



CASA
PRAGA
Eventos

CASA
PRAGA
Eventos

EVENTO DE 8 HORAS

Salón, catering completo, DJ, ambientación y personal.

Todo en un solo lugar



4,9 EN GOOGLE MAPS

160

INVITADOS DE CAPACIDAD

8 hs

DE EVENTO, SIN APURO

11 2673 1538 · 11 2529 2668 | @CASAPRAGA.RAMOSMEJIA

LEANDRO N. ALEM 345, RAMOS MEJÍA



POR QUÉ ELEGIRNOS

UN SOLO PRESUPUESTO, TODO RESUELTO

Precio congelado

El valor por persona se congela al momento de la seña. No se actualiza hasta el día del evento.

Cuotas fijas en pesos

Hasta 12 cuotas fijas mensuales desde el mes de la reserva, sin interés y sin ajuste.

Todo incluido

Salón, catering completo, DJ, ambientación, mobiliario, personal y seguridad en un mismo presupuesto.

Parque propio

Ceremonias y sesión de fotos al aire libre sin tener que moverte del salón.

EL LUGAR

ALQUILER DE SALÓN

Instalaciones

Salón climatizado con capacidad para 160 invitados

Recepciones climatizadas

Parque fotográfico para realizar ceremonias

Suite para agasajados con baño privado

Sonido ambiente

Iluminación de salón y espacios comunes

Generador de 40 kVA

Wifi



TODO ESTO YA ESTÁ INCLUIDO

SERVICIOS INCLUIDOS

Mobiliario

Mesas redondas

Sillas Tiffany de hierro

Sonido e iluminación de pista de baile

Barras para expendio de bebidas

Personal

Organizadora de evento

DJ (encargado de sonido y técnica)

Maître y personal de cocina

Mozos (1 cada 15 invitados)

Personal de limpieza de baños y salón

Seguridad

Ambientación

Mantelería y caminos de strass

Centros de mesa

Mesa principal espejada

Sillón princesa

Recepción: livings estilo Luis XV

Recepción: mesas altas y taburetes estilo Tiffany

SERVICIO DE CATERING

Recepción

Isla de pastas

Ñoquis de papa caseros con salsa pomodoro y albahaca

Isla de quesos y fiambres

Quesos: pategrás, sardo, reggianito, roquefort

Fiambres: jamón cocido, jamón crudo, salame, mortadela italiana con pistachos, soppressata, bondiola y leberwurst

Aceitunas, frutos secos, pollo en escabeche y berenjenas en conserva



RECEPCIÓN

ISLAS PREMIUM

Incluidas en el servicio de recepción

Isla mexicana

Tacos de carne y pollo

Quesadillas y nachos con cheddar



Isla valenciana

Típica paella valenciana de arroz

bomba y mariscos



FINGER FOOD

Bocados fríos

Brioques de jamón crudo, tomate y rúcula

Bagel de salmón

Ciabatta con pollo y tapenade de olivas

Brusquetas mediterráneas

Tostón de hummus

Brusquetas de chutney de peras y queso roquefort

Ensalada cóctel de camarón

Vitel toné

Ensalada César con bacon

Ensalada mediterránea

Bocados calientes

Empanaditas de carne y pollo fritas

Canastitas de jamón y queso, caprese, choclo y verdura

Fugazzines de panceta y pepino

Pinchos de pollo crocantes con sésamo y avena

Mozzarellitas con tomates confitados

Pinchos de tortilla con pesto de albahaca

Croquetas de papa y mozzarella



CENA

PLATO PRINCIPAL

Se elige una opción para todo el evento

Pizza

Mozzarella · Fugazzeta · Napolitana · Jamón y morrón

Huevo, aceituna y mozzarella · Rúcula y jamón crudo

Palmitos con salsa golf · Ananá y jamón

Calabresa · Champiñón, cebolla y panceta · Vegetales

Pollo

Pollo relleno de jamón y queso en salsa parisienne con milhojas de papa

Pollo crocante en salsa de curry con papas y batatas rústicas

Pollo envuelto en panceta relleno de vegetales con salsa de champiñón
y papas noisette

Bondiola

Bondiola en cocción lenta con salsa barbacoa, ensalada coleslaw y
batatas rústicas



