

Opción A



Presupuesto para 150 invitados

Este presupuesto de servicio integral incluye los siguientes ítems:

Alquiler de salón Imperial Club Uruguay dirección Sarandí 584

- Decoración:

- Mantelería, cubre mantel color a elección – cubre sillas .
- Telón por detrás con telas al tono e iluminación.
- Mesa de torta drapeada colores a elección.
- Zona de living.
- Centro de mesa en hierro patinado con flores naturales de estación.

- Servicio de Discoteca:

Sistema de audio de primer nivel con excelente calidad de sonido.
Parlantes aéreos y sub-buffer con plataforma a nivel de piso, mesa completa de DJ con mezclador profesional, computadora con sonido 7.1, controlador Denon para mezcla de videoclips, computadora especialmente preparada para reproducción de los mismos. 1 Pantalla gigante de 100 pulgadas, proyector de 2700 lúmenes,
Proyección de videoclips de homenajeados y videos durante toda la fiesta tanto en la parte funcional como bailable.
Sistema de iluminación distribuido en toda la pista: planetario central con diversas bolas de espejos iluminadas con seguidores y par LED's con cambio de color, efectos LED con cambio de gobos, audio rítmicos, tachos de par LED, tubos de luz negra, flash, segadores que en su conjunto hacen del baile un show de luces impactante.
Iluminación ambiental: spots de iluminación rebotada que ambientan el salón dándole color y calidez.

- Servicio de Fotografía y filmación:

Filmación y edición digital, cobertura en exteriores ,Registro civil, iglesia y fiesta.
El total de todas las fotos se entregan en un pendrive.
Elegirán 100 fotos en diferentes tamaños y 6 fotos destacadas para realizar el foto libro digital utilizando lo último en tecnología.

- Refrescos:

Canilla libre línea Pepsi. - agua con gas y sin gas- Hielo incluido.

- Personal

6 mozos, 1 Maître, 1 Cocinero, 1 Ayudante de Cocina , 1 Portero y personal en baños

-Cristalería y Vajilla:

Cubiertos en alpaca
Losa línea Maxim de Olmos
Cristalería símil cristal

DETALLE DE SERVICIO GASTRONÓMICO

21:30 RECEPCIÓN DE INVITADOS

- copa de cocktail de bienvenida

-

- **21:30 a 22:30 -TABLAS**

- **tablas decoradas con:**

- Pancitos saborizados, tostaditas
- Jamón, bondiola, lomito, paté
- Queso dambo y fundido
- Aceitunas, cerezas, nueces, etc
- Salsas con gustos

-

- **BOCADOS CALIENTES**

- 4 bocados por persona
- empanaditas mendocinas
- brochette de pollo
- arrolladitos primavera c/ salsa de soja
- villaroy de provolone

22:30 a 23:45 BOCADOS FRIOS: 18 por persona (entre Sandwiches y Saladitos)

-SANDWICHES SELECCIONADOS

de pan de nuez
de pan negro con lomito
arrolladitos olímpicos
choclo con aceitunas verdes
crema de 4 quesos con aceitunas negras
palmitos con salsa golf
atún con tomate
pavita
champiñones

-SALADITOS SURTIDOS

hojaldraditos de aceitunas
palmitas con roquefort
canastitas de atún
canapé de palmitos
quesitos con cerezas
roulé de jamón

23:45 a 01:20 Baile

01:20 a 02:00 PLATO CALIENTE (Realizaremos degustación del plato para poder elegir uno)

platos a elección:

Strogonoff de cerdo o pollo con timbal de arroz con azafrán
Bondiola de cerdo con salsa agridulce y Papitas rústicas
Raviolones ó sorrentinos con salsa a elección

* Todos los platos se acompañan con panificación artesanal.

02:00 a 04:00 Baile

04:00 a 05:00 MESA DULCE PARA INVITADOS

TORTA

1 Torta modelo a elección 3.5 Kg.+ un piso falso

POSTRES

6 Postres a elección de 2,5 a 3 kg c/u

Café en pocillo.

TOTAL DE SERVICIO INTEGRAL \$ 330.000 IVA incluido.
Permiso de Agadu paga el cliente