad:** (contratación mínima 60 unidades) **\$ 40,00**

COMIDAS PARA EL BAILE

- Fajitas de carne, cerdo y pollo con frijoles, hebras de cheddar y lechuga.
- Mini choripanes con salsa de tomates y mayonesa de hierbas.
- Vacío de ternera a la parrilla servido en pan de campo.
- Panchos y hamburguesas.

Consultar costos según variedad elegida y cantidades de personas.

- **Pierna de Ternera para el trasnoche**
Consultar precio.
- **Pierna de Cerdo para el trasnoche**
Consultar precio.

Mariano Ianardi
Departamento de Comercialización
Las Rocas Eventos