

Pack Promocional para Evento Social Informal

Nuestra Propuesta Integral para la realización de Eventos Sociales tipo Informal se compone de la siguiente manera:

- Alquiler de Salón,
- Mobiliario y Mantelería,
- Catering Informal (Recepción, Estación Fría, Estación Caliente, Estación Cazuela y Postre),
- Mesa Dulce,
- Final de Fiesta,
- Bebidas con y sin Alcohol,
- Servicio de Cafetería,
- Pastel alegórico,
- Sonido, Iluminación y Musicalización,
- Servicio de asesoramiento para el Evento.

Precio por Invitado: [Consultar](#)

Detalle de la Propuesta:

- Alquiler de Salón:**
 - Coordinador, servicio de recepción y guardarropa,
 - Personal de mantenimiento y limpieza para salón y toiettes,
 - Servicio de emergencias médicas,
 - Ambiente Climatizado y Wi-Fi,
 - Vestidor.
- Mobiliario y Mantelería:**
 - Mobiliario básico: Mesas y sillas,
 - Juegos de living para 50 invitados,
 - Mantelería blanca, vajilla y cristalería.
- Catering Informal:**
 - Incluye Camareros/as, Barman, Jefe de Cocina y Ayudantes,

Recepción

(Doce bocados a elección)

Bocados Fríos

- Bombón de queso, almendras y sésamo tostado,

- Mejillón de roca estilo mediterráneo,
- Pincho capresse, tomate cherry, albahaca, bocconcini y aceite de oliva,
- Wraps de pollo marinado, crema de mostaza antigua y hojas tiernas,
- Tradicional ceviche peruano servido en shot,
- Roll de jamón crudo, albahaca y mayonesa de rúcula,
- Mini sándwich en panes artesanales saborizados,
- Shot de guacamole mexicano con batata confitada,
- Shot de mouse de salmón ahumado y nuez,
- Cuchara de Humus del medio oriente con aceite de oliva.

Bocados Calientes

- Langostinos rebozados en coco y salsa agridulce de manzanas ácidas,
- Roll de vegetales y hongos rebozados estilo oriental,
- Yakitori de pollo: mini brochets de pollo marinada estilo japonés,
- Mini empanadas norteañas de carne cortada a cuchillo,
- Papas bravas,
- Pincho moruno de cerdo: tacos de carne de cerdo especiado,
- Bohíos de queso azul, peras confitadas al chardonnay y nueces,
- Crocante de philo con morcilla, manzanas ácidas al jerez y menta fresca,
- Quinoa estofada estilo hindú,
- Crujientes de cebolla confitada, ricotta y jamón serrano con suave romesco,
- Mini hojaldres de hongos frescos con hierbas silvestres,
- Risotto italiano de remolachas y parmesano,
- Pinchito de pulpo a la gallega. Costo adicional por invitado: \$ 13.-

Estación Fría

(Una a elección)

- Selección de quesos: Mar del plata, gruyere, azul, tybo, queso estacionado, bocconcini, brie y camembert servidos con una variedad de panes artesanales,
- Surtido de fiambres y embutidos: Jamón natural, jamón crudo, bondiola, lomito de cerdo ahumado, selección de salames y salamines acompañados de encurtidos y pan de campo,
- Sushi: Selección variada de makimono, uramakis y nigiris elaborados en base a variedad de pescados frescos disponibles en el mercado, queso philadelphia, kanikama y palta.

Estación Caliente

(Una a elección)

- Italiana: Pennne Rigatte, ñoquis de papa, raviolos de ricotta y queso, fettuccini tricolor. Servidos a la vista según la elección del comensal, acompañados de salsa fileto, bechamel, crema de hongos, pesto tradicional, manteca y aceite de oliva extra virgen,

- Oriental: Salteados en wok la combinación de sabores deseada en base a arroz, surtido de vegetales, brotes de soja. Condimentado con Salsa de ostra, jengibre, salsa de soja, aceite y semillas de sésamo. Tiras de carne o pollo.
- Carnes braseadas cortadas a cuchillo: Ternera Braseada, Carré de cerdo y Blanco de ave. Las carnes son marinadas para realzar su sabor y servidas con salsas tradicionales y otras contrastantes como aderezo de mostaza antigua y chutney entre otras. Las mismas serán feteadas a la vista y servidas en panecillos de manteca.

