



GORRITI
ART CENTER



DATOS DEL EVENTO

- CLIENTE:
- TIPO DE EVENTO:
- FECHA:
- HORA:
- ASISTENTES:

VALOR POR PERSONA

USD -----

Eventos corporativos , presentaciones de producto, charlas informativas, workshops

*Todos los valores figuran en dólares con el fin de poder mantener las cotizaciones en el tiempo. Los valores son + IVA. Se toma la cotización de venta del Dólar Blue de la página "Dólar Hoy"

*El presupuesto y condiciones que se ofrecen tienen una vigencia de 7 días y no implica reserva de fecha



SERVICIOS INCLUIDOS

- 1 Alquiler del espacio
- 2 Mobiliario: sillas, sillones, banquetas, mesas altas y bajas
- 3 Personal: Coordinadora del evento, personal de limpieza y baños, guardarropas, recepcionista, seguridad y guardia técnica
- 4 Pantalla HD 5x2.80 mts. y proyector 7500 ansi lúmens
Sonido y 2 micrófonos inalámbricos
Iluminación perimetral y técnica básica con luces de pista
Operadores técnicos
- 5 Grupo electrógeno y servicios médicos
- 6 DJ

SADAIC: \$----- AADI CAPIF: \$-----



PROPUESTA GASTRÓMICA

La gastronomía es exclusiva de Gorriti Art Center.
Contamos con menues para *celíacos, veganos y diabéticos*.

Cocktail

Bandejeo (6 a elección)

- Bruschetta de hummus de remolachas, con portobellos salteados y hierbas.
- Shots de cous cous y castañas de cajú.
- Mini burger, cheddar, pickles de pepino y barbacoa.
- Mini pulled pork con coleslaw.
- Montadito de jamón crudo, tomates, parmesano y oliva.
- Shots de bombitas de papas a los 4 quesos.
- Brioche de salmón ahumado.
- Quesadillas.
- Shots de nachos con guacamole.
- Mini sándwich de vegetales horneados.
- Pinchos de entraña crocante.
- Langostinos apanados con alioli de sriracha.
- Cheesecake de tomates secos.
- Ceviche de langostinos.
- Ceviche de hongos

Cazuelas calientes (2 a elección)

- Risotto de hongos de pino, champignones y portobellos.
- Curry de pollo con papitas cubé.
- Cazuela de lomo al vino tinto y papines.
- Risotto negro con langostinos.
- Orecchietti con salsa rosa y bonconcini.
- Macarrones con queso.

Postres (3 a elección)

- Mini cheesecake de frutos rojos.
- Mini tiramisú.
- Mini chocotorta.
- Cremoso de chocolate con crema de naranjas.
- Mousse de dulce de leche con café.
- Crème brulée de vainilla.
- Frutillas y arándanos macerados en aceto, chantilly y caramelo.
- Panna cotta con mermelada ácida de ciruelas.
- Bavaroise de chocolate.
- Copa óreo.(sirope de chocolate, pedacitos de oreos, merenguitos y crema chantilly)



COCTELERÍA PREMIUM | OPEN BAR

- Gin & Tonic
- John Collins: Gin, Limón, Azúcar & Soda
- Negroni: Gin, Campari & Cinzano Rosso
- Americano: Campari, Cinzano Rosso & Soda
- Mito: Campari & Cinzano Rosso
- Campari Rosso: Campari & Jugo De Naranja
- Cynar Julep: Cynar, Pomelo, Limón, Almíbar, Menta & Soda
- Aperol Spritz: Aperol, Espumante & Soda
- Mojito: Ron, Limón, Almíbar, Menta & Soda
- Cuba Libre: Ron, Limón & Cola
- Fernet & Cola
- Caipiroska: Vodka, Lima & Azúcar
- Destornillador: Vodka & Jugo De Naranja
- Whisky & Cola
- Espumante Uxmal
- Copa De Vino Blanco y Tinto Uxmal
- Cerveza Stella Artois



Valor por persona: \$





SERVICIOS ADICIONALES

Isla de fiambres

- Jamón cocido
- Jamón crudo
- Sorpresata
- Queso brie
- Queso gruyere
- Boconccino
- Queso azul
- Aceites saborizados
- Panes
- Focaccia
- Aceitunas

