

BODAS EN LA PAZ POLO CLUB

ESTANCIA
LA PAZ





BODAS

LA TARJETA INCLUYE:

Catering Estancia La Paz:

- Recepción
- Plato Principal
- Postre
- Mesa Dulce
- Tres after dinners
- Café & Té
- Bebidas sin alcohol durante todo el evento
- Barra de aperitivos durante todo el evento
- Open Bar con bebidas Premium

LA TARJETA NO INCLUYE:

- Impuestos a la música
- SADAIC y AADI CAPIF

- Noche de alojamiento en la Suite de la Novia en la Noche de Bodas.
- Servicio de maître y mozos durante todo el evento (1 mozo cada 12 personas).
- Grupo electrógeno.
- Coordinador de Pueblo Estancia La Paz durante todo el evento.
- Iluminación perimetral y puntual del parque y áreas de servicio.
- Personal de Parking.
- Seguridad permanente en todo el predio.
- Servicio de recepcionistas.
- Personal de limpieza permanente en salón y toillettes.
- Personal de mantenimiento permanente.
- Área protegida por emergencias médicas.



A CONTINUACIÓN SE DETALLAN DIFERENTES PROPUESTAS DE MENÚ, TODAS SELECCIONADAS POR NUESTRO CHEF EJECUTIVO.

01 RECEPCIÓN

1.1 ESTACIÓN DE COCINA FRÍA

CHARCUTERÍA REGIONAL Y QUESOS

- Salame de la Colonia y queso criollo sobre tostada de pan casero.
- Jamón crudo, bocconcinos y cherris confitados sobre focaccia de oliva y romero.
- Bruscheta de tomates asados, queso de cabra y boquerones. ✓
- Involtini de lomito horneado, cuartirolo y pesto de tomates. ✓
- Frutas frescas y frutos secos. ✓
- Aceitunas marinadas en hierbas y especias. ✓

TAPAS

- Ceviche de pescado blanco con crocante maíz.
- Remolachas encurtidas, queso de cabra y perejil. ✓
- Nems vietnamitas en papel de arroz.
- Calabazas, rúcula y bluechesse. ✓
- Croudites de vegetales de estación con salsas. ✓
- Cous cous estilo tabule. ✓

UNTABLES

- Humus de garbanzos. ✓
- Baba ganoush. ✓
- Ricota marinada en oliva y aceto. ✓
- Panificación artesanal. ✓

1.2 ESTACIONES DE COCINA CALIENTE EN HORNOS DE LEÑA

DEL MUNDO

Seleccionar 3 opciones

- Arepas de palta y pollo asado a las brasas.
- Langostinos crocantes, emulsión de lima.
- Pinchos de cerdo marinado en yogurt y especias.
- Cake de salmón y papa especiada
- Torreja de espinaca y acelga. ✓
- Lhemenyus de cordero. (empanada Armenia)

CLÁSICOS

- Empanadas criollas dulces y saladas, fritas al disco.
- Croquetas de pategras y jamón a las hierbas.
- Philos de vegetales y hongos a la chapa. ✓

1.3 ESTACIONES DE COCINA CALIENTE EN PARRILLA DE LEÑA I PLANCHA I DISCO

Seleccionar 2 opciones*

DISCO

- Revuelto Gramajo.
- Humita al disco con queso criollo y albahaca. ✓

PLANCHA

- Provoleta la plancha con miel de romero y frutos secos. ✓
- Hongos y vegetales de estación a la plancha con pesto de menta y albahaca. ✓
- Straccetti de bondiola, rúcula, cherry y parmesano.

- Orecchiette a la plancha con pesto de brócoli y aceite de hierbas. ✓
- Tandoori tikka de lomo y berenjenas a la plancha.
- Ñoquis de sémola a la plancha con salsa mediterránea. ✓

PARRILLA

- Matambrito de cerdo marinado en cítricos, vegetales a la chapa
 - Entraña a la parrilla con salsa criolla
- ### OTRAS OPCIONES**
- Salmón, papas especiadas y gremolata.

- Chipirones salteados con papa, panceta y cebolla
- Mollejas marinadas en cítricos y romero con cebollas grilladas

* Max 1 opción de los siguientes items:

-Straccetti de bondiola, rúcula, cherry y parmesano.

-Tandoori tikka de lomo y berenjenas a la plancha.

-Matambrito de cerdo marinado en cítricos, vegetales a la chapa

-Entraña a la parrilla con salsa criolla

** Adicional por persona: USD 1,1 + IVA





02 PRINCIPALES

2.1 DEL CHEF

- Bife de chorizo de novillo.
- Costillar de novillo a la llama I vacío I matambre a la parrilla
- Salmón a la plancha.

