



ESTANCIA

LA PAZ

ESPACIO DE EVENTOS CHARLES THAYS

BODAS





LA TARJETA INCLUYE

OTROS SERVICIOS

- 2 noches de alojamiento en Suite de la novia. Noche de boda y noche previa.
- Servicio de maître y mozos durante todo el evento (1 mozo cada 12 personas).
- Grupo electrógeno.
- Coordinador de 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 toiettes.
- Personal de mantenimiento permanente.
- Área protegida por emergencias médicas.

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
- Sonido e iluminación. A cargo de Luciano Colman.
- Ambientación personalizada.
- Calefacción & aire acondicionado.

MENÚ



01. Recepción

1.1 ESTACIÓN DE COCINA CALIENTE EN PARRILLA DE LEÑA | PLANCHA | DISCO

Seleccionar 2 opciones

- Revuelto Gramajo.
- Humita al disco con queso criollo y albahaca.
- Provoleta la plancha con miel de romero y frutos secos. ✓
- Hongos y vegetales de estación a la plancha con pesto de menta y albahaca. ✓
- Orecchiette a la plancha con pesto de brócoli y aceite de hierbas. ✓
- Ñoquis de sémola a la plancha con salsa mediterránea. ✓

Seleccionar 2 opciones

- Matambrito de cerdo marinado en cítricos, vegetales a la chapa
- Entraña a la parrilla con salsa criolla
- Tandoori tikka de lomo y berenjenas a la plancha.
- Straccetti de bondiola, rúcula, cherry y parmesano

OTRAS OPCIONES

- Salmón, papas especiadas y gremolata.
- Chipirones salteados con papa, panceta y cebolla
- Mollejas marinadas en cítricos y romero con cebollas grilladas

VALOR POR PERSONA: USD 4.- + IVA

1.2 ESTACIÓN 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. ✓

01. Recepción

1.3 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. ✓
- Involcini 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, hierbas y especias. ✓

UNTABLES

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



02. Principales

2.1 BIFE DE CHORIZO Y OJO DE BIFE DE NOVILLITO

Seleccionar 1 opción

- Ojo de Bife a la parrilla | Cebollas asadas | Papines | Tomates compotados.
 - Milanesa de Bife de Chorizo | Puré rústico con tomates asados y verdeo.
 - Reversión del Vitello Tonatto de Bife de Chorizo.
-

2.2 CARNES A LA LLAMA

- Costillar "ventana" de Novillo | Cremoso de papa y limón asado | Verduras a la chapa.
- Vació de Novillo | Papas rústicas | Crema de romero | Ensalada de hojas, romanito y cherrys.

2.3 PESCADOS

- Salmón a la plancha | arroz jazmín | yogurt especiado.
 - Rúcula | Queso bré.
-

2.4 ESTILO COCKTAIL

Seleccionar 2 opciones

- Risotto de hongos | nueces pecan con pesto rúcula y limón.
- Tartar de Lomo.
- Salmón grillado con calabazas y jengibre.
- Tartar de salmón.
- Cordero braseado con Spätzle.
- Causa limeña de langostinos.



03. Postres

Seleccionar 1 opción

- Flan de dulce de leche | Chantilly | Almendras
- Mousse limón | Culis 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

04. Mesa Dulce

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

CHOCOLATES

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

CLÁSICOS

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

OTROS DULCES

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

Adicionales

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

VALOR POR PERSONA: USD 5.- + IVA

05. After Dinner



06. Barra & Bebidas sin alcohol

6.1 BEBIDAS SIN ALCOHOL

- Agua con y sin gas | Aguas saborizadas
 - Gaseosas: Línea Coca Cola | Pritty Limón
-

6.2 BARRA DE APERITIVOS Y CERVEZA EN RECEPCIÓN

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

6.3 BARRA DE BEBIDA CON ALCOHOL 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
- Caipirinha de Maracuyá
- Caipiroska
- Mojito | Mojito Red
- Gin Tonic de Pepper | Cucumber



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 DE LA TARJETA

VALOR POR PERSONA

- Bife de Chorizo y Ojo de Bife **USD 100.- + IVA**
- Vacío de Novillo **USD 110.- + IVA**
- Costillar Ventana **USD 115.- + IVA**
- Pescado **USD 115.- + IVA**
- Estilo Cocktail **USD 120.- + IVA**





