

ESTANCIA

LA PAZ

ESPACIO LA PAZ POLO CLUB

BODAS





LA TARJETA INCLUYE

OTROS SERVICIOS

- Servicio de maître y mozos durante todo el evento (1 mozo cada 12 personas).
- Grupo electrógeno.
- Coordinador de Estancia La Paz durante todo el evento.
- Iluminación perimetral y puntual del parque y áreas de servicio.
- Personal de Parking.
- Seguridad permanente en todo el predio.
- Servicio de recepcionistas.
- Personal de limpieza permanente en salón y toilettes.
- Personal de mantenimiento permanente.
- Área protegida por emergencias médicas.

CATERING ESTANCIA LA PAZ

- Recepción.
- Plato Principal.
- Postre.
- Mesa Dulce.
- Tres after dinners.
- Café & Té.
- Bebidas sin alcohol. durante todo el evento.
- Barra de aperitivos durante la recepción.
- Open Bar con bebidas Premium para pista de baile.

LA TARJETA NO INCLUYE

- Sonido e iluminación. A cargo de Luciano Colman.
- Ambientación personalizada y de ceremonia.
- Calefacción & aire acondicionado.

MENÚ



01.
Recepción

1.1
ESTACIÓN DE COCINA FRÍA

CHARCUTERIE Y QUESOS

- Salame de Caroya y queso criollo.
- Jamón serrano de Agua de Oro con aceite de oliva extra virgen.
- Degustación de quesos cordobeses.
- Aceitunas marinadas en hierbas y especias.
- Gravlax de trucha de Traslasierras.
- Frutas frescas y frutos secos.
- Escabeche de pollo de campo.

GILDAS

- Corazón de alcaucil, aceituna, tomate y morrones asados.
- Boquerones, aceitunas y piparras.
- Anchoas, aceitunas y piparras.
- Mejillón en escabeche, piparra, aceituna verde y cebollita.
- Anchoa, pepinillo, aceituna negra, pimiento y cebollita.
- Aceitunas negras, cebollitas, pimiento asado y queso.

TAPAS

- Tiradito de salmón blanco.
- Ensalada de remolachas encurtidas y queso. peccorino de Los Cocos.
- Boquerones, tomates asados y queso de cabra.
- Involtinis de zucchinis.

UNTABLES

- Humums de legumbres, remolachas y zanahoria.
- Baba ganoush.
- Ricota marinada en oliva y aceto.
- Panificación artesanal.



01. Recepción

1.2 PARRILLA DE LEÑA CON PLANCHA Y DISCO

CLÁSICOS DE LA ESTANCIA

- Matambrito de cerdo marinado en cítricos con papas rotas.
- Humita al disco con queso criollo y albahaca.

PLANCHA

Seleccionar 1 opción

- Revuelto Gramajo.
- Salchicha parrillera casera y provolone.
- Pollo de campo estilo griego.
- Morcilla, papa y manzana verde con maní.
- Portobellos asados, calabazas y jengibre.
- Arroz chaufa de ternera.
- Verduras a la chapa con pesto de queso romanito.
- Ñoquis de sémola al pesto mediterráneo.

PARRILLA

Seleccionar 1 opción

- Entraña con salsa de romesco.
- Lomo, panceta, papas y vegetales asados.

Otras opciones a la parrilla adicional

ESPECIALES DEL CHEF

- Mollejas cítricas y cebollas asadas.
- Salmón con papas especiadas y germolata.
- Chipirones a la lyonesa.

VALOR POR PERSONA: $10.500.- + IVA

1.3 ESTACIÓN DE COCINA CALIENTE EN ESPACIO DE FUEGOS

HORNOS

- Croquetas de jamón serrano de Agua de Oro.
- Empanadas criollas.
- Albóndigas de cordero.
- Crocante de berenjena a la chapa en masa philo.
- Langostinos crujientes.
- Samosas indias.
- Albóndigas turcas tradicionales.



