

An aerial photograph of a large, white, classical-style building with a red-tiled roof and a long colonnade. The building is situated on a lush green lawn. In the foreground, a calm pond reflects the surrounding trees and the building. The background is filled with dense, mature trees, some with autumn-colored foliage. The overall scene is peaceful and scenic.

ESTANCIA

LA PAZ

ESPACIO DE EVENTOS CHARLES THAYS

BODAS





LA TARJETA INCLUYE

OTROS SERVICIOS

- 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 toilets.
- 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

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

MENÚ



01. Recepción

1.1 ESTACIÓN DE COCINA FRÍA

CHARCUTERIE Y QUESOS

- Salame de Caroya y queso criollo.
- Jamón serrano de Agua de Oro con aceite de oliva extra virgen.
- Degustación de quesos cordobeses.
- Aceitunas marinadas en hierbas y especias. ✓
- Gravlax de trucha de Traslasierras.
- Frutas frescas y frutos secos. ✓
- Escabeche de pollo de campo.

TAPAS

- Tiradito de salmón blanco.
- Ensalada de remolachas encurtidas y queso peccorino de Los Cocos. ✓
- Boquerones, tomates asados y queso de cabra.
- Involtinis de zucchinis. ✓

UNTABLES

- Hummus de legumbres, remolachas y zanahoria. ✓
- Baba ganoush. ✓
- Ricota marinada en oliva y aceto. ✓
- Panificación artesanal. ✓

GILDAS

- Corazón de alcaucil, aceituna, tomate y morrones asados. ✓
- Boquerones, aceitunas y piparras.
- Anchoas, aceitunas y piparras.
- Mejillón en escabeche, piparra, aceituna verde y cebollita.
- Anchoa, pepinillo, aceituna negra, pimienta y cebollita.
- Aceitunas negras, cebollitas, pimienta asado y queso. ✓



01. Recepción

1.2 PARRILLA DE LEÑA CON PLANCHA Y DISCO

CLÁSICOS DE LA ESTANCIA

- Matambrito de cerdo marinado en cítricos con papas rotas.
- Humita al disco con queso criollo y albahaca. ✓

PLANCHA

Seleccionar 2 opciones

- Revuelto Gramajo.
- Salchicha parrillera casera y provolone.
- Pollo de campo estilo griego.
- Morcilla, papa y manzana verde con maní.
- Portobellos asados, calabazas y jengibre. ✓
- Arroz chaufa de ternera.
- Verduras a la chapa con pesto de queso romanito. ✓
- Ñoquis de sémola al pesto mediterráneo. ✓
- Provoleta con pesto. ✓

PARRILLA

Seleccionar 1 opción

- Entraña con salsa de romesco.
- Lomo, panceta, papas y vegetales asados.

Otras opciones a la parrilla adicional

ESPECIALES DEL CHEF

- Mollejas cítricas y cebollas asadas.
- Salmón con papas especiadas y germolata.
- Chipirones a la lyonesa.

VALOR POR PERSONA: \$9.500.- + IVA

1.3 ESTACIÓN DE COCINA CALIENTE EN ESPACIO DE FUEGOS

HORNOS

- Croquetas de jamón serrano de Agua de Oro.
- Empanadas criollas.
- Albóndigas de cordero.
- Crocante de berenjena a la chapa en masa philo. ✓
- Langostinos crujientes.
- Samosas indias. ✓
- Albóndigas turcas tradicionales.



