



QUINTA Los Eucaliptos

EL LUGAR

Quinta Los Eucaliptos es el escenario donde la magia de la naturaleza se convierte en el telón de fondo para celebrar momentos especiales. Ubicada en General Rodríguez, Buenos Aires, nuestra quinta está dedicada a anfitriones que sueñan con la planificación y el disfrute de un día especial en un entorno cálido y natural.

DETALLE DE LA PROPUESTA

Quinta Los Eucaliptos cuenta con todo el espacio y el personal capacitado necesario para su atención y la de sus invitados, en un gran día que jamás olvidarán. Los eventos son organizados de forma integral y personalizada a medida de las necesidades y deseos de cada anfitrión.

Entre otros servicios ofrece:

Catering

Mesa Dulce y Brindis

Barra de tragos

Mobiliario

Ceremonia

DJ e iluminación

Ambientación

SERVICIOS QUE INCLUYE EL VALOR DEL CUBIERTO POR PERSONA

Alquiler de quinta de 2 hectáreas y salón de eventos por 8hs con ceremonia incluida (horario a elección, 2 am máximo iniciando a las 18hs).

Capacidad cubierta para 150 personas.

Servicio de catering con distintas opciones de menú all inclusive. Disponible menú Apto Celíacos, Vegetariano y Vegano sin costo extra.

Mobiliario (mesas rectangulares, sillas tijera blancas, juegos de living gervasoni, barras tipo cervceras).

Vajilla completa y mantelería blanca.

Servicio de mozos y limpieza durante todo el evento.

Bebidas sin alcohol de primera línea durante todo el evento.

Cerveza y vino línea básica (Alma Mora Malbec y Cosecha Tardía blanco dulce).

Coordinación y timing del evento.

Servicio de DJ, iluminación y proyección de videos.

Ambientación (se detalla en pag 6)

Habitación privada.

Estacionamiento interno.

2 hectáreas de parque con piscina de 10x4 metros y cancha de fútbol.

Baños con ducha y cambiador.

Grupo electrógeno.

Zona protegida Vittal.

ADICIONALES

Upgrade de otras marcas de Cerveza, Vino o Champagne.

Barra Libre 3 Hs Extra.

Variedad de tortas para mesa dulce.

Ambientación personalizada.

Fin de fiesta.

OPCIONES DE MENÚ

All Inclusive FINGER FOOD

RECEPCIÓN

- TABLA DE FIAMBRES Y QUESOS: Pan de campo, jamón crudo, jamón cocido, salame, queso tybo, queso azul, queso mar del plata.
- VARIEDAD DE EMPANADAS: Carne fritas al disco, caprese, pollo y humita al horno.
- VARIEDAD DE BRUSQUETAS CON HUMMUS: Garbanzos, berenjenas y morrón.
- SANDWICHES Y BROCHETTES: Sándwich de pollo al escabeche, brochettes caprese (tomates cherry, albahaca y mozzarella), brochettes de pollo y verduras asadas.

PRINCIPAL

- Choripán
- Sándwich de lomito completo
- Sándwich de bondiola braseada a la cerveza con salsas.

POSTRE (1 a elección)

- Flan casero.
- Helado de crema americana con salsa de dulce de leche o chocolate.

BARRA DE TRAGOS POR 3HS BONIFICADA (5 a elección): Fernet, Campari, Cuba Libre, Daiquiri, Gin-Tonic, Gancia, Mojito, Caipirinha, Caipiroska, Vodka, Piña colada, Vermouth, Cynar, Aperol, Negroni, Tinto de verano.

MESA DULCE

- Variedad de shots dulces.
- Torta alegórica personalizada.
- Brindis con espumante.
- Café y té.

All Inclusive CAZUELAS

RECEPCION

- BOCADITOS FRÍOS: Brochettes caprese con jamón crudo, queso mozzarella, tomate cherry y albahaca y figacitas de jamón, queso, tomate y rúcula.
- BOCADITOS CALIENTES: Empanadas de carne fritas al disco, pollo al verdeo, canastitas de pollo, puerro y mozzarella, pinchos crocantes de pollo con mayonesa de oliva y pinchos de albóndigas con salsa fileto.

PRINCIPAL (2 cazuelas a elección)

- Ragú de ternera en cocción lenta con papas crocantes.
- Bondiola braseada a la cerveza con batatas crocantes
- Pastas caseras (sorrentinos o spaghetti con salsa fileto).

POSTRE (1 a elección)

- Panqueque con dulce de leche.
- Flan casero.
- Helado de crema americana con salsa de dulce de leche o chocolate.

BARRA DE TRAGOS POR 3HS BONIFICADA (5 a elección): Fernet, Campari, Cuba Libre, Daiquiri, Gin-Tonic, Gancia, Mojito, Caipirinha, Caipiroska, Vodka, Piña colada, Vermouth, Cynar, Aperol, Negroni, Tinto de verano.