2.1.1 ACOMPAÑAMIENTOS

Seleccionar 1 opción

- Mix de tomates I cebolla morada asada I palta I naranja.
- Puré de zanahorias I semillas crocantes I mini ensalada de hojas y hierbas.
- Papas rústicas I crema de romero I ensalada de hojas.
- Brócoli y cebollas grilladas I tomates compotados I calabaza al horno.

2.2 VEGETARIANA

- Tabule de tres quínoas I tofu asado I palta.
- Ensalada tibia de lentejas turcas I calabazas asadas I rúcula I queso brie.

2.3 ESTILO COCKTAIL

Seleccionar 2 opciones

- Salmón a la plancha I calabazas doradas I gremolata de puerros.
- Spaetzle I cordero braseado I crema ácida.
- Risotto de azafrán y nueces.
- Sunday roast I puré rústico I cherry y verdeo confitado.
- Tartar de novillo I palta I kale I crocante de boniato.



03 POSTRES

Seleccionar 1 opción

- Flan de dulce de leche | chantilly | almendras
- Mousse limón | coulis de frutos rojos | crocante de coco
- Babá al ron | cáscaras de naranjas | helado de crema
- Marquise de chocolate | cremoso de café
- Tres leches de coco | salsa de maracuyá
- Merengue de cítricos y cacao

05 AFTER DINNER

- Variedad de Pizzetas
- Cono de Papas Fritas
- Mini sándwich de pulled pork

Adicionales*

- Mini choripán
- Raviolos de jamón y queso con salsa de 4 quesos y panceta crocante
- Quesadillas con crema de palta

*AFTER DINNER ADICIONAL POR PERSONA USD 1,1. + IVA

04 MESA DULCE

CHOCOLATES

- Lingote de Marquise
- Tarta Cabsha
- Panqueques con dulce de leche
- Tres chocolates

FRUTALES

- Macarons de maracuyá y frutos rojos
- Tarta frutal de estación
- Frutas frescas de estación
- Cremoso de naranja y maracuyá
- Frasier de frutilla y pistachos

OTROS DULCES

- New York cheesecake
- Choux de limón merengado
- Creme brûlée
- Key lime pie
- Key lemon pie
- Suspiro limeño



06 BEBIDAS SIN ALCOHOL - BARRAS

6.1 BEBIDAS SIN ALCOHOL

- Agua sin gas, agua con gas y aguas saborizadas
- Gaseosas: Línea Coca Cola y Pritty Limón

6.2 BARRA DE APERITIVOS Y CERVEZA EN RECEPCIÓN

- Campari Orange and Tonic
- Cynar Pomelo
- Aperol Spritz
- Negroni
- Tinto de Verano
- Cerveza
- Vermouth
- Caipirinha
- Caipirinha de Maracuyá
- Caipiroska
- Mojito - Mojito Red
- Gin Tonic de Pepper & Cucumber

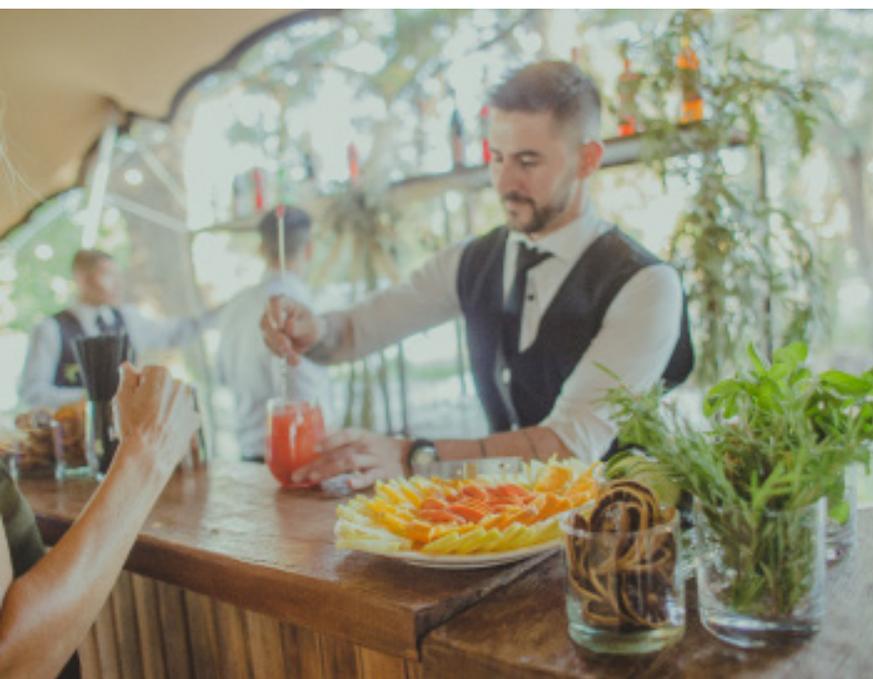
BARRA DE BEBIDA CON ALCOHOL 6.3 EN FIESTA

