

Gracias por confiar en Los Cipreses Eventos para uno de los días más importante de sus vidas. Cumplimos tu Sueño

Salón Cipreses I y II.

Valor del cubierto en base 150-240 personas	
Comidas Típicas Argentinas	\$109063.- <i>por persona</i>
Finger Food en el Campo	\$91113.- <i>por persona</i>
Sabores del campo	\$83587.- <i>por persona</i>

Seña de fecha 2027			
Temporada	Lunes, martes, Miércoles, jueves	Viernes, Domingos y Feriado	Sábado
<u>Media</u> (Ene./Feb./Mar./Abr.)	¡Alquiler bonificado! Señas con \$1millon a cuenta de cubiertos	Alquiler del salón \$1.000.000.-	Alquiler del salón \$2.000.000.-* (fijas la fecha con \$700.000.- y el saldo a los 30 y 60 días).
<u>Baja</u> (May/Jun./Jul./Agost.)	¡Alquiler bonificado! Señas con \$1millon a cuenta de cubiertos	¡Alquiler bonificado! Señas con \$1millon a cuenta de cubiertos	¡Alquiler bonificado! Señas con \$1millon a cuenta de cubiertos
<u>Alta</u> (Sept/Oct/Nov/Dic)	¡Alquiler bonificado! Señas con \$1millon a cuenta de cubiertos	Alquiler del salón \$1.500.000.-	Alquiler del salón \$2.500.000.-* (fijas la fecha con \$700.000.- y el saldo a los 30 y 60 días).
Valor del presupuesto Alquiler del salón + Cubierto			

Organización antes y durante el evento.

Presupuesto todo incluido. (dj+ flores naturales +personal + living+ catálogo de mantelería + vajilla)

- ✅ cupos limitados temporada alta
- ✅ beneficios por reserva anticipada

WhatsApp 1532572850
E-mail: info@loscipseseventos.com.ar
Instagram: @loscipseseventos



COMIDAS TÍPICAS ARGENTINAS

RECEPCIÓN

Calientes: (al Horno y Fritas)

Empanadas Criollas,
Empanadas Caprese,
Empanadas de Jamón y Queso,
Empanadas de verdura,
Empanadas de pollo y verdeo.

Fuegos:

Cazuela de Molleja al verdeo,
Pollo al disco servido a la vista,
Osobuco desmechado a la plancheta,
Cazuela de Verduras Salteadas y Arroz Pilaf.
Cazuela de pasta con salsa rosa,
Cazuela de revuelto gramajo,
Cazuela de riñón

Tapas, Montaditos y Fiambres

Palitos de Pollo con salsa barbacoa,
Pincho de Cordero,
Bruschetta de hongos, Tostada Caprese,
Tostadas de queso Azul con Rúcula y
Nueces, Provoleta individual,
Tabla de Fiambres y quesos Papas rústicas
con Salsa Cheddar,
Montadito de Batata, Choripán de Chorizo
de cerdo Bombón,
Individual de panceta y huevo,
Tortilla de papa a la criolla, buñuelos de
verdura, lengua a la vinagreta.

Todo acompañado con pan de campo caliente



BEBIDAS

(Canilla libre)

Vino Tinto "Callia" Alta-Malbec
(Bodegas Callia)
Vino Blanco "Callia" Chardonnay y
Amable Tardío (Bodegas Callia)
Gaseosas (línea Coca-Cola)
Jugos, agua mineral con y sin gas,
Cerveza Miller,
Champagne Callia extra brut (Bodegas
Callia) *Solo para el brindis*

OPEN BAR

(Durante Recepción y Mesa Dulce)

Tragos elaborados con primeras marcas

Gancia, Fernet Branca y Buhero,
Aperol, Campari, Martini Bianco y Rosso,
Cinzano, Ron, Cynar,
Gin Gordon y artesanal, minutas
vermuteras, Vodka Sernova y Sky,
Cachaca, Piña Colada, Whisky, Tequila,
Licores,
Daiquiri.

(Carta de tragos a Disposición)



ALMUERZO – CENA

Asado a la cruz, vacío, matambre tiernizado con leche y vino blanco, pollo y pechito de cerdo.

Todo asado a la cruz y a puro quebracho, acompañado de pan de campo.