02.
Principales

2.1
BIFE DE CHORIZO Y OJO DE NOVILLO A LA PLANCHA

- Ojo de Bife a la parrilla I Cebollas asadas | Papines | Tomates compotados.
- Milanesa de Bife de Chorizo I Puré rústico con tomates asados y verdeo.
- Reversión del Vitello Tonatto de Bife de Chorizo.

2.2
CARNES A LA LLAMA

- Costillar “ventana” de Novillo I Cremoso de papa y limón asado I Verduras a la chapa.
- Vacío de Novillo I Papas rústicas | Crema de romero I Ensalada de hojas, queso romanito y cherrys.

2.3
PESCADOS

- Salmón a la plancha I Arroz jazmín I Yogurt especiado I Rúcula I Queso brie.

2.4
ESTILO COCKTAIL

- Risotto de hongos | Nueces pecan con pesto, rúcula y limón.
- Tartar de Lomo | Palta | Kale | Crocante de boniato.
- Salmón grillado con calabazas y jengibre.
- Tartar de salmón.
- Cordero braseado con Spätzle.
- Causa limeña de langostinos.
- Brochette de lomo I panceta I vegetales asados I cremoso de papa y limón asado.



03. Postres

Seleccionar 1 opción

- Mousse de frambuesa, merengue de albahaca y cremoso de chocolate blanco.
- Cremoso de chocolate | toffee | frutos secos garrapiñados | ganache de chocolate.
- Pastel estilo Vasco I Toffee de frutos secos
- Parfait de limón y crumble de cacao.
- Esencia de Tiramisú.
- Tres leches de naranja y mango.
- Flan de dulce de leche con chantilly y almendras.
- Cheesecake de frutos rojos | crema | frutillas y arándonos frescos.

04. Mesa Dulce

FRUTALES

- Macarons de maracuyá y frutos rojos.
- Tarta frutal de estación.
- Frutas frescas de estación.
- Cremoso de naranja y maracuyá.
- Frasier de frutilla y pistachos.

CHOCOLATES

- Lingote de Marquise.
- Tarta Cabsha.
- Panqueques con dulce de leche.
- Tres chocolates.

OTROS DULCES

- New York cheescake.
- Choux de limón merengado.
- Creme Brulée.
- Key lime pie.
- Key lemon pie.
- Suspiro limeño.

05. After Dinner

CLÁSICOS

- Papas rústicas.
- Selección de pizzas artesanales.
- Mini sandwich de pulled pork.

OTRAS OPCIONES

- Mini choripán.
- Ravioles de jamón y queso con salsa de 4 quesos y panceta crocante.
- Quesadillas con crema de palta.
- Mini panchos

VALOR POR PERSONA: $12.000.- + IVA



06. Barra & Bebidas sin alcohol

6.1
BEBIDAS SIN ALCOHOL

- Agua con y sin gas | Aguas saborizadas
- Gaseosas: Línea Coca Cola | Pritty Limón

6.2
BARRA DE APERITIVOS Y CERVEZA EN RECEPCIÓN

- Campari Orange | Tonic
- Cynar Pomelo
- Aperol Spritz
- Negroni
- Tinto de Verano
- Cerveza
- Vermouth
- Caipirinha
- Caipiroska
- Mojito | Mojito Red
- Gin Tonic

6.1
BARRA DE BEBIDAS CON ALCOHOL EN FIESTA

- Fernet
- Gin tonic
- Vodka tonic
- Whisky
- Corona | Stella 330
- Aperol Sprit
- Caipirinha
- Caipiroska
- Mojito
- Daikiris



MARCAS INCLUIDAS

- Fernet Branca
- Vodka Absolut
- Campari
- Gin Beefeater o Tanqueray *
- Ron Havana
- Johnnie Walker etiqueta negra
- Gancia
- Cerveza Corona o Stella Artois
- Energizante Red Bull * (una lata por persona)

* O marca similar

VALOR TARJETA

VALOR POR PERSONA

• Bife de Chorizo y Ojo de Bife	$240.000.- + IVA
• Vacío de Novillo	$260.000.- + IVA
• Costillar Ventana	$275.000.- + IVA
• Pescado	$275.000.- + IVA
• Estilo Cockatil	$285.000.- + IVA





07. Menú de Niños

- Milanesas de Ternera I Papas fritas.
- Postre: Capelina con dos bochas de helado I Toppings I Salsa.