07. Menú de niños

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

VALOR POR PERSONA: USD 35. + IVA

08. 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: USD 55. + IVA

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

09. Vinos & Espumantes

9.1 BODEGA CATENA ZAPATA

OPCIÓN A

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

VALOR POR PERSONA: USD 30. + IVA

OPCIÓN B

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

VALOR POR PERSONA: USD 25. + IVA

OPCIÓN C

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

VALOR POR PERSONA: USD 17. + 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 30. + IVA

OPCIÓN B

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

VALOR POR PERSONA: USD 24. + IVA

OPCIÓN C

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

VALOR POR PERSONA: USD 17. + IVA

9.3 BODEGA LUIGI BOSCA

OPCIÓN A

- **Vino:** Luigi Bosca Red Blend | White Blend
- **Espumante:** Baron B Extra Brut | Brut Nature

VALOR POR PERSONA: USD 28. + IVA

OPCIÓN B

- **Vino:** Luigi Bosca Malbec | Chardonnay
- **Espumante:** Baron B Extra Brut

VALOR POR PERSONA: USD 25. + IVA

OPCIÓN C

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

VALOR POR PERSONA: USD 17. + IVA

9.4 BODEGA ZUCCARDI

OPCIÓN A

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

VALOR POR PERSONA: USD 28. + IVA

OPCIÓN B

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

VALOR POR PERSONA: USD 25. + IVA

SALÓN



10. Decoración La Paz

10.1 DECORACIÓN CON PRINCIPAL EN MESA

EXTERIOR

- Lugares para el 40% de los invitados
- Un arreglo floral con flores de estación para cada living
- Un menú por living impreso para recepción
- Cartelería para mesa de fríos
- Arreglos florales con flores de estación para mesas de fríos, repisas de recepción, barras de comida y bebida

INTERIOR

- Mantelería o camino para las mesas
- Un arreglo floral con flores de estación para cada living y/o mesa cada 8 personas
- Plato de sitio de caranday
- Un menú impreso cada 8 personas
- Números de mesa
- Arreglo especial para la mesa de los novios.

VALOR POR PERSONA: USD 17. + IVA

10.2 DECORACIÓN CON ESTILO COCKTAIL

- 70% de los invitados sentados en livings
- 30% de los invitados sentados en mesas
- Los livings y mesas los armamos entre interior y exterior
- Un arreglo floral con flores de estación para cada living y/o mesa cada 8 personas

- Mantelería o camino para las mesas
- Un menú impreso cada 8 personas
- Un menú por living impreso para recepción
- Cartelería para mesa de fríos
- Arreglos florales con flores de estación para mesas de fríos, repisas de recepción, barras de comida y bebida

VALOR POR PERSONA: USD 22. + IVA



11. 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 A CONSULTAR CON LC

.....

Sujeto a disponibilidad.

USD 2.500. + IVA

12. Alquiler Carpa Beduina



13. Alquiler Espacio de Eventos Charles Thays

- El salón está habilitado para eventos de 150 a 420 invitados.
- A partir de los 350 invitados consultar por armado especial del espacio.

	MAR ABR MAY OCT NOV DIC	JUN JUL AGO SEPT	CARPA BEDUINA
150 a 200	USD 9.900 + IVA	USD 6.900 + IVA	Una carpa beduina bonificada
201 a 350	USD 8.250 + IVA	USD 5.750 + IVA	Dos carpas beduinas bonificadas
351 a 420	USD 6.600 + IVA	USD 4.600 + IVA	Dos carpas beduinas bonificadas



HOTEL



14. Estancia La Paz Hotel

Para realizar la boda en el Salón de Eventos, se deberá reservar 20 habitaciones con un mínimo de 2 (dos) noches. Fin de semana largo un mínimo de 3 (tres) noches.