Estación Cazuela

(Una a elección)

- Ternera braseada al Cabernet: Dados de ternera estofado en base de vegetales, cabernet y jugo de carne acompañada de papas asadas con hierbas y tomatines asados,
- Cordero a la cazadora: Realizado en base a carne de cordero con vegetales, hongos y hierbas cocidos a fuego suave con guarnición de papas rusticas asadas,
- Cerdo agridulce: Salteado agridulce de cerdo con zanahorias caramelizadas, almendras y puré cremoso de batatas,
- Pollo: Estofado de pollo y vegetales acompañado de risotto de hongos estilo italiano,
- Goulage de ternera: Guisado típico Húngaro realizado en base a carne de ternera estofada a fuego muy suave con paprika, servida con spatzles (pequeños ñoquis de masa).

Postre

(Uno a elección)

- Semifredo de frambuesas acompañado de helados artesanal de crema americana y salsa de frutos del bosque,
- Copa helada Madero SUM: Base de brownie, helado de artesanal de crema americana, salsa de dulce de leche, trozos de merengues y almendras caramelizadas,
- Strudel de manzanas con pasas maceradas en oporto, almibar de canela y helado artesanal de crema de vainilla,
- Marquise de chocolate, ganache de chocolate amargo y helado artesanal de crema americana,
- Semifredo de tres chocolates, ganache de chocolate blanco, ganache de chocolate negro, helado de frambuesa y galleta crujiente,
- Brochets de frutas frescas de estación, crujientes cereales con helado artesanal de crema de vainilla y salsa de chocolate caliente,
- Mouse de maracuyá con base de bizcocho esponjoso de vainilla, helado de chocolate amargo y salsa de naranja.

Mesa Dulce:

(Una torta a elección cada diez invitados)

- Tarta dulce de frutos del bosque,
- Mouse tropical,
- Lemon Pie,

- Bombón: brownie, dulce de leche, mousse de chocolate y espejo de chocolate amargo,
 - Cheese cake,
 - Brownie, merengue y dulce de leche,
 - Rogel,
 - Tarta de crema y frutillas frescas,
 - Selva negra,
 - Torta del bosque: brownie, mousse de frutos del bosque y ramas de chocolate,
 - Chocotorta,
 - Torta sacher,
 - Crumble de manzana,
 - Tiramisú,
 - Surtido de shot dulces,
 - Shot de frutas de estación fileteadas.
- Final de fiesta:**
(Uno a elección)
- Pizzas: Margarita, mozzarella, jamón y morrones y calabresa,
 - Hamburguesas: Hamburguesas de carne con surtido de aderezos, lechuga, tomate y jamón y queso,
 - Mexicana: Tacos de carne y pollo con salsa de tomate, guacamole, queso blanco y tiras de queso,
- Bebidas con y sin alcohol:**
- Agua mineral con y sin gas, Jugo de Naranja y Gaseosas línea Coca-Cola,
 - Barra de tragos Nacional ilimitada desde la recepción hasta el final de la fiesta,
 - Vino y Champagne para Brindis (Bodegas Nieto Senetiner).
- Servicio de Cafetería:**
- Servicio de Café desde el Postre hasta el final del evento.
- Pastel alegórico:**
- Pastel de hasta 2 kilogramos. Consultar
- Sonido, Iluminación y Musicalización:**
- Disc Jockey y equipamiento en pista de baile que incluye: 8 Protones, 2 Efectos ópticos DMX, Robot MoonFlower, Máquina de Humo y Bola de Espejos.
 - Proyector y reproductor de DVD
 - 2 LCD de 42`
Música para bailar de lunes a jueves hasta las 03:00 hs.
- Servicio de asesoramiento para el Evento:**

- Seguimiento personalizado en la planificación y organización del evento coordinando los servicios ofrecidos.

