

SALÓN DE EVENTOS



EMPRESARIALES

*Las rocas*™

PRESUPUESTO

# Las rocas<sup>™</sup>

*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](http://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<sup>®</sup>

## **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<sup>®</sup>

## **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<sup>®</sup>

- 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<sup>®</sup>

- 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](http://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**