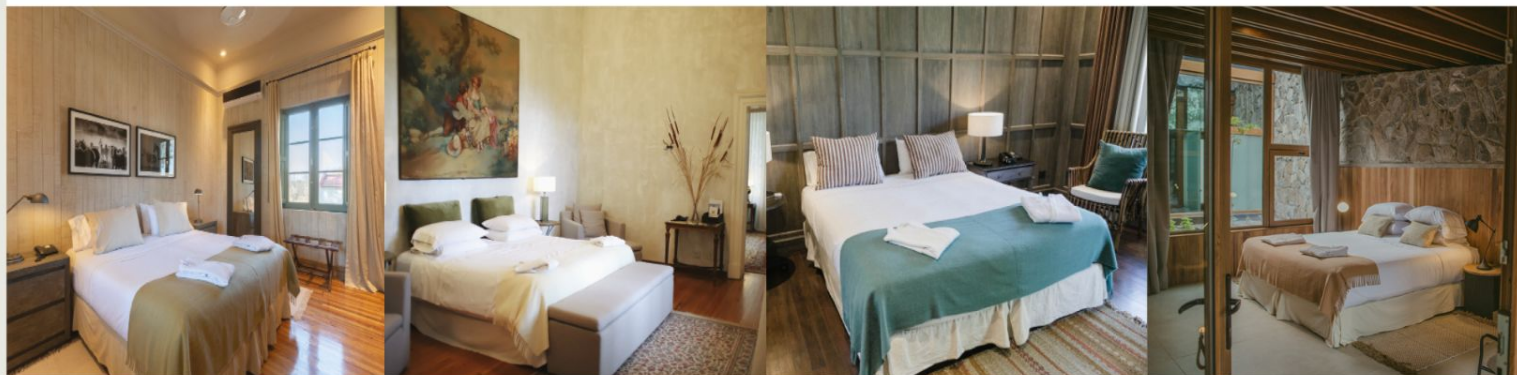
TARIFAS

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

MARZO-DICIEMBRE 2025

HOTEL	TARIFA RACK	TARIFA FIN DE SEMANA/ FIN DE SEMANA LARGO
Tarifa promedio por habitación	USD 296.-	USD 329.-
Valor hotel completo 2 noches	USD 11.250.-	USD 12.480.-

* Tarifas sujetas a modificación por temporada.



GARDEN (6)

SUITES (3)

BOUQUET (5)

ENTRE PIRCAS (6)

ADICIONALES

WINE BAR

"Los invitamos a sumergirse en una experiencia única de cata de vinos. Estremos guiándolos a través de una selección exclusiva de vinos, donde podrán probar diferentes variedades y encontrar su favorito. Desde intensos tintos hasta frescos blancos,, cada vino tiene una historia que contar. Tómate tu tiempo, elige, prueba, y descubre nuevos sabores"

Vinos de raíces locales

- Naranjo pequeñas partidas
- Socavon White Blend
- Indama Tinto Atípico
- Socavon Pinot Ancellota
- Indama Rosado Isabella

* O etiqueta similar

Valor por persona: USD 8 + iva-

Vinos de raíces locales + jóvenes con estilo:

- Valor por persona: USD 16 + iva

Vinos jóvenes con estilo

- Pielihueso
 - Paso a paso
 - Cara Sur
 - Roca Madre
- * O etiqueta similar

Valor por persona: USD 12 + iva.-



WHISKY STATION

"Te invitamos a disfrutar de una estación exclusiva donde podrás probar una selección de whiskys internacionales. Desde whiskys suaves hasta los más intensos, nuestro sommelier estará a tu disposición para hacer de esta una experiencia memorable. ¡Encuentra el whisky que te identifica!"

- 20 botellas de whisky: Faltan variedades a definir por EDB
- Valor total: USD 2.000.-
* O etiqueta similar
- *Cantidad recomendada para 200 invitados.*
- Adicional 5 variedades más: USD X. -

Espacio ambientado con:

- Bara de chapa negra y vajilla especial
- Mesa tipo barril con banqueta, mesa baja de chapa con sillones individuales, puff bajos de cuero con alfombra



15. 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.

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. IVA

Los precios detallados no incluyen IVA. Excepto alojamiento.

6. INVITADOS

Presupuesto válido para bodas a partir de 150 invitados a comer hasta 420.

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.

7. TÉCNICA & SONIDO

Iluminación y técnica a cargo de Luciano Colman. El precio definido en el presupuesto se deberá abonar directamente al proveedor.

8. AA & BB

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 el Salón de Eventos, se deberá reservar un mínimo de 20 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.

10. CAPACIDAD DEL SALÓN

El salón tiene capacidad para 350 invitados en mesa y pista de baile. En caso de superar dicho número o realizarlo en estilo cocktail se deberá utilizar una de las carpas beduinas incluidas para agregar mesas o realizar allí la pista de baile. El piso para la carpa es opcional, costo adicional a cargo del cliente.



¡MUCHAS GRACIAS!

Por cualquier consulta, estamos a su disposición

ESTANCIA LA PAZ

www.puebloestancialapaz.com

[@puebloestancialapaz](https://www.instagram.com/puebloestancialapaz)

EVENTOS

Tel: (+54) 351 4211511

(+54) 4265460

eventos@puebloestancialapaz.com

CÓMO LLEGAR

Estancia La Paz

Ruta E 66 – Km 41

Ascochinga, Córdoba, Argentina

