

## TU EVENTO EN TO-MA-TE

Para el evento vas a contar con la exclusividad de Tomate, según la cantidad de asistentes se determina el sector a utilizar (solo jardín o jardín y jardín de invierno) y así podrán compartir un momento especial junto a sus invitados.

### EXCLUSIVIDAD

**DURACIÓN:** 3 (tres) horas.

**Mañanas:** 9:00 a 12:00 hs

**Tardes:** 17:00 a 20:00 hs.

### AMBIENTACIÓN

Plantitas suculentas y velitas para las mesas (velas solo por la noche)

### MÚSICA

Música ambiente (en caso de no contratar el servicio de DJ)

### PERSONAL EXCLUSIVO

Recepcionista - Camareros - Bartenders - Cocineros - Limpieza.

MAÑANA		
	JARDÍN	JARDIN + JARDIN DE INVIERNO
DIA DE LA SEMANA	Invitado (min-max)	
Lunes	30-70	65-85
Martes a viernes	35-70	71-85
Sábados, domingos y feriados	35-70	71-85

TARDE		
	JARDÍN	JARDIN + JARDIN DE INVIERNO
DIA DE LA SEMANA	Invitados (min-max)	
Lunes	40-70	60-85
Martes a jueves	45-70	71-85
Sábados, domingos y feriados	50-70	71-85

### Observaciones:

1. El formato del servicio (a la mesa, buffet o bandejeo) se determina según la cantidad de cubiertos.
2. La base mínima de invitados se considera desde personas de 11 años.
3. Siendo más de 70 invitados, ante pronóstico de lluvia el evento se debe reprogramar o adaptar a ese máximo de personas para realizarlo en el interior del local.

## OPCIÓN 1 - BRUNCH

Disponible por la mañana y la tarde

---

### MENÚ

---

**Shot de yogurt** natural con granola y frutos rojos

**Pincho de fruta** fresca fileteada

**Tostadas de pan de molde** con mermelada artesanal y queso crema

**Croissant rellenas** con jamón cocido natural y queso

**Hummus** de garbanzo y remolacha con chip de plátano a las siete especias

**Mini tostón de palta** con bouquet de tomates frescos, reducción de aceto y frutos secos

**Bruschetta de salmón ahumado**, palta y philadelphia

**Sandwichitos** de burrata y rúcula y tomatitos confitados crudo

**Pincho Caprese** con boconccinos, tomates cherry y pesto de albahaca

**Wrap de vegetales salteados** con philadelphia al ciboulette

**Cuadrados degustación (3 opciones a elección)**

- **Brownie** con nutella y frutos secos (vegano y sin tacc)
- **Marcota** (torta de ricota, dulce de leche natural, crema chantilly y pistachos tostados)
- **Marquise de chocolate** con dulce de leche, chantilly y merengue italiano
- **Cheesecake** con frutos del bosque
- **Chocotorta**
- **Torta húmeda de chocolate** con dulce de leche, chantilly y frutos rojos
- **Budín artesanal (una opción a elección)**
  - de banana, chocolate y almendras (vegano)
  - de zanahoria con frosting de queso crema y nueces

---

### BEBIDA LIBRE

---

Café Nespresso y Té Inés Berton

Jugo de naranja exprimido (una jarra cada cuatro personas)  
Agua Mineral

Limonada natural de menta y jengibre

Gaseosas línea Pepsi (común y sin azúcar)

Vinos Padrillos de bodega Ernesto Catena

Cerveza tirada

---

### VALOR DEL CUBIERTO

---

**\$...- (por persona)**



## OPCIÓN 2 - TAPAS

Disponible por la tarde

---

### MENÚ

---

**Canastita criolla**, selección de quesos y fiambres

**Mini ensalada caprese** con boconccinos, tomates cherry y pesto de albahaca

**Shot de guacamole** con nachos crocantes

**Hummus de garbanzo y remolacha** con chip de plátano a las siete especias

**Bruschetta de salmón ahumado**, palta y Philadelphia

**Sandwichitos de burrata**, rúcula y tomatitos confitados

**Pincho de tortilla** de papas con cherry confitado

**Wrap de vegetales salteados** con Philadelphia al ciboulette

**Empanadita** de osobuco braseado o de humita (*un sabor a elección*)

**Shot de pastelería** (*2 a elección*)

- Mousse de chocolate con frutos del bosque
- Key Lime Pie
- Cheesecake con frutos del bosque o maracuyá
- Chocotorta
- Crumble de manzanas

