

ESTANCIA
LA PAZ

POST
BODA

Tu boda
merece más
que una noche

50%
OFF

Los invitamos a hospedarse
una noche mas en el hotel
con un beneficio exclusivo
para ustedes y sus invitados.

GASTRONOMÍA

Tomando 10 habitaciones el domingo, te proponemos un brunch en nuestro casco para que sigas reviviendo todo los momentos inolvidables del fin de semana.



Barra de Limonadas e Infusiones

- Café y té hebras.
- Limonada con jengibre y menta de nuestra huerta.
- Pomelada con cedrón y hierba buena.
- Jugo de cítricos con arándanos.
- Agua mineral con y sin gas.

Estación de Panificados

- Criollos de hojaldre y budines de diferentes sabores.
- Pan de campo, pan lactal y pan de semillas y pasas casero.
- Mini brioche. Mini baguel.
- Mermeladas caseras, manteca, queso crema, miel y dulce de leche.
- Jamón y queso.



Estación de Cereales

- Yogurt natural casero.
- Copos de maíz.
- Arroz inflado.
- Granola casera.
- Almendras, nueces y castañas.
- Pasas negras y rubias.
- Semillas de lino y amapolas.
- Variedad de frutas de estación enteras.

Ensaladas, Sandwiches y Tapas

- Boquerones con aceite de oliva.
- Ensalada caesar.
- Escabeche de calamar.
- Lajas de quesos.
- Jamón crudo con aceite de oliva y tostada de pimentón.
- Salame de la Colonia.
- Canastas con panes artesanales, focaccia, trenzas y bollería.
- Aceitunas griegas con oliva y hojas de menta.
- Ensalada de berenjenitas asadas.
- Huevos revueltos con bacon y salchicha alemana.
- French toast.
- Croque madame.
- Croque monsieur.
- Provoleta a la plancha.

De nuestro Rincón de Fuego

- Roastbeef entero en cocción lenta a la leña.
- Ñoquis de calabaza a la chapa con aceite de trufa blanca y almendras.

Postres en Food Truck

- Panqueques de dulce de leche.
- Orange pie.
- Flan tradicional con crema chantilly.
- Pastel de queso, membrillo y batata.
- Bizcocho húmedo de cacao con cremoso de toffee.
- Estación de mate.

Consultar valor por persona



Para los que nos
dejan el domingo
los invitamos a
despedirse de la
mejor manera en
nuestro Polo Club.



Opciones de Entrada

- Empanada de matambre | salsa yasgua
- Humita al disco | queso criollo | albahaca
- Degustación de salame y queso.

Opciones de Principal

- Milanesa de bife de chorizo
- Puré rústico
- Cherry y verdeo confitado

- Bife de chorizo de novillo
- Brócoli y cebollas grilladas | tomates compotados | calabaza al horno



Opciones de Postre

- Frutas asadas con helado | nueces pecanas
- Vigilante batata | membrillo | queso
- Pavlova de frutos rojos
- Flan de dulce de leche | chantilly | almendras

Bebidas sin alcohol

- Agua sin gas, con gas y saborizadas.
- Gaseosas línea Coca Cola y Pritty limón.

Consultar valor por persona



Condiciones generales

1- FORMA DE PAGO E INCIDENCIA EN EL PRECIO:

El 30% del total del evento deberá ser abonado para reservar la fecha. La totalidad del servicio deberá ser abonado 7 días hábiles antes del evento (sin excepción).

2- POLÍTICA DE CANCELACIÓN:

En caso de cancelarse el evento con más de 8 días de anticipación, el importe abonado se podrá utilizar para otros servicios del hotel. Con menos de 7 días, el importe no será reintegrado ni se podrá utilizar para otros servicios dentro del hotel.

3- SITUACIÓN ECONÓMICA ACTUAL:

El presente presupuesto tiene una validez de 15 días. Una vez contratado el evento, el saldo se actualizará mensualmente de acuerdo a la variación porcentual del índice de precios al consumidor del INDEC. En caso de que dicho organismo no refleje la variación real de precios, la empresa se reserva el derecho a actualizar los saldos en base al IPC de la Dirección General de Estadísticas y Censos de la Provincia de Córdoba o de algún otro organismo (público o privado) que mida las variaciones del índice de precios al consumidor.

4- FECHA DEL EVENTO:

El presente presupuesto está sujeto a la disponibilidad de fechas. El envío del mismo no implica la reserva de su evento.