- Fernet con Coca Cola
- Vodka y Naranja
- Campari y Naranja
- Whisky
- Cerveza
- Cuba Libre
- Gancia y Sprite
- Gin & Tonic
- Daikiris
- Aperol Spritz
- Caipirinha

6.4 MARCAS INCLUIDAS*

- Fernet Branca
- Vodka Absolut
- Campari
- Gin Beefeater o Tanqueray
- Ron Havana
- Johnnie Walker etiqueta negra
- Gancia
- Cerveza Corona o Stella Artois
- Energizante Red Bull (una lata por persona)

* o marca similar



VALOR TARJETA

VALOR POR PERSONA

Menú Bife de Chorizo I Vegetariano: USD 80. + IVA

Menú Costillar: USD 90.+ IVA

Menú Salmón: USD 95. + IVA

Menú Estilo Cocktail: USD 100. + IVA



07 INVITADOS DESPUÉS DE COMER

- Recepción de invitados con montaditos fríos o calientes.
- Bebida sin alcohol.
- Mesa dulce.
- After dinner.
- Barra de tragos.

VALOR POR PERSONA: USD38. + IVA*

08 MENÚ NIÑOS

- Milanesas de Ternera | Papas fritas.
- Postre: Capelina con dos bochas de helado | Toppings | Salsa.

VALOR POR PERSONA: USD27.- + IVA

*Al presente importe se le debe adicionar el valor del vino y espumante.



09 VINOS Y ESPUMANTES

9.1 BODEGA CATENA ZAPATA

OPCIÓN A

- Vino: Angélica Zapata Malbec Alta | Chardonnay Alta
- Espumante: Baron B Extra Brut | Brut Nature

VALOR POR PERSONA
USD 25. + IVA

OPCIÓN B

- Vino: D.V. Catena Cabernet – Malbec | Chardonnay
- Espumante: Baron B Extra Brut

VALOR POR PERSONA
USD 19. + IVA

OPCIÓN C

- Vino: Álamos Malbec | Chardonnay
- Espumante: Álamos Extra Brut

VALOR POR PERSONA
USD 13. + IVA

9.2 BODEGA CHANDON Y TERRAZAS DE LOS ANDES

OPCIÓN A

- Vino: Terrazas Grand Malbec | Chardonnay
- Espumante: Baron B Extra Brut | Brut Nature

VALOR POR PERSONA
USD 25. + IVA

OPCIÓN B

- Vino: Terrazas de los Andes Reserva Malbec | Chardonnay
- Espumante: Barón B Extra Brut

VALOR POR PERSONA
USD 20. + IVA

OPCIÓN C

- Vino: Terraza de los Andes Reserva Malbec | Chardonnay
- Espumante: Chandon Brut Nature

VALOR POR PERSONA
USD 15. + IVA



09 VINOS Y ESPUMANTES

9.3 BODEGA LUIGI BOSCA

OPCIÓN A

- Vino: Luigi Bosca Red Blend & White Blend
- Espumante: Baron B extra brut I brut nature

VALOR POR PERSONA
USD 23. + IVA

OPCIÓN B

- Vino: Luigi bosca malbec I chardonnay
- Espumante: Baron B extra brut.

VALOR POR PERSONA
USD 19. + IVA

OPCIÓN C

- Vino: Finca La Linda Malbec | Chardonnay
- Espumante: Finca La Linda Extra Brut

VALOR POR PERSONA
USD 11. + IVA

9.4 BODEGA ZUCCARDI

OPCIÓN A

- Vino: Zuccardi Concreto Malbec | Zuccardi Q Chardonnay
- Espumante: Baron B extra brut I brut nature

VALOR POR PERSONA
USD 22. + IVA

OPCIÓN B

- Vino: Zuccardi Q Malbec | Chardonnay
- Espumante: Baron B Extra Brut

VALOR POR PERSONA
USD 18. + IVA





10 ILUMINACIÓN Y TÉCNICA

- Pista de baile – Sonido – DJ
- Iluminación perimetral – Iluminación en mesa dulce
- Sonido e iluminación para la recepción (Parque)
- * Consultar por iluminación y/o elementos que se quieran cotizar por separado.
- * El valor del mismo se le debe abonar a Luciano Colman.

