

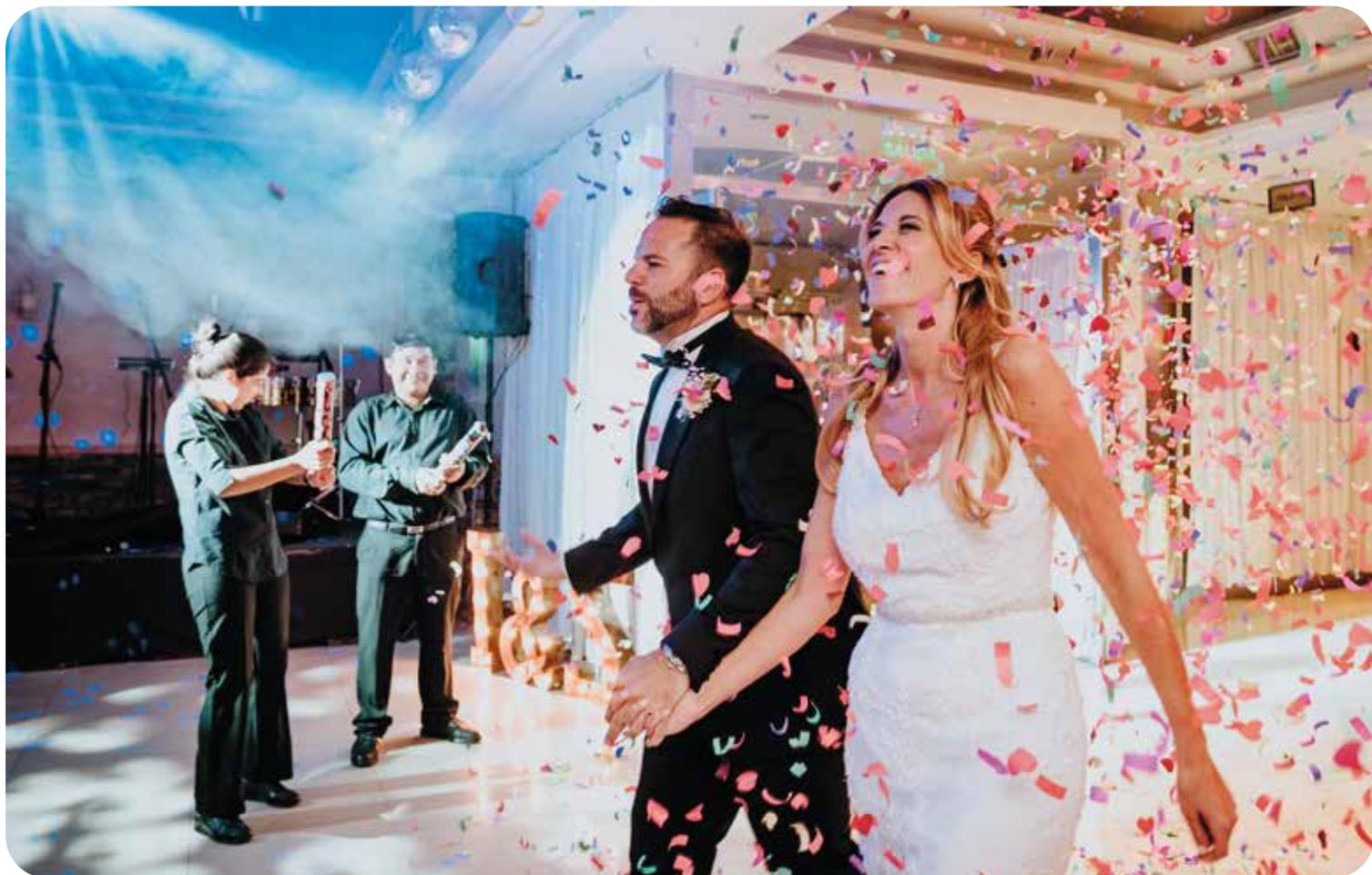
Catálogo de Bodas



BEC

BARILOCHE EVENTOS
& CONVENCIONES





Catálogo de Bodas

Celebra tu boda con buena comida, buena bebida y rodeado de familia y amigos en un escenario de ensueño con vista al lago Nahuel Huapi, con la tranquilidad de que el clima no va a opacar tu día especial y la seguridad de estar en el centro de la ciudad.

