

GASTRONOMÍA PRE Y POST BODA



ESTANCIA
LA PAZ
COUNTRY CLUB

Gastronomía

1. PIZZA PARTY

Variedad de Pizzas

2. PICADA LA PAZ

- Selección de quesos y fiambres
- Degustación de salames de Caroya
- Empanadas
- Milanesitas de ternera
- Papas bravas
- Pates
- Escabeches y aceitunas
- Variedad de Ensaladas
- Panificación artesanal

PLATOS CALIENTES (Seleccionar 2 opciones)

- Spaetzle l cordero
braseado l crema ácida.
- Risotto con remolachas
asadas l queso de cabra l
almendras
- Provoleta asada l kale l
gremolata de puerros
- Humita al disco con queso
criollo y albahaca



Gastronomía

3. SUGERENCIA DEL CHEF

ENTRADA: Buffet de ensaladas

- Caesar Salad I pollo o langostinos
- Ensaladas de estación
- Burrata I Jamón crudo I olivas marinadas en hierbas I rúcula
- Berenjenas asadas I Cuscus de frutos secos

PRINCIPAL(Seleccionar 1 opción)

- Vitello Tonnatto
- Tarta de salmón I masa philo
- Zucchini grillados I ricotta I naranja a vivo
- Coliflor asado I vinagreta de vermuth I arroz Jasmín
- Causa limeña



4. MENÚ TRES PASOS

ENTRADA: (Seleccionar 1 opción)

DE AUTOR

- Degustación de mollejas I Puré de coliflor asado
- Sopa de cebollas caramelizadas I queso criollo
- Rabo a baja temperatura I Puré aligot I Yema de huevo de campo
- Degustación de empanadas

PRINCIPAL: (Seleccionar 1 opción)

DE LA CASA

- Risotto cítrico I limón I calamar asado
- Polenta blanca I arañita de novillo estofada
- Salmón a la plancha I Vegetales a la chapa
- Entraña I papas asadas con tandoori masala
- Trucha serrana I Garbanzo I uvas I palta I pepinillo
- Lasaña de vacío al disco I espinacas y ricota I salsa mornay.

REGIONAL

- Selección de quesos cordobeses I Miel de La Paz
- Jamón Serrano de Agua de Oro I Focaccia tostada
- Empanada criolla de matambre
- Provoleta asada I Miel y nueces de La Paz

A LOS FUEGOS

- Costillar a la llama o Costillar Ventana I vacío y matambre a la parrilla I chorizo I morcilla I acompañado de papas y ensalada
- Cabrito de Quilino I batatas I ensalada de hojas verdes.
- Cordero de nuestra granja asado a la llama I revuelto gramajo I papas aplastadas.



POSTRE

Incluido – (Seleccionar 1 opción)

- Peras asadas | Torrontés | crumble de almendras
- Flan de dulce de leche | crema de yogurt | dulce de leche | garrapiñada
- Vigilante de membrillo, batata y queso criollo
- Pastel estilo vasco | toffee de frutos secos
- Selva negra La Paz
- Membrillos en almíbar | naranjas confitadas | crema de rosas de La Paz

BEBIDAS SIN ALCOHOL

Incluido

- Agua con y sin gas
- Agua saborizada
- Gaseosa línea Coca Cola y Pritty Limón
- Café & Té

VALOR POR PERSONA	
PIZZA PARTY	\$47.000.- + IVA
PICADA LA PAZ	\$57.000.- + IVA
PICADA LA PAZ + PLATOS CALIENTES	\$79.000.- + IVA
SUGERENCIAS DEL CHEF	\$73.000.- + IVA
MENÚ TRES PASOS DE LA CASA	\$64500.- + IVA
MENÚ TRES PASOS A LOS FUEGOS	\$73.000.- + IVA



Adicionales

BARRA DE APERITIVOS Y CERVEZA

- Campari Orange
- Campari Tonic
- Cynar Pomelo
- Aperol Spritz
- Negroni
- Tinto de Verano
- Cerveza Corona
- Gin & Tonic
- Fernet & coca

VALOR POR PERSONA POR 4 HS	\$30.000.- + IVA
VALOR POR PERSONA POR 6 HS	\$44.500.- + IVA
VALOR POR PERSONA 8 HS	\$58.000.- + IVA

VINOS DE RAÍCES LOCALES

- Naranja Pequeñas Partidas
- Socavon White blend
- Indama Tinto atípico
- Socavon Pinot Ancellota
- Indama Rosado Isabella

*O etiqueta similar

VALOR POR PERSONA	\$21.000.- + IVA
-------------------	------------------



Adicionales

VINOS JÓVENES CON ESTILO

- Pielihueso
- Paso a paso
- Cara o sur
- Roca Madre

*O etiqueta similar

VALOR POR PERSONA	\$26.500.- + IVA
-------------------	------------------

VINOS POR BOTELLA

- Zuccardi Q Malbec & Chardonnay
- Luigi Bosca Malbec & Chardonnay
- Terrazas de los Andes Malbec & Chardonnay

VALOR POR PERSONA	\$ 21.000.- + IVA
VALOR POR PERSONA	\$ 17.500.- + IVA
VALOR POR PERSONA	\$18.500.- + IVA



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 15 días hábiles antes del evento- sin excepción-.

2- POLÍTICA DE CANCELACIÓN:

Se podrá cancelar la reserva hasta 15 días antes de la fecha del evento, pudiendo utilizar el importe abonado en otros servicios de PELP.
Dentro de los 8 días previos a la reserva, podrá cancelar la misma, no pudiendo utilizar el importe abonado en otros servicios de PELP.

3- SITUACIÓN ECONÓMICA ACTUAL:

El presente presupuesto tiene una validez de 5 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.

