

SERVICIOS ADICIONALES | PERSONALIZÁ TU EVENTO



ADICIONALES BARRA DE TRAGOS

Cristalería correspondiente (Trago largo, copa coctel, copa margarita, old fashioned, shots)

Bebidas de Primeras Marcas (Smirnoff - Johnny Walker - Cuervo - Velho Barreiro- Bols)

BARRA DE TRAGOS PREMIUM

A la barra de tragos tradicional contratada se le adicionarán los siguientes tragos y bebidas:

- Caipirinha / Gin Tonic / Margarita / Martini / Gancia Batido / Mojito / Destornillador
- Campari con Naranja
- Shots de Tequila
- Whisky
- Variedad de Licores y aperitivos

SHOW DE BOTELLITAS DE BEBIDAS

Las siguientes bebidas se dispondrán en “fuentones zincados” rellenos de hielo picado.

- Variedad de cervezas “Pininas”
- Smirnoff Ice / Dr. Lemond / Pronto
- Botellitas de 187 mlts. de Champagne
- Latas de Speed

FRAPPUCCINOS Y SMOOTHIES (Exclusivo para Fiestas de 15)

sobran los motivos



TRAGOS ESPECIALES

A la barra de tragos tradicional contratada se le adicionarán el/los tragos escogidos.

(CON COSTO ADICIONAL)

- Apple Mojito
- Caipirinha de maracuyá
- Margarita de Mora
- Citric Cynar
- Caipirinha de Frutos Rojos
- Mojito con Kiwi
- Jagermeister con Red Bull



TRAGOS DE LA NOCHE

Listado de tragos a escoger para barra de tragos tradicional en lugar de "trago de la noche

(SIN COSTO ADICIONAL)

- Mojito tradicional
- Vodka con naranja
- Gin Tonic
- Gancia con Sprite
- Campari con naranja
- Cuba Libre
- Margarita
- Ice coffee cream
- Apple Martini

MESAS TEMÁTICAS OPCIONALES

sobran los motivos

Las siguientes mesas temáticas podrán ser reemplazadas por las ya contratadas en estilos de catering **Informal** y **Recepción Extendida**

Con Costo Adicional

MESA DE MAR

- Paella española
- Mejillones al champagne
- Tentáculos de calamar escabechados
- Shots de camarones rebozados con reducción de limón



MESA DE SUSHI

- Variedad de Sushi (Nigirizushi - Makizushi - Temakizushi - Uramaki)
- Salsa de Soja
- Pasta de Wasabi

Sólo Sushi Bandejeado / CONSULTAR

MESA PATAGÓNICA

- Pata de cordero asada fileteada a la vista con panes saborizados.
- Escabeche de ciervo, jabalí y liebre.
- Chutney de manzanas verdes y Panes de Campo.

Sin Costo Adicional

PASTAS

- Raviolitos
- Ñoquis de papas
- Salsa Bolognesa
- Salsa Parisien
- Queso parmesano rallado

MESA MEXICANA

- Tacos de pollo
- Tacos de lomo
- Nachos
- Guacamole
- Queso cheddar caliente
- Mayonesa picante

FINGER SÁNDWICHES

- Lomitos y bondiolitas fileteadas
- Panes saborizados
- Salsas varias
- Cebolla caramelizada, morrones asados y tomates secos hidratados en oliva

ADICIONALES DULCE

sobran los motivos



CAFETERÍA (*)

- Café y caja con extensa variedad de hierbas para infusiones

() Este servicio se proveerá luego del postre.*

DESAYUNO

- Leche Chocolatada Caliente
- Termos y mates
- Medialunas de manteca
- Chipás recién horneados

MOBILIARIOS

sobran los motivos



- Servilletas Blancas
- Juego de living para 10 (1 sillón + 7 puff + mesa ratona)
- Barra Alta con Banquetas (1 mesa alta + 4 banquetas)
- Sillas Tiffany
- Tablón Tiffany
- Mesa Principal Tiffany^(*)

() Mesa de madera con patas torneadas color Blanco.*

Sillas blancas estilo Tiffany. Cantidad máxima de personas:16



PARTNERS

sobran los motivos



- **SONIDO E ILUMINACIÓN:** AB Sonido

Emanuel Pagani: (responsable comercial) 154781778 - emapagani@hotmail.com

Oficina Comercial: 4811585 - absonido@hotmail.com



- **AMBIENTACIÓN Y DECORACIÓN:** Flora

Arq. Nadia Moretti 0343-154469200 - floraespaciocreativo@gmail.com



- **ORGANIZACIÓN Y COORDINACIÓN DE EVENTOS:** LosPlanners.com

Marianela Moretti 155235787 – info@losplanners.com



- **HOTELERÍA:** Hotel de Campo Colón y Hotel Puerto Amarras

Lucas Fernandez (responsable comercial) 155487227 - lfernandezhoteldecampocolon.com.ar

Hotel de Campo Colón: 4821100

Hotel Puerto Amarras: 4578200



 (0342) 4120 800

 (0342) 155 235784

 info@bavieraeventos.com

 Primera Junta 3130 – Santa Fe

www.bavieraeventos.com