En BEC todo se hace mas fácil ya que concentra casi todos los servicios que necesitas para tu casamiento y con nuestro equipo de profesionales te vamos a acompañar en todo el proceso para resolver tus inquietudes.

Catálogo de Bodas

SALONES

Todos nuestros salones pueden utilizarse para Bodas.

Salón Zona

Con una ambientación moderna y colorida es el escenario perfecto para la recepción o bodas descontracturadas. Tiene una capacidad de 8 mesas para 10 personas + pista de baile. Es un espacio donde el DJ y el Open Bar toman protagonismo. Si buscás un espacio íntimo y divertido, este es tu lugar.



Salón Master

Con una inigualable vista al lago Nahuel Huapi es el escenario perfecto para bodas de mayor tamaño. Con una capacidad de 22 mesas para 10 personas + pista de baile. Cuenta con barra integrada. Es el espacio más versátil.



Salón Palace

Cuenta con un impecable piso de madera. Es la mezcla exacta entre rústico y moderno. Con una cabina de DJ integrada al salón y Open Bar a demanda es ideal para bodas más tradicionales o ceremonias de recepción. Tiene una capacidad de 16 mesas para 10 personas + pista de baile.



Catálogo de Bodas

CEREMONIA



La ceremonia de bodas puede realizarse en el mismo salón donde se hace la recepción con vista al lago Nahuel Huapi. Te ofrecemos para eso, un arco de bodas entelado y decorado con flores. Armado de sillas y pasillo central decorado con fanales.

HORAS DE ALQUILER:

El valor es por 8 horas de servicio. En caso de extender la fiesta se abona un costo adicional.



Catálogo de Bodas

MENÚ

RECEPCIÓN:

La duración de la recepción es de 30 a 45 minutos. Incluye 3 bocados fríos y 3 bocados calientes a elección por persona, bebida sin alcohol y el vino contratado para la cena.

Bocados FRÍOS

- Shot Taboule
- Brochette caprese
- Carpaccio de pulpo
- Tartar de trucha, espuma de aguacate y lima
- Cocktail de camarones y espuma de pomelo
 - Ceviche mixto
- Blinis con queso crema y gravlax de salmón
 - Bruschetta con jamón ibérico
 - Escabeche de conejo
- Focaccia de aceitunas, savarín de queso de cabra y chutney de tomate
 - Escabeche de hongos
 - Shot de hummus
 - Sopa fría andaluza
 - Shot de queso azul y compota de peras
 - Tiraditos de trucha



Bocados CALIENTES

- Quiche Lorraine
- Acarajé de papa y queso ahumado
 - Pincho de cerdo agri dulce
 - Langostinos con coco
- Val au vent de hongos patagónicos
 - Empanaditas de carne
 - Empanaditas de trucha
 - Won Ton de cordero
 - Roll crujiente de espinaca
 - Pinchos de ave crispy
- Polenta frita sobre estofado



Catálogo de Bodas

MENÚ

RECEPCIÓN

Estaciones adicionales:

Pueden agregarse estaciones temáticas o más variedad de bocados con un costo adicional.

ESTACIÓN LATINOAMERICANA

- Yuca a la huincaína, patacones, anticucho de cordero, pollo a la mole poblano, acarajé de camarones, feijoada, ceviche mixto con leche de coco

ESTACIÓN QUESOS Y FIAMBRES Y AHUMADOS “EXPERIENCIA ARGENTINA”

- Ciabatta de milanesa, entraña con tortas fritas, mini choripanes con criolla, empanadas salteñas, mini provoleta de cabra, riñones a la provenzal

ESTACIÓN SUSHI

- Selección de sushi, sashimis y niguiris

VIVA ITALIA

- Piadina, penne rigatti y mozzarella de búffala, tomates cherry y olivas negras, risotto de hongos, pizzeta margherita, lasagna



Catálogo de Bodas

MENÚ

CENA

Una vez finalizada la recepción los invitados pasan a la sala principal para la cena banquete por pasos. La recepción y la cena pueden realizarse en el mismo salón, en caso que el espacio sea suficiente.