Isla de carnes

- Lomo
- Solomillo de cerdo
- Entraña
- Pechito de cerdo
- Panes saborizados

Isla de pastas

- Ñoquis
- Raviolitos
- Oreccietis
- Salsas: rosa / fileto / parisienne*



SUSHIMAN OMAKASE EN VIVO

- Makis
- Uramakis
- Nigiris
- Sashimi de salmón y atún



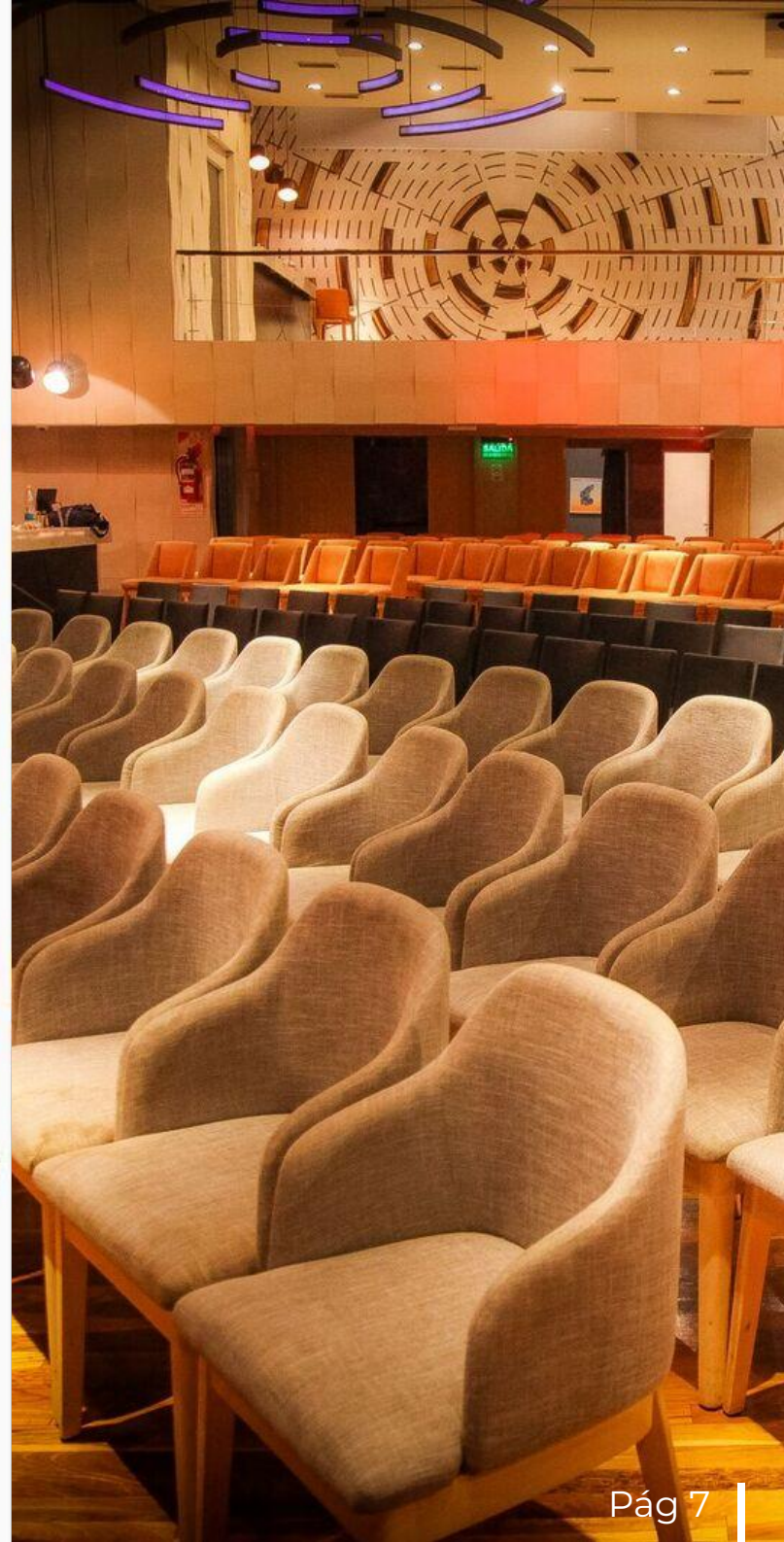


ESPACIOS Y CAPACIDADES

2 plantas comunicadas a través de ascensor y escaleras

Formato auditorio: 200 personas

Formato cocktail: 320 personas con pista.



CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

CONDICIONES DEL PRESUPUESTO

El presente presupuesto está hecho en base a las fechas y cantidad de personas detalladas. Si se modifica fecha y/o cantidades habrá que recotizar el evento.

La validez de la cotización es por 10 días corridos.

Todos los valores son + iva

RESERVA DEL EVENTO

Para hacer efectiva la reserva de la fecha solicitada, deberá remitir confirmación por escrito de aceptación de las condiciones de contratación, y efectuar el pago a cuenta del 50% sobre el total del evento en concepto de seña. El saldo tendrá un incremento del 7% mensual hasta la fecha del evento.

Los pagos podrán ser efectuados mediante depósito, transferencia bancaria o cheque a la orden.

Se debe dejar una garantía de US 300 o su equivalente en pesos previamente al evento, se retornará una vez chequeado que todo haya quedado en perfectas condiciones.

CANCELACIÓN DEL SALDO

El saldo adeudado deberá ser abonado y estar acreditado en su totalidad sin excepción 7 días hábiles previos a la realización del evento.

La falta de cancelación del saldo dentro del plazo implicará la baja de la reserva efectuada y la pérdida de la seña.

CANCELACIONES ANTICIPADAS

La suspensión del evento hasta 30 días previos al mismo estarán sujetas a una penalidad equivalente a la pérdida de lo abonado, siempre que sea el 50% o más, sino se deberá completar la totalidad de seña. La suspensión del evento por parte del cliente hasta 20 días corridos antes del evento, se cobrará el 100% del valor total del evento.



GORRITI

ART CENTER



eventos@gorritiartcenter.com

www.gorritiart.center