



DOMINGO AL MEDIODÍA

- **FECHA:** según disponibilidad
- **HORA:** de 9 a 19 hs.
- **LUGAR:** Salón Los Jardines
- **CANTIDAD DE ASISTENTES:** a confirmar

SALÓN

- ▶ Armado y desarmado
- ▶ Espacios verdes totalmente parquizados de 70 mts.
- ▶ Zona wi-fi
- ▶ Mesas, sillas, mantelería y vajilla
- ▶ Tres juegos de livings rústicos
- ▶ Consola de música o parlante (necesario traer computadora o pendrive)
- ▶ Estacionamiento privado
- ▶ Baños exclusivos
- ▶ Limpieza previa y final
- ▶ Ambiente climatizado



SERVICIO DE CATERING

OPCIÓN 1: MENÚ CRIOLLO

- ▶ **Recepción:** empanadas de carne cortada a cuchillo. Bocaditos de hojaldre. Fernet y Gancia. Gaseosa.
- ▶ Chorizo. Pata muslo de pollo. 2 cortes de carne vacuna. Carne de cerdo. Aderezos para acompañar (crema de ciboullete, salsa criolla). Todo se puede repetir.
- ▶ 3 ensaladas gourmet a elección o 2 ensaladas y papas fritas. Ensaladas: Cesar, Waldorf, Italiana, zanahoria y choclo. Repollo a la mostaza. Capresse. Papa alemana. Tradicional de lechuga y tomate.
- ▶ **Postre:** plancha quemada, con shot de frutillas o chocolate. Pirineo acompañado, con shot de frutillas o coco o Chocolinas. Selva Negra y shot de frutilla.
- ▶ **Trastarde:** sandwich de miga. Pizzas caseras variadas. Mesa dulce. Café y té.
- ▶ **Mesa dulce:** varias opciones a elección.
- ▶ **Bebidas durante todo el evento:** cerveza Santa Fe o Schneider. Gaseosas de primeras marcas. Agua saborizada. Agua mineral. Hielo.

VALOR DE LA TARJETA POR PERSONA

- Consultar precio (mínimo de 100 personas)
- Consultar precio (mínimo de 80 personas)

SERVICIO DE CATERING

OPCIÓN 2: MENÚ AL PLATO

- ▶ **Recepción:** empanadas de carne cortada a cuchillo. Bocaditos de hojaldre. Fernet y Gancia. Gaseosa.
- ▶ Tabla de fiambres.
- ▶ Bondiola de cerdo aromatizada con dos salsas a elección.
- ▶ 3 ensaladas gourmet a elección o 2 ensaladas y papas fritas. Ensaladas: Cesar, Waldorf, Italiana, zanahoria y choclo. Repollo a la mostaza. Capresse. Papa alemana. Tradicional de lechuga y tomate.
- ▶ **Postre:** plancha quemada, con shot de frutillas o chocolate. Pirineo acompañado, con shot de frutillas o coco, o Chocolinas. Selva Negra y shot de frutilla.
- ▶ **Trastarde:** sandwich de miga. Pizzas caseras variadas. Mesa dulce. Café y té.
- ▶ **Mesa dulce:** varias opciones a elección.
- ▶ **Bebidas durante todo el evento:** cerveza Santa Fe o Schneider. Gaseosas de primeras marcas. Agua saborizada. Agua mineral. Hielo.

VALOR DE LA TARJETA POR PERSONA

- Consultar precio (mínimo de 100 personas)
- Consultar precio (mínimo de 80 personas)

SERVICIOS NO INCLUIDOS

▶ **Barra de tragos:**

- Toda la tarde hasta las 19:00 hs: Consultar.
- Dos horas y media: Consultar.

Incluye: Fernet, Gancia, Caipiriña, Daiquiri de frutilla y durazno.

▶ **Adicionales de trastarde:**

- Cono de papas fritas: Consultar (mínimo 50 pers.).
- Salame y queso: Consultar.
- Kiosco de helados: Consultar (mínimo 50 pers.).
- Sandwich de entrecot de ternera o bondiola con salsa: Consultar.
- Torta decorada: Consultar.

ACLARACIONES:

El servicio de bebidas es durante todo el evento. En caso de querer un vino o cerveza de otra marca, se cotiza la diferencia de precio.

En la propuesta están incluidos los mozos profesionales y la totalidad de la mantelería y enseres necesarios.

Dicho servicio NO incluye barra de tragos, torta de novios, ni los cubresillas.

En caso de solicitarlos, se cotizan posteriormente.

Si los interesados desean llevar la torta, la misma no debe contener rellenos que requieran heladera (si: dulce de leche, manteca, merengue, etc.

No: crema de leche, artificiales). En caso de que la torta no cumpla con los requisitos solicitados, el servicio de catering se reserva el derecho de no servirla ya que ellos son los responsables de la seguridad e higiene de los alimentos y su correcta manipulación y presentación.

Menú especial (informado con anterioridad): celíacos, diabéticos, hipertensos y alérgicos.

Niños de 3 a 10 años abonan la mitad de la tarjeta seleccionada.

TÉRMINOS Y CONDICIONES GENERALES A TENER EN CUENTA

- ▶ Se debe abonar una seña equivalente al 30% del valor total del evento a modo de reserva de la fecha.
El saldo restante deberá estar cancelado una semana antes del evento, sin excepción.
- ▶ Previamente al evento se firmará un “contrato de servicio” el cual especifica los acuerdos, responsabilidades y derechos de las partes.
- ▶ La presente propuesta NO incluye en el valor de la tarjeta los servicios de ambientación y muzicalización. En caso de requerirlos, pueden hacerlo los proveedores que habitualmente trabajan en el complejo.
- ▶ Para una correcta organización del evento, se deben aclarar en tiempo y forma todos los servicios contratados en forma extra a Casa Club.
- ▶ En caso de contratar ambientación o sonidos externos, Casa Club no se hará cargo del armado del mismo, ni se responsabilizará por dichos servicios.
- ▶ En caso de contratar cristalería específica se adjuntará un inventario de precios actualizados por eventuales rupturas o faltantes de los mismos.
- ▶ **Los impuestos (SADAIC Y AADI-CAPIF) estarán a cargo del cliente y deberán ser presentados 48hs. antes del inicio del evento.**
- ▶ Los presupuestos se terminan de confeccionar en forma personalizada en función de las necesidades del cliente.

