

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 o restaurante completo) y así podrán compartir un momento especial junto a sus invitados.

EXCLUSIVIDAD

DURACIÓN

Eventos de 40 a 85 invitados: duración base 4 horas.

- Mediodía: puede comenzar a las 12:00, 12:30 o 13:00 hs
- Noche: puede comenzar a las 20:00, 20:30 o 21:00 hs (horario límite, 2 am)

Eventos de 100 a 135 invitados: duración base 5 horas.

- Mediodía: puede comenzar a las 12:00, 12:30 hs.
- Noche: puede comenzar a las 20:00, 20:30 o 21:00 hs (horario límite, 2 am)

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.

	JARDÍN	JARDIN + JARDIN DE INVIERNO	JARDÍN + J. DE INVIERNO + SALÓN + VEREDA
DIA DE LA SEMANA	Invitados (min-max)	Invitados (min-max)	Invitados (min-max)
Lunes	40-70	71 - 85	90 - 135
Marte a jueves	45-70	71 - 85	100 - 135
Viernes a domingo Feriado - Preferidos	50-70	71 - 85	110 - 135

La base mínima de invitados se considera desde personas a 11 años.

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.



MENÚ COCKTAIL

Formato descontracturado tipo cocktail (bandejeo)

RECEPCIÓN

Bocadito y bebidas

PRIMER PASO

TAPEO FRÍO Y CALIENTE *5 opciones a elección*

Buñuelos de espinaca y parmesano con alioli

Croqueta de risotto con hongos del bosque

Portobellos rellenos con crema de puerros y parmesano gratinado

Bruschetta de salmón ahumado, palta y philadelphia

Bruschetta de morcilla y manzana verde

Bruschetta de burrata con jamón crudo, rúcula y tomates secos

Pinchos de tortilla de papa a la chapa con tomatitos confitados.

Pincho de salchicha parrillera con sweet chili y pesto de rúcula

Pincho de gambas al ajillo

Mini hamburguesas con cheddar y cebollas caramelizadas

Mini sandwich de pastrón con pepinillos y mostaza de dijon

Hummus de garbanzos y remolachas con chip de plátano crocante a las siete especias

Shot de guacamole con nachos

Scon de queso con jamón crudo, rúcula y tomate seco

VALOR ADICIONAL

La propuesta incluye 5 tapas, en caso de querer agregar más opciones, el valor por **tapa adicional es de \$... por persona**



SEGUNDO PASO (una opción a elección)

EMPANADAS Y PIZZAS HORNO DE BARRO

EMPANADAS (3 opciones a elección)

Osobuco braseado a la leña, cortado a cuchillo

Pollo deshuesado, salteado al verdeo y Chardonnay

Humita del norte, con queso ahumado y ajíes de Cachi agridulces

Espinaca fresca, cebolla caramelizada, morrón y parmesano

Caprese mozzarella, tomates salteados, albahaca y olivas negras

Provolone, cebolla caramelizada y portobellos

PIZZAS (4 opciones a elección)

Elaboradas a la piedra, con fermentación natural prolongada

Tomates frescos, ajos confitados y perejil de nuestra huerta

Cebollas caramelizadas y provolone

Rúcula con jamón crudo y parmesano

Jamón cocido al natural y morrones asados

Pepperoni, con mozzarella y longaniza

Espinacas, con bechamel, cebollas caramelizadas y portobellos gratén

Cuatro quesos mozzarella, queso azul, gruyere y provolone

Papa, gruyere y manteca de ciboulette

Brócoli, queso azul y almendras

Integral vegan, queso de almendras, vegetales asados, cherrys confitados y mix de semillas

SANDWICHS GOURMET A LA LEÑA

*(tres opciones a elección,
una debe ser veggie)*

Colita de cuadril con croute de hierbas, marinado en oliva, ajo, merkén y sal marina, cocido a las brasas, con rúcula, parmesano y tomates secos

Cordero patagonico, estofado al caldero con chutney de frutos del bosque y rúcula fresca

Pastrón curado artesanalmente, cocido al horno de barro con cout de especias, pepinos agridulces, cebollas caramelizadas y mostaza dijón

Pulled Pork, cerdo desmechado en cocción lenta de 8 horas con coleslaw

Salmón cocido a la sal con alioli de eneldo, jengibre y bouquet de cítricos

Vegetales de estación asados, queso brie y huevo a la chapa

COCINA AL DISCO

*(dos opciones a elección,
una proteica y otra veggie)*

Pollo de campo estilo oriental, pechuga deshuesada salteada con zucchini, morrón, zanahoria, salsa tándori, aceite de sésamo, arroz blanco y sésamo tostado.

Pasta corta artesanal, estilo italiano (una opción a elección)

- con pesto de rúcula, cherrys confitados, olivas negras, alcaparras y nueces
- crema de quattro formaggi, acompañados con tomates de rama salteados, albahaca fresca, alcaparras, olivas negras y nueces

Bondiola asada, cerdo agridulce con vegetales y batatas crocantes

Salteado de vegetales asados con fideos de arroz, castañas de cajú tostadas, salsa tándori, cebollin fresco y sésamo tostado

Lomo salteado con portobellos, morrones, echalote, zucchini, brócoli, salsa teriyaki y arroz yamani (esta opción tiene un recargo adicional de \$... por persona)

Salteado de mariscos con reducción de espumante y papas crocantes al ajillo (esta opción tiene un recargo adicional de \$... por persona)

POSTRE
uno a elección

Helado de crema con coulis de frutos rojos y menta fresca

Tiramisú con café Nespresso y licor de dulce de leche Tambo

Frutas de estación asadas a la chapa y quemadas al ron, con helado de crema y granola crocante

Mousse de chocotorta, tradicional postre de Chocolinas, dulce de leche y queso crema.

