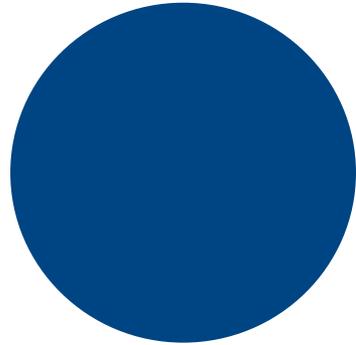




PRESUPUESTO



Salón Principal

Servicios incluidos

DJ
Locutor
Sonido digital
Iluminación con Cabezales
Robóticos DMX
Ambientación Perimetral en Led
Rayo Laser
Pantalla Gigante, Proyector y LCD
Suite Privada
Circuito cerrado de TV
Zona WiFi
Área Protegida
Recepcionista
Guardarropas
Aire Acondicionado



Salón Recepción

Servicios incluidos

Ambientación perimetral en Led
LCD
Sonido e Iluminación

Menú

Cocktail de Recepción (11 a elección)

A B

Mix de bocaditos fríos

Tarteletas y arrollados
Canapes y saladitos
Redonditos de Vitel Toné
Especiales de miga

Mix de fríos especiales

Grisines envueltos de jamón crudo
Bocaditos de cerdo a las finas hierbas
Pinchos capresse
Panecillos rellenos saborizados
(6 sabores)
Espiguitas de avena y salvado rellenas
Shot de camarones
Shot de caesar con pollo

Fríos de campo

½ Jamón crudo fileteado y servido en
pan de campo
Centro de pavita
Degustación de quesos y fiambres

Tapas españolas

Muzzarella, zucchini y morrón asado

Queso fresco, cebolla caramelizada y
aceitunas negras
Jamón crudo y morrón asado
Merluza, tomate concasse y cebolla
caramelizada
Atún, huevo y mayonesa de verdeo

Mix de bocaditos calientes

Medialunitas, alumets y bocaditos
Mini tostados de jamón y queso
Mini hot dogs con papas pai
Mini hamburguesas con papas bastón

Especiales calientes

Crepes salados de jamón y queso /
pollo, queso y cebolla caramelizada
Tacos de carne, pollo o cerdo con
vegetales
Paella a la valenciana
Rabas
Pastas al filetto
Mollejitas salteadas al verdeo
Pollo a la mostaza
Lomo al champignon

Primer Plato

B

Ensalada Caesar con pollo grillado
Degustación de quesos y fiambres
acompañado de ensalada americana
(coleslaw)

Festival de pastas 5 pastas - 5 salsas
Sorrentinos con salsa The Garden
(con valor adicional)
Copa de camarones (con valor
adicional)

Salmón ahumado, camarones con
salsa golf y ensalada del chef (con
valor adicional)

Menú Juvenil

Milanesas de muzzarella acompañada
de salsa barbacoa.
Ñoquis de la abuela: ñoquis de papa
con salsa filetto / a la crema

Menú (continuación)

Plato Principal

A B

Festival de pastas - 5 tipos de pastas y 5 variedades de salsas

Pechuga de pollo a la mostaza acompañada de batatas fritas y zanahorias glaseadas

Pechuga de pollo con salsa a las finas hierbas acompañada de papas españolas y cebollas glaseadas

Lomo horneado al champignon con papas a la crema y zanahorias glaseadas

Lomo horneado con salsa de verdeo con papas españolas y tomates cherries gratinados

Pernil de cerdo con salsa barbacoa acompañado de batatas fritas y cebollas glaseadas

Menú Juvenil

Milanesa napolitana con papas bastón o smiles

Cheeseburger completa: con queso, jamón y lechuga

Pollo crispy con papas bastón o smiles.

Plato Degustación

A

Pernil de cerdo flambeado, fileteado para servir en figazas de manteca con salsa criolla

Postre

A B

Brownie con salsa de frutos rojos, acompañado de helado de crema americana y frutas de estación

Tarta tibia de manzana con salsa caramel, acompañada de helado de crema americana y lluvia de merengues

Copa Americana: copa helada de crema americana, macedonia, merengue en trozos y salsa de chocolate

Copa "Rocklets": copa helada de chocolate, dulce de leche, rocklets y salsa de frutilla

Menú (continuación)

Mesa Dulce (a elección según la cantidad de personas)

A B

Tortas clásicas

Tarta de frutilla con crema pastelera
Tarta multifruta con crema chantilly
Lemon Pie
Isla flotante
Selva negra
Tiramisú
Cheesecake
Rogel
Torta Sacher

Tortas mousse

Torta de mousse de frutilla
Torta de mousse de chocolate blanco
Torta de bombón suizo

Los imperdibles

Panqueques con dulce de leche

Flan con crema

Helado

Frutillas con crema

Ensalada de frutas

Golosinas

Shots

De chocotorta

Frutas de estación y crema

Tres chocolates: galletitas de chocolate, postre de chocolate y chocolate rallado.

Postre de la abuela: postre de vainilla, chocolate y trocitos de galletitas de vainilla.

Infusiones

Variedades de café y té saborizados.



Torta Alegórica Artesanal

A B

Final de fiesta

A B

Café con leche con medialunas
Carro de pizza y panchos con cerveza
Pernill de cerdo con figacitas y salsa criolla

Bebidas

A B

Bebidas sin alcohol
Jugos - Gaseosas - Agua Mineral con o sin gas
Bebidas con alcohol a cargo del Cliente

Servicios Incluidos

A B

Personal de servicio (mozos, ayudantes, cocineros)
Vajilla, cristalería y mantelería completa
Centros de mesa: floreros con flores naturales
Centro de mesa principal
Fundas para sillas
Servicio de provisión de hielo



www.thegarden.com.ar
thegardenfiestasyevenos

EVENTOS - FIESTAS
The Garden



Tarifas

Salón

Sábados (1/2 día)	\$ 12500 - con salón recepción: \$ 14700
Viernes	\$ 25500 - con salón recepción: \$ 31500
Sábados	\$ 30700 - con salón recepción: \$ 36500
Domingos:	\$ 21700 - con salón recepción: \$ 25500

Catering

Menú A Principal Pastas + Pernil	\$ 755
Menú A Principal Pollo + Pernil	\$ 785
Menú A Principal Lomo + Pernil	\$ 821
Menú B Pastas + Principal Pollo	\$ 855
Menú B Pastas + Principal Lomo	\$ 891
Menú B Frío + Principal Pastas	\$ 855
Menú B Frío + Principal Pollo	\$ 873
Menú B Frío + Principal Lomo	\$ 913

Domingo después del Té
 Un menú ideal para la tarde-noche en 3 Pasos:
AMPLIA MERIENDA DE CONTENIDOS DULCES
Y SALADOS - POSTRE
PASTAS Y PIZZA PARA EL FINAL
\$ 541

Promos

Verano / Invierno 50

En los meses de Enero, Febrero y Junio hasta Agosto te proponemos organizar tu evento con un 50 % de bonificación real en el valor del salón principal

Viernes con Glamour (base 90 personas)

SALON PRINCIPAL + CATERING + SHOW

Si estás pensando en un viernes, te ofrecemos un paquete completo que contempla el alquiler del Salón con todos sus servicios, catering y show de nivel

Valor: \$ 859 por persona

Tipo de evento:	_____
Fecha evento:	_____
Fecha presupuesto:	_____
Atendido por:	_____
Tel.:	_____