02.
Principales

2.1
BIFE DE CHORIZO Y OJO
DE NOVILLO A LA
PLANCHA

- 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

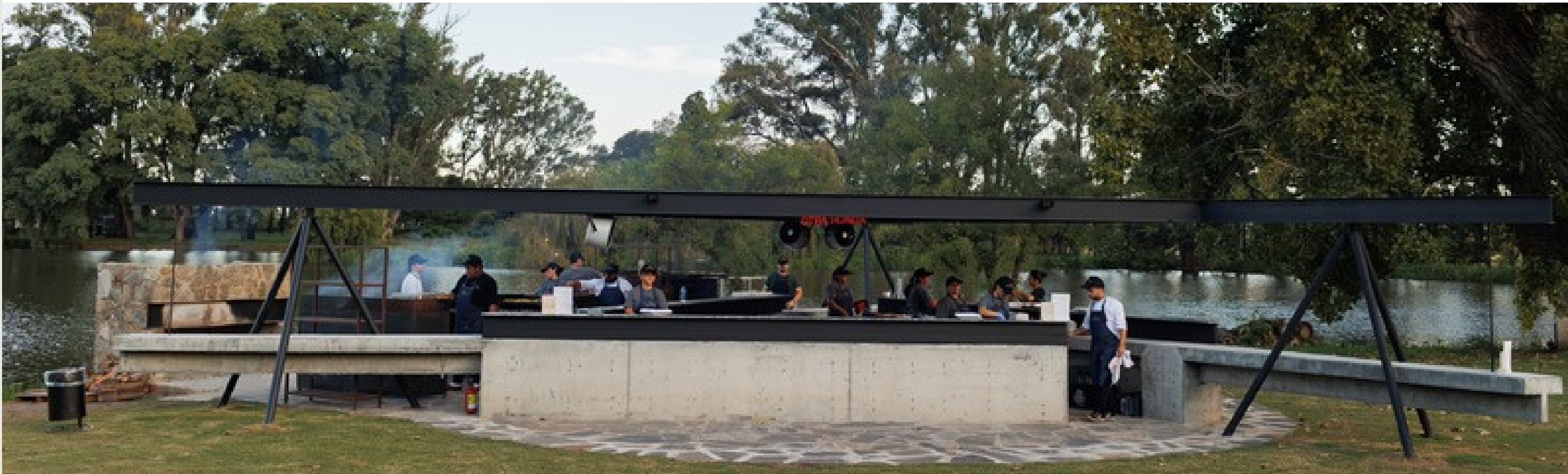
- Costillar “ventana” de Novillo | Cremoso de papa y limón asado | Verduras a la chapa.
- Vacío de Novillo | Papas rústicas | Crema de romero | Ensalada de hojas, queso romanito y cherrys.

2.3
PESCADOS

- Salmón a la plancha | Arroz jazmín | Yogurt especiado | Rúcula | Queso brie.

2.4
ESTILO COCKTAIL

- Risotto de hongos | Nueces pecan con pesto, rúcula y limón. ✓
- Tartar de Lomo | Palta | Kale | Crocante de boniato.
- Salmón grillado con calabazas y jengibre.
- Tartar de salmón.
- Cordero braseado con Spätzle.
- Causa limeña de langostinos.
- Brochette de lomo | panceta | y vegetales asados | cremoso de papa y limón asado.



03. Postres

Seleccionar 1 opción

- Mousse de frambuesa, merengue de albahaca y cremoso de chocolate blanco.
- Cremoso de chocolate | toffee | frutos secos garrapiñados | ganache de chocolate.
- Pastel estilo Vasco | Toffee de frutos secos
- Parfait de limón y crumble de cacao.
- Esencia de Tiramisú.
- Tres leches de naranja y mango.
- Flan de dulce de leche con chantilly y almendras.
- Cheesecake de frutos rojos | crema | frutillas y arándanos frescos.

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.

OTROS DULCES

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

CLÁSICOS

- Papas rústicas. ✓
- Selección de pizzas artesanales.
- Mini sandwich de pulled pork.