VERDES Y ACOMPAÑANTES

Rúcula con Queso, Ensalada Rusa, Lechuga con tomates naturales y cebolla, Papas Fritas.

POSTRE

- Helado granizado de crema Americana presentado sobre Brownie de chocolate y salsa de frutilla natural.
- Helado granizado de crema Americana presentado sobre merengue.
- Crumble de manzana.
- Tarteleta de Creme brule flambeado con frutos rojos

MESA DULCE

Islas de Tortas y Tartas:

Lemon pie , Tarta Frutal, Tiramisú, Cheese cake, Imperial de Chocolate, Torta Mousse Chocolate , Torta Brownie de chocolate blanco, Brownie de limón y chocolate, Carrot cake y Budín de pan.

Postres:

Flan casero con dulce de leche y crema chantilly.

Ensalada de frutas de estación, Waffles con dulce de leche y crema chantilly.

Postre de Mousse dulce de leche decorado con oreos y crema.

Shot chocotorta,

Pinche de malvaviscos, alfajores artesanales, alfajorcitos de coco.

Infusiones:

Café, té (de variados sabores)

Mate con Torta fritas y Pastelitos de membrillo y batata.



TORTA DEL EVENTO

A elección:

Forma, color y rellenos.

Adornos de flores naturales de estación para la torta



FINAL DE FIESTA

Pizzas artesanales de varios gustos y panchos con papas y salsas con Cerveza.



FINGER FOOD EN EL CAMPO

ALMUERZO – CENA

Calientes: (al horno y fritas)

Empanadas Criollas,
Empanadas Caprese,
Empanadas de Jamón y Queso,
Empanadas de Verdura,
Empanada de pollo y verdeo.

Fuegos:

Cazuela de Molleja al verdeo,
Cazuela de lomo criollo,
Pollo al disco servido a la vista,
Cazuela de Cerdo agridulce,
Cazuela de Verduras Salteadas y
Arroz Pilaf.
Cazuela de pastas con salsa rosa,
Cazuela de riñón

Pernil Flambeado de Res y Cerdo
con Salsa criolla, barbacoa,
mayonesa, chimichurri, mostaza y
chutney de frutos rojos.

BEBIDAS (Canilla libre)

Vino Tinto "Callia" Alta-Malbec
(Bodegas Callia)
Vino Blanco "Callia" Chardonnay y
Amable Tardío (Bodegas Callia)
Gaseosas (línea Coca-Cola)
Jugos, agua mineral con y sin gas,
Cerveza Miller.
Champagne Callia extra brut
(Bodegas Callia)
Solo para el brindis.

Tapas, Montaditos y Fiambres

Palitos de Pollo con salsa barbacoa,
Pincho de Cordero con salsa de
yogurt, Suflé de champiñón, Pincho
de tomate Cherry,
Montadito de Cerdo con queso,
Bruschetta Caprese,
Bruschetta de queso Azul con
Rúcula y Nueces.
Bruschetta de palta y tomates
confitados
Provoleta individual,
Crepe verdes de perejil con palmito,
jamón y queso,
Tabla de Fiambres y quesos
Sándwich de tapa de asado.
Papas Rústicas con Salsa Cheddar.
Bruschetta de hongos
Lengua a la vinagreta,
Tacos de Vegetales,
Tacos de Cerdo,
Tacos de Ternera,
Tacos de Pollo
Individuales de Panceta y huevo,
Tortilla de Papas a la Criolla.

OPEN BAR (Canilla libre)

elaborados con primeras marcas

Gancia, Fernet Branca y Buhero,
Aperol, Campari, Martini Blanco y
Rosso, Cinzano, Ron, Cynar, Gin
Gordon y artesanal,
minutas vermuteras,
Vodka Sernova y Sky,
Cachaca, Piña Colada, Whisky,
Tequila, Licores, Daiquiris frutales.
(Carta de tragos a Disposición)



POSTRE

- Helado granizado de crema americana presentado sobre Brownie de chocolate y salsa de frutilla natural o
- Helado granizado de crema americana presentado sobre merengue, o
- Crumble de manzana o
- Tarteleta de Creme brule flambeado con frutos rojos.

MESA DULCE

Islas de Tortas y Tartas:

Lemon pie , Tarta Frutal, Tiramisú, Cheese cake, Imperial de Chocolate, Torta Mousse Chocolate , Torta Brownie de chocolate blanco, Brownie de limón y chocolate, Carrot cake y Budín de pan.