MESA DULCE

- Variedad de shots dulces.
- Torta alegórica personalizada.
- Brindis con espumante.
- Café y té.

All Inclusive PARRILLA

RECEPCIÓN

- TABLA DE FIAMBRES Y QUESOS: Pan de campo, jamón crudo, jamón cocido, salame, queso tybo, queso azul, queso mar del plata.
- VARIEDAD DE EMPANADAS: Carne fritas al disco, caprese, pollo y humita al horno.
- VARIEDAD DE BRUSQUETAS CON HUMMUS: Garbanzos, berenjenas y morrón.
- SANDWICHES Y BROCHETTES: Sándwich de pollo al escabeche, brochettes caprese (tomates cherry, albahaca y mozzarella), brochettes de pollo y verduras asadas.
- MATAMBRE DE CERDO: bocaditos de matambre de cerdo cube, condimentado y asado.

PRINCIPAL

- Asado, bondiola, vacío, chorizo, morcilla, chinchulines, riñón a la provenzal con berenjenas al escabeche y morrones asados.
- Ensaladas varias (lechuga y tomate, zanahoria y huevo), papas rústicas o ensalada rusa.

POSTRE (1 a elección)

- Panqueque con dulce de leche.
- Flan casero.
- Helado de crema americana con salsa de dulce de leche o chocolate.

BARRA DE TRAGOS POR 3HS BONIFICADA (5 a elección): Fernet, Campari, Cuba Libre, Daiquiri, Gin-Tonic, Gancia, Mojito, Caipirinha, Caipiroska, Vodka, Piña colada, Vermouth, Cynar, Aperol, Negroni, Tinto de verano.

MESA DULCE

- Variedad de shots dulces.
- Torta alegórica personalizada
- Brindis con espumante.
- Café y té.

SONIDO, TECNICA E ILUMINACION

Sonido de ceremonia con micrófonos.

Sonido de pista de baile con iluminación, máquina de humo, proyector con pantalla de 150' y micrófonos.

Entrevista personalizada previa con el DJ a cargo para definir la temática musical.

Proveedores externos (bandas, shows, etc) deben concurrir con sonido propio y técnica.

AMBIENTACIÓN incluida

Mobiliario de ceremonia (arco de madera con tela blanca, mesa, sillas tijera blancas), alfombras de yute, canastos con arreglos rústicos de eucaliptos y plumerillos, fanales blancos con velas, fanales de mimbre, cartel de bienvenida personalizado, cristalería para centros de mesas, cartel para barra de tragos, etc.

No se incluyen flores frescas.

Se puede cotizar ambientación personalizada.

COORDINACIÓN GENERAL DEL EVENTO

La coordinación general y la coordinación del evento estará a cargo de un ejecutivo/a que los acompañará desde la reserva hasta la finalización del evento.

INCLUYE

- Diseño del evento
- Diagramación y coordinación del timing del evento
- Supervisión el día del evento
- Recepción de proveedores
- Control del armado
- Asistencia a los agasajados.

CONDICIONES DE PAGO Y CONTRATACIÓN

- Menores de 3 a 8 años abonan 50% del valor del plato y mesa dulce.
- Solo mayores de 18 años abonan barra de tragos extra o upgrade de bebidas alcohólicas.
- Se abona el 30% (como mínimo) del valor total del evento para la reserva de la fecha. Los platos abonados se congelan y solo varia el valor de los platos restantes hasta completar la cantidad de cubiertos del total de invitados.
EJEMPLO: sobre 100 invitados, la seña del 30% son 30 cubiertos abonados y congelados. Solo varia el valor de los 70 cubiertos restantes.
- El evento deberá estar abonado en su totalidad 30 días antes de la fecha del mismo.
- Valores para pagos en EFECTIVO (sin IVA). En caso de requerir factura se agregarán los impuestos correspondientes.

ACLARACIONES

- Se podrá concurrir hasta 3 hs antes del inicio del evento para preparativos.
- Se podrán contratar proveedores externos de servicios sin cargo adicional.
- Consultar por servicios adicionales y nuestra lista de proveedores recomendados (maquillaje y peinado, ambientación, oficiante de ceremonia, fotografía y video, stand de glitter, cabina de fotos, juegos, calefacción, shows musicales, etc.).

TIMING ORIENTATIVO DEL EVENTO

18.00hs Arribo de invitados (recepción de bebida)
18.30hs Comienzo de Ceremonia
19.00hs Comienzo de Recepción (1er paso del menú)
20.00hs Baile de novios + 1ra tanda de baile
20.45hs Plato Principal
21.45hs 2da tanda de baile
22.30hs Postre. Luego Ramo y Whisky
23.15hs Brindis y Corte de Torta
23.30hs Mesa dulce
00.00hs Foto Grupal
00.30hs Última tanda de baile – Fin de Fiesta
02.00hs Fin