OTRAS OPCIONES

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

VALOR POR PERSONA: \$11.000.- + 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
- Caipiroska
- Mojito | Mojito Red
- Gin Tonic

6.1 BARRA DE BEBIDAS CON ALCOHOL EN FIESTA

- Fernet
- Gin tonic
- Vodka tonic
- Whisky
- Corona | Stella 330
- Aperol Sprit
- Caipirinha
- Caipiroska
- Mojito
- Daikiris

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

- Ojo de Bife \$216.000.- + IVA
- Vacío de Novillo \$236.000.- + IVA
- Costillar Ventana \$249.000.- + IVA
- Pescado \$249.000.- + IVA
- Estilo Cockatil \$259.000.- + IVA





07. Menú de Niños

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

VALOR POR PERSONA: \$76.500.- + 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: \$137.500.- + IVA

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

09. Vinos y Espumantes

SELECCIÓN DE VINOS DISEÑADA POR NUESTRO SOMMELIER LUCIO TURCHETTO PARA EL ENCUENTRO

Barra de vinos para recepción:

Al llegar, los invitados se encuentran con una selección variada y descontracturada de blancos, rosados, espumosos y tintos ligeros. Una propuesta fresca y de alta calidad, acompañada por sommeliers que asesoran y sugieren maridajes según cada paladar.

Vino espumoso para todo el evento:

Servido bien frío, es fresco, vibrante y profundamente simbólico: marca el inicio, eleva el momento y pone a todos en clima de festejo.

Vinos para principal:

Seleccionamos vinos que no solo hablen de frescura y carácter descontracturado, sino también de la importancia del momento, del encuentro y de la elegancia. Para este momento reservamos las etiquetas que necesitan más tiempo en copa, dentro de un ambiente de mayor formalidad.

Vino dulce:

Una pequeña medida da cierre a la comida salada y la complejidad que suelen presentar los vinos dulces abre paso a una sobremesa distendida. La variedad de vinos dulces, argentinos e importados, de altísima calidad, invita a prestar atención a este cierre.



OPCIONES	BARRA DE VINOS EN RECEPCIÓN	ESPUMANTES (Seleccionar 1 opción)	VINOS PARA PRINCIPAL (Seleccionar 2 opciones)	VINO PARA EL POSTRE
9.1 VINOS ARGENTINOS ICÓNICOS VALOR POR PERSONA: \$132.000.- + IVA	- Mendel Rosadia - Susana Balbo Signature Rosé - Matías Michelini Agua de Roca - Saint Felicien Garnacha - Chacra Barda Pinot Noir - Luigi Bosca Apuntes Naranja	- Barón B Héritage Cuvée Prestige - Rosell Boher Grand Cuvée Millésimée (70 meses)	Tintos (Seleccionar 1 opción) - Catena Zapata Malbec Argentino - Chacra 55 Pinot Noir - Susana Balbo Edición Limitada Malbec Paraje Altamira - Viña Cobos Vinculum Malbec Blancos (Seleccionar 1 opción) - Zuccardi Valle de Uco Fósil Chardonnay - Riccitelli Old Vines Patagonia Semillón - Otronia Chardonnay	Terrazas de los Andes Late Harvest Petit Manseng
9.2 TERRUÑOS EXTREMOS VALOR POR PERSONA: \$75.000.- + IVA	- Canopus Pintom Subversivo Rosado de Pinot Noir - Lagarde Proyecto Hermanas White Blend - Los Dragones Torrontés - Funckenhause Riesling - Chacra Barda Pinot Noir - BIRA Malvasía	- Barón B Cuvée Millesimée Brut Nature - Rosell Boher Rosé - Château La Coste La Bulle	Tintos (Seleccionar 1 opción) - Altos Las Hormigas Meteora Malbec - Zuccardi Emma Bonarda - Catena Zapata Angélica Zapata Malbec - Rivera del Cuarzo Clásico Merlot Blancos (Seleccionar 1 opción) - Matías Michelini Agua de Roca Sauvignon Blanc - Bressia Lágrima Canela Blend Blanco - Terrazas de los Andes Grand Chardonnay	Salentein Late Harvest Sauvignon Blanc