Postres:

Flan casero con dulce de leche y crema chantilly,
Ensalada de frutas de estación,
Waffles con dulce de leche y crema chantilly
Postre de Mousse: dulce de leche decorado con oreos y crema,
shot chocotorta, pinche de malvaviscos, alfajores artesanales, alfajorcitos de coco.

Infusiones:

Café, té (de variados sabores)
Mate con Torta fritas y Pastelitos de Membrillo y Batata.

TORTA DEL EVENTO

A elección:

Forma, color y rellenos.
Adornos de flores naturales de estación para la torta



FINAL DE FIESTA

Pizzas artesanales de varios gustos y panchos con papas y salsas con Cerveza.

SABORES DEL CAMPO

RECEPCIÓN

Calientes: (al Horno y Fritas)

Empanadas criollas,
Empanadas de verdura,
Empanadas de jamón y queso,
Empanadas Caprese,
Empanadas de pollo y verdeo.

Fuegos

Cazuela de Molleja al verdeo,
Pollo al disco servido a la vista,
Osobuco desmechado a la plancheta,
Cazuela de Verduras Salteadas y Arroz
Pilaf. Cazuela de pasta con salsa rosa,
Cazuela de riñón

BEBIDAS

(Canilla libre)

Vino Tinto "Callia" Alta-Malbec (Bodegas Callia)
Vino Blanco "Callia" Chardonnay y
Amable Tardío (Bodegas Callia)
Gaseosas (línea Coca-Cola) Jugos, agua
mineral con y sin gas,
Cerveza Miller,
Champagne Callia extra brut (Bodegas Callia) *Solo para el brindis*

Tapas, Montaditos y Fiambres

Tacos de Vegetales, Tacos de Ternera,
Tacos de Pollo,
Palitos de Pollo con salsa barbacoa,
Pincho de Cordero con salsa de yogurt,
Suflé de champiñón,
Bruschetta Caprese,
Bruschetta de queso Azul con Rúcula y Nueces.
Provoleta individual,
Crepe verdes de perejil con palmito, jamón y queso,
Tabla de Fiambres y quesos
Sándwich de tapa de asado.
Papas Rústicas con Salsa Cheddar.

OPEN BAR

(Durante Recepción y Mesa Dulce)

Gancia, Fernet Branca y Buhero, Aperol,
Campari, Martini Bianco y Rosso, Cinzano,
Ron, Cynar, Gin Gordon y artesanal,
minutas vermuteras, Vodka Sernova y
Sky, Cachaca, Piña Colada, Whisky,
Tequila, Licores, Daiquiri.

Carta de tragos a disposición



ALMUERZO – CENA

(A elección uno u otro para todos)

Suprema de pollo rellena de jamón y
muzzarella con Milhojas de papa
acompañado con salsa o
Ribs de Cerdo acompañado de rúcula con
queso y tomates Cherry

POSTRE

- Helado granizado de crema americana
presentado sobre Brownie de chocolate y
salsa de frutilla natural o
- Helado granizado de crema americana
presentado sobre merengue o
- Crumble de manzana o
- Tartaleta de Creme brule flambeado con
frutos rojos.



MESA DULCE

Islas de Tortas y Tartas:

Lemon pie , Tarta Frutal, Tiramisú,
Cheese cake, Imperial de Chocolate,
Torta Mousse Chocolate, Torta Brownie de
chocolate blanco,
Brownie de limón y chocolate, Carrot cake y
Budín de pan.

Postres:

Flan casero con dulce de leche y crema
chantilly.
Ensalada de frutas de estación,
Waffles con dulce de leche y crema chantilly.
Postre de Mousse dulce de leche decorado
con oreos y crema, shot de chocotorta,
pinche de malvaviscos,
alfajores artesanales,
alfajorcitos de coco.

Infusiones:

Café, té (de variados sabores)
Mate con Torta fritas y Pastelitos de
Membrillo y Batata.

TORTA DEL EVENTO

A elección:

Forma, color y rellenos.
Adornos de flores naturales de estación
para la torta.



FINAL DE FIESTA

Pizzas artesanales de varios gustos con Cerveza.