Para el banquete, se puede elegir una entrada, un plato principal y un postre de las siguientes opciones:

ENTRADAS

- *Compota de tomates frescos, burrata envuelta en jamón crudo, caviar de olivas negras secas y pesto de rúcula y pistaccios*
- *Roll de gravlax de salmón, relleno de crema de trufas negras, granita de pimienta rosa, remolachas confitadas y mini brotes*
 - *Tatín de tomates y muzzarella ahumada*
- *Panacota de queso de cabra, langostinos y olivas negras*



PRINCIPALES

- *Roll de cordero, salsa de café, strudel de hongos, berenjenas y cebollas*
- *Lomo envuelto en panceta y croute de hongos, ragout de papines andinos al romero y espuma de calabazas ahumadas*
 - *Trucha con salsa de curry y risotto de quínoa, vegetales y morillas*
- *Bondiola de cerdo BBQ, puré de batatas al toffee con almendras y tomillo, cremoso de garbanzos.*



POSTRES

- *Biscuit Joconde de chocolate, parfait de Baileys, compota de peras y tuile de coco*
- *Cheesecake de cítricos, gelee de maracuyá, naranjas confitadas y granita de Cointreau*
 - *Trío de chocolate Bariloche y húmedo de nueces*
 - *Babá de bananas y almendras, mousse de dulce de leche y salsa toffee*
 - *Red velvet de frambuesas, crema de vainilla y frutos rojos*

Luego de la cena está incluido el té, el café y algo dulce.

Catálogo de Bodas

OPCIONES

PARA ACOMPAÑAR

TORTA DE BODAS:

La torta de bodas no está incluida, pero podemos recomendar proveedores habilitados. El corte/porcionado de la torta tiene un costo. En caso que la torta se sirva con una mesa dulce, el servicio de corte de la torta se bonifica.



MESA DULCE:

Nuestra chef patissier prepara una mesa dulce inigualable en porciones individuales. Se puede optar por la Mesa Dulce o la Mesa Black & White, una espectacular mesa dulce con la bombonería más exquisita de Bariloche.



FINAL DE FIESTA

¡Luego de bailar se abre el apetito nuevamente! Para esos momentos tenemos distintas opciones para todos los paladares:

- Pernil de cerdo con variedad de salsas
- Mini Hamburguesa BBQ
- Pizza party
- Medialunas con jamón y queso.

IMPORTANTE A LA HORA DE CONTRATAR LA GASTRONOMIA

-Prueba de menú: Se pueden hacer pruebas de menú. Deberás seleccionar dos opciones de entrada, dos principales y dos postres. Porque queremos atenderte bien y todo se compra fresco para la ocasión es necesario que las pruebas se coordinen con dos semanas de anticipación y con un máximo de 35 días antes de la boda. En caso que el casamiento no se haya contratado, la prueba de menú tendrá el costo de una tarjeta por persona asistente. En caso de contratación quedará como crédito a favor.

- Elección del menú: todas las opciones de menú tienen el mismo valor. Deberás informarnos por escrito 30 días antes de la boda el menú elegido para que podamos

proceder con las compras y la preelaboración.

- Alergias alimenticias y requisitos dietarios: estamos preparados para atender dietas especiales y alergias alimenticias. Para eso es necesario que nos indiques con una semana de anticipo a la fiesta, cuáles son esos requisitos. Te recomendamos que cuando mandes la invitación a la boda coloques un ítem para que los asistentes indiquen sus restricciones dietarias.

- Menús infantiles: para menores de 7 años ofrecemos un menú infantil.