OPCIONES	BARRA DE VINOS EN RECEPCIÓN	ESPUMANTES (Seleccionar 1 opción)	VINOS PARA PRINCIPAL (Seleccionar 2 opción)	VINO PARA EL POSTRE
9.3 GRANDES VIÑEDOS Y NUEVAS ZONAS VALOR POR PERSONA: \$50.000.- + IVA	• El Afinador Rosado de Cabernet Franc • La Baguala Rosado de Criollas • Piedra Negra Viognier Naranja • Achala Clos del Molle Sauvignon Blanc • Nieto Senetiner Don Nicanor Sangiovese • El Porvenir Pequeñas Fermentaciones GSM	• Barón B Extra Brut Cuvée Spéciale • Cruzat Finca La Dama Extra Brut	Tintos (Seleccionar 1 opción) • Mendel Malbec • Zuccardi Polígonos San Pablo Malbec • Lagarde Proyecto Hermanas Pinot Noir • Teho Zaha Cabernet Franc Blancos (Seleccionar 1 opción) • Doña Paula Altaluvia Chardonnay • Susana Balbo BenMarco Sin Límites Chardonnay • Zuccardi Polígonos Tupungato Sauvignon Blanc	• Terrazas de los Andes Late Harvest Petit Manseng



INTERIORISMO & AMBIENTACIÓN



10.

Ambientación

La Paz

10.1

DECORACIÓN PRINCIPAL EN LA 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: \$40.000.- + IVA

10.2

DECORACIÓN 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: \$50.000.- + 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

.....

12. Alquiler carpa beduina

USD 3.000.- + IVA

****Sujeto a disponibilidad.****



13.
Alquiler Espacio
de Eventos
Charles Thays

	MAR ABR OCT NOV DIC	MAY JUN JUL AGOS SEPT	CARPA BEDUINA
150 a 250	USD 12.000 + IVA	USD 9.000 + IVA	Una carpa beduina bonificada
251 a 350	USD 10.000 + IVA	USD 8.500 + IVA	Una carpa beduina bonificada, en caso de lluvia se incluyen dos
350 a 420	USD 8.000 + IVA	USD 6.000 + IVA	Dos carpas beduinas bonificadas

- El salón está habilitado para eventos de 150 a 420 invitados.
- A partir de los 350 invitados consultar por armado especial del espacio.
- Consultar adicionales en caso de plan B.



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 no incluyen el 21% de IVA.
- Extranjeros 21% IVA exentos.
- Fin de semana largo mínimo 3 noches.
- Tarifa expresada en USD a tipo de cambio dolar OFICIAL, abonando en ARS.

MAYO-DICIEMBRE 2026

HOTEL	TARIFA RACK	TARIFA FIN DE SEMANA / FIN DE SEMANA LARGO
Tarifa promedio por habitación	USD 392.- + IVA	USD 431.- + IVA
Valor hotel completo 2 noches	USD 15.680.- + IVA	USD 17.220- + IVA

* Tarifas sujetas a modificación por temporada



BOUQUET (5)



GARDEN (6)



ENTRE PIRCAS (6)



SUITES (3)

17.

Condiciones generales

1. FORMA DE PAGO E INCIDENCIA EN EL PRECIO

Tarjetas: El 30% del total del evento deberá ser abonado para reservar la fecha, dicho pago deberá efectuarse en pesos argentinos. El saldo del servicio actualizado deberá ser abonado 15 días hábiles antes del evento sin excepción. El mismo se puede realizar en efectivo, transferencia bancaria, o cheque.

Exclusividad del espacio: El 100% de la exclusividad del espacio deberá ser abonada para reservar la fecha. Dicho pago deberá efecturarse en dolares estadounidenses.

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 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.

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 3 noches. El saldo de alojamiento deberá ser abonado 30 días antes del evento. Tarifas expresadas en USD convertible a TC dolar oficial abonadas en ARS.

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.

En caso de plan B, se debe consultar costos adicionales.



¡MUCHAS GRACIAS!

ESTANCIA LA PAZ

www.estancialapaz.com.ar

[@estancialapaz](#)

EVENTOS

Tel: (+54) 351 4211511

(+54) 4265460

eventos@puebloestancialapaz.com

CÓMO LLEGAR

Estancia La Paz

Ruta E 66 – Km 41

Ascochinga, Córdoba, Argentina