Crumble tibio, de manzanas salteadas con canela y azúcar rubia con helado de crema

Volcán de chocolate, con helado de crema y coulis de frutos del bosque *(adicional por persona \$...)*

BARRA CLÁSICA

Agua mineral - Gaseosa línea Pepsi (con y sin azúcar) - Limonada menta y jengibre

Vino tinto Padrillos de Ernesto Catena

Upgrade vino Animal Organic Bodega Ernesto Catena: \$... por persona

Vino blanco Padrillos Ernesto Catena

Cerveza tirada

VALOR DEL CUBIERTO

OPCIÓN 1 - tapeo, pizzas y empanadas, postre, barra clásica
\$.- (por persona)

OPCIÓN 2- tapeo, sandwiches gourmet, postre, barra clásica
\$.- (por persona)

OPCIÓN 3 - tapeo, cocina al disco, postre, barra clásica
\$.- (por persona)

MENÚ INFANTIL

Niños de 3 a 10 años

PRINCIPAL
uno a elección

Spaghettis al huevo con manteca

Milanesitas de peceto con papas y cherrys frescos

Pechuguita grillada con calabazas asadas

POSTRE
uno a elección

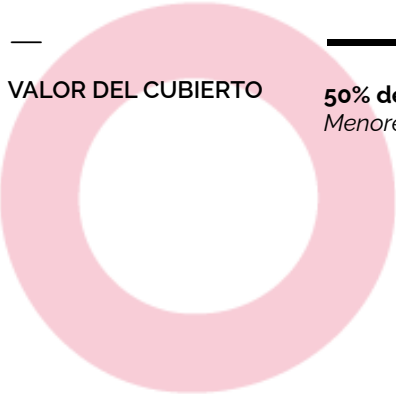
Chocotorta, tradicional postre de Chocolinas, dulce de leche y queso crema.

Brownie con dulce de leche y merengue

Flan casero, con dulce de leche

VALOR DEL CUBIERTO

50% del valor del cubierto de adulto
Menores de 2 años no abonon cubierto



ADICIONALES

COCTELERÍA

Mocktails (coctelería sin alcohol) - Aperol Spritz - Fernet con Coca - Campari orange - Gin tonic - Caipirinha - Caipiroska - Cynar julep - Mojito - Cuba libre - Gimlet - Negroni - Vermú - Americano - Tinto de verano - Whisky Soda.

\$... (por invitado)

COCTELERÍA DE AUTOR

5 opciones a elección
+ la barra de coctelería

la propuesta es de referencia, las opciones van cambiando por temporada

Sin Fronteras: Havana Añejo - ananá - limón - miel - Absenta - Stella Artois

Garibaldi de playa: Campari - Coco - maracuyá - naranja

Easy Peasy: Vodka Sernova - Carpano Rosso - frambuesas - vainilla - pomelo.

Spritz 2.0: Aperol - sauco - menta - CPS

Laiolo Spritz: Carpano Bianco- pepino- CPS

Caipi tropical: Vodka Sernova - ananá - limón - maracuyá

Penicillin: Ballantine's Finest - miel - jengibre - limón

Gin Basil Smash: Gin Apóstoles - limón - almíbar - albahaca

\$... (por invitado). Incluye la barra de coctelería tradicional

ESPUMANTE

libre o para el brindis

Chandon Extra Brut

Brindis, una copa de espumante por invitado: **\$...**

Libre durante el evento: **\$...**

Animal de Ernesto Catena

Brindis, una copa de espumante por invitado: **\$...**

Libre durante el evento: **\$...**

MESA DULCE

5 sabores a elección + café

Mini cakes:

Rogel - Rogel de cacao y banana split - Chocotorta - Cheesecake con frutos rojos - Cheesecake de maracuyá y mangos - Key lime pie - Crumble de manzanas - Torta húmeda de chocolate con dulce de leche, chantilly y frutos rojos - Brownie con dulce de leche y merengue - Shot de mousse de chocolate a 75% con frutos del bosque.

Valor por persona: **\$...**

CAFETERIA (libre)

Valor por persona: **\$...**

KIT CALEFACCIÓN

Mantitas (30 unidades)*

Estufas móviles (3 unidades)

Hogar a leña (2 unidades)

Valor del kit \$...

() Si no se contrata el kit, las mantitas estarán disponibles sin costo adicional pero se comparten entre jardín y vereda.*

CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

El servicio y la fecha se confirma con una seña del 50% del presupuesto

El saldo restante tendrá una actualización y deberá ser abonado 30 (treinta) días antes del evento.

De ser abonado el 100% del valor del evento, el importe quedará congelado sin incrementos mensuales adicionales. De incorporar cubiertos luego, los mismos serán a valores actualizados.

El valor del evento se conforma por el menú elegido, los adicionales (opcionales) elegidos y el valor del espacio según el día en que se realice el evento.

Siendo más de 70 invitados, ante pronóstico de lluvia el evento se debe reprogramar o adaptar a ese máximo de personas para realizar en el interior del local.

Horario de inicio: las puertas de Tomate se abren en el horario previamente pautado con el cliente y no antes.

Horario de cierre: una vez finalizado el tiempo de duración pautada para el evento. se tendrá una tolerancia de 15 m para el cierre.

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

Este presupuesto está basado en la fecha del evento y cantidad de invitados detallados en el mismo, si por algún motivo se modifica algún punto, el costo del servicio se puede ver modificado.

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 5-10% (sugerencia)

Solo podrán brindar servicios de técnica y ambientación los proveedores que sean indicados por Tomate.

Saludos cordiales,



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