Consultar por opcional adicional de Refuerzo de Iluminación, Fundas para Sillas y Ambientación.

Condiciones generales de contratación

El precio informado está calculado en base a la fecha, los servicios solicitados y la cantidad de invitados mayores de 12 años. Si alguna de estas variables es modificada, se realizará un nuevo presupuesto.

La vigencia del presente presupuesto es de 7 (siete) días corridos desde la fecha de emisión y no implica reserva sobre la fecha solicitada.

Forma de pago: Seña del 20% sobre el valor del presupuesto inicial para reservar la fecha y el saldo hasta 10 días hábiles antes del evento presentando las opciones de menú seleccionado y lista de invitados. Luego de la reserva, el ajuste de precio será de un 2 % mensual sobre el saldo.

El precio informado no incluye IVA y a los efectos de la categorización correspondiente para la emisión de la factura, solicitamos la constancia de inscripción con la identificación de CUIT o CUIL con la indicación de su condición ya sea como Responsable Inscripto, Responsable No Inscripto, No Responsable, Exento, Monotributista o Consumidor Final.

Servicios correspondientes a SADAIC y AADI-CAPIF no están incluidos en el Pack Promocional y se abonan en forma adicional a lo presupuestado. Los valores les serán informados al momento de solicitar presupuesto para el evento.

Degustación: La degustación del menú elegido se hará en fecha y hora a convenir, sujeto a espacio, siendo siempre días de semana y al medio día.

Modificación en el menú: Las modificaciones en el menú seleccionado, se aceptarán hasta 15 (quince) días antes del evento.

Excedente de alimentos y bebidas: Los excedentes de alimentos y bebidas con y sin alcohol al ser provistos por la empresa no podrán ser retirados por el cliente. Si eventualmente las bebidas fueran provistas por el cliente, finalizado el evento se les entregarán los excedentes.

Sustitución de productos: La empresa está sujeta a la disponibilidad de mercado, por lo cual los productos ofrecidos pueden ser cambiados en caso de faltantes por otros de la misma índole.

Duración del evento: La duración prevista para los eventos es de 8 hs.

Cancelación del evento: En caso de cancelación del evento por causas ajenas a la empresa, el importe abonado hasta la fecha no será reembolsado. En caso de que dichas causas sean responsabilidad de la empresa todos los importes a la fecha serán reembolsados.

Responsabilidad: El cliente será responsable por cualquier daño causado por los asistentes a su reunión. La empresa no aceptará responsabilidad alguna por daños, hurtos, pérdidas de bienes o mercaderías dejadas en los salones antes, durante o después de la reunión. Debido a las limitaciones de espacio, no se podrán almacenar materiales una vez finalizado el evento.

Shows y Animaciones: Todos los shows y animaciones que se presenten en el salón deberán estar aprobados por la dirección de la empresa: Todo el personal que ingrese al salón deberá hacerlo con ART o seguro de accidentes personales con cláusula de no repetición a favor de Rafamau S.A.

Equipamiento: En caso de contratarse proyector y reproductor de DVD, equipamiento especial de sonido u otros, deberá coordinarse con nuestro proveedor una prueba de equipos. Sin dicha prueba previa, la empresa no se hace responsable por los inconvenientes que puedan surgir durante el evento.

Cotillón: No se permite el uso de papel picado, scraft (nieve plástica), serpentina líquida, espuma, fuegos artificiales ni ningún otro producto inflamable.

La casa se reserva el derecho de admisión y permanencia.

Esperando que el presente presupuesto haya sido de su agrado, quedamos a disposición por cualquier consulta adicional que quiera realizar.

Madero SUM

Madero
SUM
catering & eventos