---

### BEBIDA LIBRE

---

Limonada natural de menta y jengibre

Gaseosas línea Pepsi (común y sin azúcar)

Vinos Padrillos de bodega Ernesto Catena

Cerveza tirada

Café Nespresso y Té Inés Berton

---

### VALOR CUBIERTO

---

**\$...- (por persona)**



## ADICIONALES

### COCKTAILS

*libre por 3 hs*

Aperol Spritz - Campari Orange - Fernet Branca - Cuba libre - Gin tonic - Vodka tonic - Cynar julep - Caipirinha - Caipiroska - Daiquiri - Negroni - Americano

**\$...- (por invitado)**

### BRINDIS

*una copa de espumante por invitado*

**Chandon Extra Brut \$...-**

**Animal de Ernesto Catena \$...-**

### TORTA ENTERA

*24 cm de diámetro*

*Se puede encargar hasta 4 días antes de la reserva*

**Cheesecake** con frutos del bosque

**Marquise de chocolate** con dulce de leche, crema chantilly y merengue italiano

**Marcota:** torta de ricota, dulce de leche natural, crema chantilly y pistachos tostados

**Key lime pie**

**Valor por torta: \$...-**

**Torta húmeda de chocolate** con dulce de leche, chantilly y frutos rojos

**Valor por torta: \$...-**

## TÉCNICA - DJ - SONIDO - ILUMINACIÓN

### TÉCNICA BASE

El servicio de técnica base, cuenta con el servicio de DJ, sonido para exterior, micrófono inalámbrico y el sistema Bi-amplificado (Low y Mid-High) para lograr un sonido uniforme y parejo. Este servicio es por una base de 3 horas de evento más el tiempo de armado y desarme

**\$...-**

### ADICIONAL TÉCNICA

Habiendo contratado el servicio básico de DJ:

**Pantalla + proyector: \$...-**

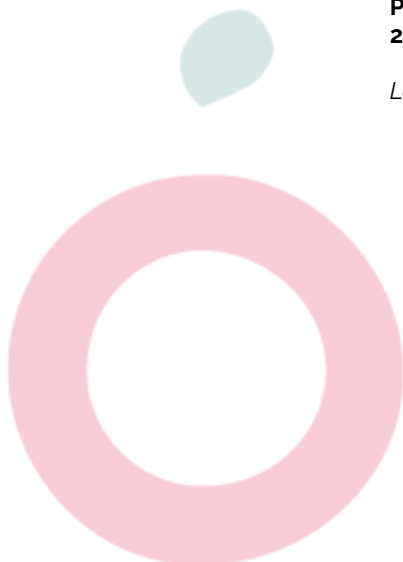
**2da pantalla: \$...-**

Sin contratar el servicio básico de DJ

**Pantalla, proyector y sonido (una pantalla): \$...-**

**2da pantalla: \$...-**

*La calidad de la proyección en eventos de día puede variar según el sol e iluminación.*



---

## CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

La reserva de fecha se puede realizar con una anticipación máxima de un mes.

El servicio y la fecha se confirma con una seña del 50% y el saldo restante debe ser abonado quince (15) días antes del evento.

Los horarios disponibles son de 09:00 a 12:00 o de 17:00 a 20:00 hs.

Los valores del presente presupuesto están expresados en pesos argentinos y no incluyen IVA.

Si por algún motivo se modifica algún punto del presente presupuesto, el costo del servicio se puede ver modificado según corresponda.

El presupuesto tiene una validez de diez (10) días, a partir de la fecha de envío del mismo.

El envío del presente presupuesto no implica reserva de fecha.

Las propinas no están incluidas y se sugiere calcular el 5% (sugerencia)

Saludos cordiales,

**TÓ-MA-TE**  
ESTACION DE SABORES

El Salvador 4676  
Palermo, Buenos Aires  
[/tomate.estacion](mailto:tuevento@tomate.com.ar)  
[tuevento@tomate.com.ar](mailto:tuevento@tomate.com.ar)  
[www.tomate.com.ar](http://www.tomate.com.ar)