PARA TODOS LOS INVITADOS

MENÚS ESPECIALES

Se confirman junto con la cantidad final de invitados, 15 días antes del evento

Menú infantil

Nuggets con papas fritas

Milanesa de pollo con papas fritas

Menú adolescentes

Solo para cumpleaños de 15

Hamburguesa completa con papas fritas

Chicken fingers con papas rústicas

Tacos de carne y pollo con nachos con cheddar

Suprema napolitana con puré de papas

Menú vegetariano

Arrollado de vegetales relleno de mozzarella con papas rústicas

Crepes de espinaca y mozzarella con salsa mixta

Menú vegano

Arrollado de vegetales con papas rústicas

Crepes de espinaca con salsa pomodoro

Menú celíaco

Se elabora el mismo plato contratado, apto para celíacos

DULCE

POSTRE

Se elige una opción

Copa Oreo · helado de americana y galletitas

Brownie · con helado de crema y frutos rojos

Copa frutal · frutas, helado de vainilla y crema de maracuyá

Flan casero · con crema y dulce de leche

TORTA ALEGÓRICA

Torta de 5 kg cubierta de buttercream

Bizcochuelo de vainilla, relleno de dulce de leche

Decoración a elección dentro del catálogo

Pedile el catálogo de diseños de torta a tu vendedora.



CIERRE

MESA DULCE

Cantidad proporcional a los invitados

Tortas

Lemon pie
Chocotorta
Rogel
Cheesecake de frutos rojos
Tiramisú
Mousse de chocolate
Tarta frutal
Servicio de café y té

Shots

Pastelera de chocolate
Maracuyá
Oreo
Coco y dulce de leche
Red velvet
Carrot cake
Brownie
Panqueques



FIN DE FIESTA

Se elige una opción

Medialunas con café con leche
Pizzas con cerveza
Tostados de jamón y queso con jugo
de naranja

BEBIDAS

Incluidas durante todo el evento

Gaseosas de primera marca
Agua mineral con y sin gas
Jugos

BENEFICIOS

BONIFICACIONES

Según la cantidad de cubiertos que contrates,
elegís uno de estos dos beneficios.

100 CUBIERTOS

Barra libre bonificada

Contratando 100 cubiertos, te bonificamos la barra libre.

O

110 CUBIERTOS

10 cubiertos de regalo

Pagás 110 e invitás 120.

LETRA CLARA

CONDICIONES

Vigencia

El envío de este presupuesto no implica la reserva de la fecha ni del servicio.
La vigencia de este presupuesto es de 15 días.

Duración

Este presupuesto contempla un evento de 8 horas de duración.
El horario de inicio se acuerda con la organizadora según el tipo de evento.
La hora extra se cotiza aparte.

Invitados

La base mínima de contratación es de 80 invitados.
La confirmación de invitados es 15 días antes del evento, sin excepción.
Los menores de 8 años abonan el 50% del cubierto.
Los menores de 3 años no abonan cubierto.

FORMAS DE PAGO

PRECIO CONGELADO

Cuotas fijas en pesos

- El monto total del evento se divide en cuotas fijas mensuales.
- Desde el mes de la reserva en adelante, con un máximo de 12 cuotas.
- El valor de la cuota no se actualiza: lo que firmás es lo que pagás.

Medios de pago

- Los valores informados corresponden a pago en efectivo y no incluyen IVA.
- En caso de abonar por transferencia o con factura, se adiciona el IVA correspondiente.

Cuotas en dólares

- El monto total del evento se dolariza al momento de la seña.
- Una cuota del 30% en concepto de seña.
- Una cuota refuerzo del 40% en un mes intermedio.
- Una cuota final del 30% restante, dos meses antes del evento.

Reserva

- Para reservar la fecha es necesario el pago de la primera cuota del plan acordado, sin excepción.
- La fecha se bloquea recién con ese pago acreditado.

RECEPCIÓN



BARRA



SALÓN PRINCIPAL



CUMPLEAÑOS DE 15



BODAS



CEREMONIAS EN EL PARQUE



SUITE PARA AGASAJADOS



CATERING Y MESA DULCE





RESERVÁ TU FECHA

Las fechas de temporada se agotan con meses de anticipación. Escribinos y coordinamos una visita al salón sin compromiso.

WHATSAPP

11 2673 1538 · 11 2529 2668

INSTAGRAM

@casapraga.ramosmejia

DÓNDE ESTAMOS

Leandro N. Alem 345, Ramos Mejía

ATENCIÓN AL PÚBLICO

Martes a sábados de 15 a 20 hs



TODO EN UN SOLO LUGAR