VALOR TOTAL USD 700. + IVA

11 DECORACIÓN LA PAZ

EXTERIOR:

- Lugares para el 40% de los invitados con sus respectivos arreglos.

INTERIOR

- Centros de mesa con flores silvestres.
- Caminos en todas las mesas.
- Platos de sitio.
- Menú impreso (uno por mesa).

VALOR POR PERSONA USD 12. + IVA

12 DECORACIÓN ESTILO COCKTAIL

- Lugares para los invitados conformados por un mix de livings y mesas, distribuidas entre el interior y exterior.

VALOR POR PERSONA USD 16. + IVA



13 ALQUILER LA PAZ POLO CLUB

AGO - SEP

USD 1.450. + IVA

MZO - ABR - MYO - OCT -
NOV - DIC

USD 2.550. +IVA

La capacidad del salón es para 130 personas, consultar el formato para eventos de hasta 200 personas.

El alquiler del espacio incluye una carpa beduina para eventos de hasta 150 pax y dos carpas beduinas superando dicho numero.

14 ALQUILER CARPA BEDUINA

USD 1100. + IVA

Sujeto a disponibilidad.





17 ESTANCIA LA PAZ HOTEL

Para realizar la boda en La Paz Polo Club, se deberá reservar 10 habitaciones con un mínimo de 2 (dos) noches. Fin de semana largo un mínimo de 3 (tres) noches.

TARIFAS

- La tarifa incluye desayuno buffet
- Tarifas por noche, por habitación en base doble
- Las tarifas incluyen el 21% de IVA. Extranjeros 21% IVA exentos.
- Tarifas expresadas en USD Americanos a tipo de cambio dolar MEP, abonando en ARS.
- Fin de semana largo mínimo 3 nts.

HOTEL	Tarifa fin de semana- Fin de Semana Largo
Bouquet (5)	USD 320.-
Garden (6)	USD 340.-
Entre Pircas (6)	USD 385.-
Suite de la Novia (1)	USD 440.-
Villa Antiguo Lavadero (1)	USD 440.-
Suite Roca (1)	USD 480.-

SUITES (3)



ENTRE PIRCAS (6)



GARDEN (6)



BOUQUET (5)



18 CONDICIONES GENERALES

- 1 Forma de pago e incidencia en el precio.
 - El 30% del total del evento deberá ser abonado para reservar la fecha, excepto el alojamiento. Dicho pago deberá efectuarse en pesos Argentinos a TC dolar MEP del día que se realice el mismo. Ese día la propuesta se pesificara en su totalidad. El saldo del servicio deberá ser abonado 15 días hábiles antes del evento - sin excepción-. El mismo se puede realizar en efectivo, transferencia bancaria o cheque. La cantidad total de invitados también deberá ser notificado 20 días hábiles antes del evento. En caso de exceder la cantidad de invitados la factura final reflejará este incremento.
- 2 Duración del servicio
 - La contratación de nuestro servicio contempla 16hs. de trabajo por parte de nuestro personal, que incluyen 9hs. de atención durante el evento.
 - Apreciaremos su comprensión al ajustar la organización de su evento al tiempo establecido. Si usted estima que este tiempo será sobrepasado rogamos que nos lo comunique con anticipación.
- 3 Situación económica actual
 - El presente presupuesto tiene una validez de 15 días. Una vez contratado el evento, el saldo pesificado 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.
- 5 Los precios detallados no incluyen IVA. Excepto alojamiento.
- 6 Propuesta válida para bodas a partir de 70 invitados a comer hasta 200.
- 7 Iluminación y técnica a cargo de Luciano Colman. El precio definido en el presupuesto se deberá abonar directamente al proveedor.
- 8 No se permite traer Alimentos y Bebidas de proveedores externos. (Por ejemplo, tortas, bebidas alcohólicas, bebidas sin alcohol, mesa dulce, etc.)
- 9 Alojamiento: Para realizar la boda en la Paz Polo Club, se deberá reservar un mínimo de 10 habitaciones por 2 noches. Fin de semana largo un mínimo de tres noches. El saldo de alojamiento deberá ser abonado 30 días antes del evento.

MUCHAS
GRACIAS

Por cualquier consulta,
estamos a su disposición.

ESTANCIA LA PAZ

www.puebloestancialapaz.com

@ puebloestancialapaz