En las propuestas Comidas Típicas Argentinas, Finger Food en el Campo o Sabores del Campo, el servicio incluye:

- ✓ Organización integral y atención personalizada.
- ✓ Amplia experiencia en organización para argentinos en el exterior.
- ✓ Maître durante todo el evento.
- ✓ Mozos, ayudantes de cocina, personal de barra, parrilleros, personal de limpieza de sanitarios.
- ✓ Servicio de Disc jockey **Núñez Producciones** con luces especiales, 4 cabezales móviles, máquina de humo, Efecto led de alta potencia, flash 2500 y esferas.
- ✓ Personal de portería.
- ✓ Vajilla, cristalería, mantelería (incluye en las opciones manteles y caminos de varios colores), mesas redondas, sillas de madera blanca (americanas)
- ✓ Centros de mesa de flores naturales (flores y tonalidades a elección)
- ✓ Centro de mesa de la mesa principal (flores naturales)
- ✓ Juego de Living para el parque de 40 ubicaciones.
- ✓ Guirnalda de luces de kermesse (Cipreses 1 en patio de recepción, Cipreses 2, en frente a la barra)
- ✓ Cortina de Luces en mesa principal.
- ✓ Armado de living.
- ✓ Armado del sector de recibimiento incluye alfombra roja, telas, flores naturales y audio
- ✓ Decoración de la torta del evento con tocado de flores naturales
- ✓ Ramo para lanzamiento.
- ✓ Dijes para solteras.

NOTA MUY IMPORTANTE - NO ESTÁ INCLUIDO EN ESTE PRESUPUESTO:

- | | |
|--------------------------------|---|
| - Cotillón de carnaval Carioca | - Coche de entrada |
| - Fotografía y filmación | - Honorarios de oficiantes de ceremonia |
| - Pantalla y proyección | - Armado de la ceremonia (opcional) |
| - Souvenir | |

Nuestra propuesta fue diseñada para que puedan resolver todo en un solo lugar.
Buscamos ofrecer una experiencia completa, transparente y sin costos ocultos



Beneficios con:



Costos (Mes de entrega del presupuesto Junio 2026)

- Horario del Evento de Día: 12hs-20 hs (inicio de Fin de Fiesta) o 13hs a 21hs (inicio Fin de Fiesta)
- Horario del Evento de Tarde-Noche: 18hs-2am (inicio Fin de Fiesta) o 19hs a 3am (inicio Finde Fiesta)
- Cantidad mínima de invitados de 50 personas Adultos (Cubierto adulto: a partir de 8 años cumplidos)
- Capacidad máxima Cipreses 1 240 invitados
- Capacidad máxima Cipreses 2 140 invitados.
- El valor del cubierto varía según la cantidad de invitados en base una la escala.
- Bebes sin cargo, niños de 3 a 8 años pagan 50%, desde 8 años en adelante pagan 100%.
- **LOS NOVIOS NO ABONAN CUBIERTO**

-Para la reserva de una fecha, se abona como seña el importe que corresponde al adelanto del salón, la misma no será restituida si el contratante por cualquier razón cancela la fecha acordada.

-La seña puede ser abonada de la siguiente manera: \$700.000.- para fijar la fecha del evento y dentro del plazo de los 30 y 60 días el saldo restante correspondiente al adelanto del salón. Para eventos a realizarse, en temporada baja o los **lunes, martes, miércoles o jueves (no feriados)** 2027 el adelanto del salón esta Bonificado, por lo que deberán abonar \$1.000.000.- para fijar la fecha y los mismos serán tomados como cubiertos.

-La tarifa cubierto se actualizará mes a mes a través del índice de precios consumidor (IPC) publicado por el INDEC o el 2% aplicándose el que resultase mayor, se aplica sobre lo no saldado, cubierto pago cubierto congelado sin porcentaje o monto mínimo o máximo para abonar. En caso de no publicarse el índice de precios consumidor oficial (IPC), el costo del cubierto se reajustará con el 2% mensual.

El precio actualizado nunca superará el precio de venta al público nuevo
Una vez que un cubierto es saldado no será reajustado.

Para los eventos con más de 14 meses de anticipación pueden abonar el alquiler para fijar la fecha del evento y una vez cumplido dicho plazo pueden comenzar a abonar el cubierto al valor que se encuentre en ese momento.