

EL VERGEL

QUINTA PARA EVENTOS

Ruta 210 Km. 54 - Domselaar - San Vicente

info.quintaelvergel@gmail.com

Asesoramiento: 1121859325

QR - WhatsApp



Ubicación Google Maps



*Somos más que una quinta
para eventos.*



EL VERGEL

QUINTA PARA EVENTOS

COMODIDADES

Salón con capacidad para 300 personas
Deck de exterior cubierto de 230m2
Grupo electrógeno
Estacionamiento cerrado para 100 vehículos
Parque con juegos de exterior para niños
Suite
Cuatro hectáreas de parque arbolado

SERVICIOS INCLUIDOS

Catering exclusivo
Mantelería y vajilla
Sonido e iluminación
Personal de cocina
Mozos y camareros
Meitre /coordinador
Coordinación del evento
Limpieza de baños
Parking

SERVICIOS OPCIONALES

Decoración y ambientación
Foto y vídeo



EL VERGEL

QUINTA PARA EVENTOS

MENÚES

1.

INFORMAL

2.

CAMPESTRE

3.

FORMAL

4.

INFORMAL REDUCIDO



2. CAMPESTRE

RECEPCIÓN

Isla de quesos y fiambres

Quesos macerados y saborizados

Queso blanco saborizado

Gruyere, tybo, azul

Olivas verdes y negras

Salamin

Jamón cocido

Jamón crudo

Longaniza

Bondiola

Leverwurst

Matambre casero de carne

Matambre casero de pollo

Matambre casero de cerdo

Tomate cherrys confitados

Panes saborizados, focaccia,
pan de campo,

Grisines, talitas, brusquetas

Isla mediterránea

Trufas de queso

Rolls de remolacha cúrcuma con palta y pepino

Saquitos de masa filo rellenos de vegetales

Variedad de tarteletas saladas

Pinchos capresse

Degustación de brusquetas

Shot de mousse de palta

Shot de mousse de remolacha

Mini ensalada cesar

Mini ensalada waldorf

Mix de verdes, parmesano y cherry



2. CAMPESTRE

Bandejeo

Empanaditas de carne, pollo caprese y calabaza
Croquetas de carne braseada en salsa barbacoa ahumada
Brochetas crocantes de pollo marinado a la barbacoa
Kennel de ricota, zapallo y parmesano con guacamole
Cazuela caliente de carne a las brasas y vegetales de estación
Sándwiches de miga jamón y queso, tomate y huevo
Sándwiches vegetariano de pan árabe, berenjena y queso

Isla de tacos y cazuelas

Tacos de carne
Tacos de cerdo
Tacos de pollo
Toppings: lechuga, cebolla caramelizada, tomate concasse y queso
Salsas y aderezos: guacamole, yagua, criolla y mayonesa de albahaca

Uno a elección:

Cazuela de osobuco al vino tinto y vegetales
Cazuela de humita
Cazuela de lentejas

ISLAS con COSTO ADICIONAL

Frutos de mar

Paella, sushi, pinchos langostinos panizados, cóctel de camarones, cazuela de mejillones provenzal, shot de calamares.

Cazuelas

Pollo oriental, risotto con hongos, lomo al malbec, ragú de lentejas,

2. CAMPESTRE

Pizzas

Variedades de pizza.

Pastas

Variedades de pastas y salsas

Al vacio

Elaboración al disco de vacío y bondiola, con panificación casera

PLATO PRINCIPAL

Entrada

Chorizo de campo
Morcillas españolas
Pollo

Principal

Costillar de ternera
Vacío de ternera

Guarnición

Mix de verdes con tomate
Zanahoria y huevo
Papas fritas



2. CAMPESTRE

MENÚ

Vegetariano
Vegano
Celíacos
Hipertensos
Diabético

INFANTIL

Milanesa con papas fritas

Infantil CON COSTO ADICIONAL

Milanesa a la napolitana con papas fritas

POSTRE

Uno a elección

Copa brownie

Cubos de brownie, con bocha helada de americana, en base de salsa de frutos rojos artesanal.

Flan

Flan casero con dulce de leche y crema, combinación clásica , suave, cremoso y bien argentino.



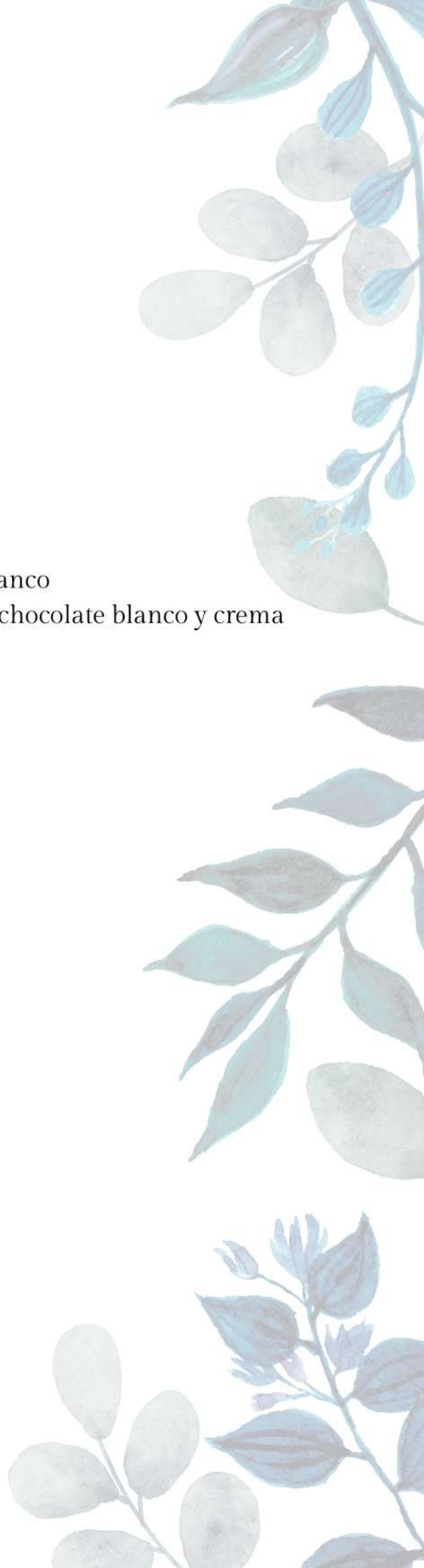
2. CAMPESTRE

MESA DULCE

Mini cake lemon pie
Mini cake frutales
Lingote de brownie
Lingote con base brownie y ganache de choco blanco
Éclair relleno de crema de naranja, con corte de chocolate blanco y crema
Shot de chocotorta
Shot cheesecake
Copa ensalada de frutas frescas
Shot mousse de chocolate
Shot mousse de frutillas
Shot oreo
Crumble de manzana
Red velvet individual
Flan casero
Panqueques dulce de leche y crema
Trufas de chocolate
Copa borrachito
Mini pavlovas
Mini rogel
Isla de café e infusiones

PASTEL / CAKE

Torta Alegórica (Opcional)



4. CAMPESTRE

FINAL DE FIESTA

Uno a elección

Pizza
Panchos
Medialunas

OPCIÓN con COSTO ADICIONAL

Uno a elección

Pernil de ternera con aderezos y panes caseros
saborizados

Pernil de cerdo con aderezos y panes caseros
saborizados

BEBIDAS

Incluidas

Gaseosa de primera línea
Jugos
Agua con y sin gas
Cerveza
Vino tinto Malbec
Vino blanco Chardonnay

Brindis

Champagne

Consulte OPCIONES de BARRA