- Menú a la medida: Si por alguna razón no te satisfacen nuestras opciones estaremos más que dispuestos a trabajar con vos y encontrar algo que te guste. Para eso comunicate con tu coordinadora de eventos que te asesorará en los pasos a seguir.

Catálogo de Bodas

LA BEBIDA

Tenemos una catálogo de vinos y espumantes a disposición con las bodegas que trabajamos y sus valores de referencia. Si ya elegiste el plato podés hacer una consulta con nuestro sommelier para evaluar cuáles son las mejores opciones.

Open Bar

Tenemos 3 opciones de bar con distintas bebidas cuyo valor varía según la cantidad de horas de servicio. Recomendamos abrir el bar una vez finalizado el servicio gastronómico. Si quisieras agregar algún trago que no está en carta, consultá con nuestro Bar Manager.



BARRA SILVER

- Cuba Libre
- Ron, Syrup de Coco y Jugo de Ananá
- Mojito
- Daiquiri de Frutilla, Ananá o Durazno
- Fernet con coca
- Fernet menta y Sprite
- Gancia pomelo
- Cynar julep
- Cynar, tónica, naranja y menta
- Aperol Spritz
- Aperol con tónica y syrup de jengibre
- Hesperidina con tónica
- Campari con naranja

BARRA GOLD

- Cuba Libre
- Ron, Syrup de Coco y Jugo de Ananá
- Mojito
- Daiquiri de Frutilla, Ananá o Durazno
- Caipirinha
- Caipiroshka
- Fernet con coca
- Fernet menta y Sprite
- Gancia pomelo
- Cynar julep
- Cynar, tonica, naranja y menta
- Aperol spritz
- Aperol con tónica y syrup de jengibre
- Hesperidina con tónica
- Campari con naranja
- Gin tonic con pepino y bitter de pomelo
- Gin julep
- Whisky julep
- Whisky cider

BARRA PLATINUM

- Cuba Libre
- Ron, Syrup de Coco y Jugo de Ananá
- Mojito
- Mojito Saucó
- Daiquiri de Frutilla, Ananá o Durazno
- Cipirinha
- Caipiroshka
- Fernet con coca
- Fernet menta y Sprite
- Gancia pomelo
- Cynar julep
- Cynar, tonica, naranja y menta
- Aperol sprits
- Aperol con tónica y syrup de jengibre
- Hesperidina con tonica
- Campari con naranja
- Gin tonic con pepino y bitter de pomelo
- Gin julep
- Whisky julep
- Whisky cider
- Margarita
- Martini
- Tequila Sunrise
- Tequila Pinapple
- Bourbon julep
- Scotch mojito

Coctelería molecular: Nuestros barmans están capacitados en coctelería molecular. Consultá con tu coordinadora de eventos las posibilidades.

Catálogo de Bodas

EXTRAS

QUE NO TE FALTE LA BUENA MÚSICA

BEC cuenta con servicio de DJ e iluminador con todo el equipamiento necesario para que tu fiesta explote! Sin complejas instalaciones y sin cables en el piso. En caso que quieras traer tu propio Dj no hay ningún problema, puede traer su equipamiento o alquilar el nuestro.

MOBILIARIO, MANTELERÍA y VAJILLA

BEC cuenta con una gran variedad de mobiliario para armar el salón como más te guste. Podés optar por mesas redondas de 10 o de 8 personas, mesas rectangulares o mesas cuadradas. Aprovechá la variedad para combinar distintos tipos de armado. Vas a poder elegir entre sillas hoteleras con o sin vestido de silla o sillas Tiffany doradas. La mantelería puede ser negra o blanca a elección. La vajilla y cristalería son de calidad premium.





BEC

**BARILOCHE EVENTOS
& CONVENCIONES**

España 415

Bariloche | Patagonia | Argentina

info@barilocheeventos.com

Tel. +54 294 4427523

 **@BECBariloche**  **@bec_bariloche**

www.barilocheeventos.com