VALOR POR PERSONA: $84.000.- + IVA

08. Invitados después de comer

- Recepción de invitados con montaditos fríos o calientes.
- Bebida sin alcohol.
- Mesa dulce.
- After dinner.
- Barra de tragos.

VALOR POR PERSONA: $150.000.- + IVA

Al presente importe se le debe adicionar el valor del vino y espumante.

09. Vinos y Espumantes

SELECCIÓN DE VINOS DISEÑADA POR NUESTRO SOMMELIER LUCIO TURCHETTO PARA EL ENCUENTRO

Barra de vinos para recepción:
Al llegar, los invitados se encuentran con una selección variada y descontracturada de blancos, rosados, espumosos y tintos ligeros. Una propuesta fresca y de alta calidad, acompañada por sommeliers que asesoran y sugieren maridajes según cada paladar.

Vino espumoso para todo el evento:
Servido bien frío, es fresco, vibrante y profundamente simbólico: marca el inicio, eleva el momento y pone a todos en clima de festejo.

Vinos para principal:
Seleccionamos vinos que no solo hablen de frescura y carácter descontracturado, sino también de la importancia del momento, del encuentro y de la elegancia. Para este momento reservamos las etiquetas que necesitan más tiempo en copa, dentro de un ambiente de mayor formalidad.

Vino dulce:
Una pequeña medida da cierre a la comida salada y la complejidad que suelen presentar los vinos dulces abre paso a una sobremesa distendida. La variedad de vinos dulces, argentinos e importados, de altísima calidad, invita a prestar atención a este cierre.



OPCIONES	BARRA DE VINOS EN RECEPCIÓN	ESPUMANTES (Seleccionar 1 opción)	VINOS PARA PRINCIPAL (Seleccionar 2 opciones)	VINO PARA EL POSTRE
9.1 **VINOS ARGENTINOS ICÓNICOS** VALOR POR PERSONA: $132.000.- + IVA	• Mendel Rosadia • Susana Balbo Signature Rosé • Matías Michelini Agua de Roca • Saint Felicien Garnacha • Chacra Barda Pinot Noir • Luigi Bosca Apuntes Naranjo	• Barón B Héritage Cuvée Prestige • Rosell Boher Grand Cuvée Millésimée (70 meses)	**Tintos** (Seleccionar 1 opción) • Catena Zapata Malbec Argentino • Chacra 55 Pinot Noir • Susana Balbo Edición Limitada Malbec Paraje Altamira • Viña Cobos Vinculum Malbec **Blancos** (Seleccionar 1 opción) • Zuccardi Valle de Uco Fósil Chardonnay • Riccitelli Old Vines Patagonia Semillón • Otronia Chardonnay	• Terrazas de los Andes Late Harvest Petit Manseng
9.2 **TERRUÑOS EXTREMOS** VALOR POR PERSONA: $75.000.- + IVA	• Canopus Pintom Subversivo Rosado de Pinot Noir • Lagarde Proyecto Hermanas White Blend • Los Dragones Torrontés • Funckenhausen Riesling • Chacra Barda Pinot Noir • BIRA Malvasía	• Barón B Cuvée Millesimée Brut Nature • Rosell Boher Rosé • Château La Coste La Bulle	**Tintos** (Seleccionar 1 opción) • Altos Las Hormigas Meteora Malbec • Zuccardi Emma Bonarda • Catena Zapata Angélica Zapata Malbec • Rivera del Cuarzo Clásico Merlot **Blancos** (Seleccionar 1 opción) • Matías Michelini Agua de Roca Sauvignon Blanc • Bressia Lágrima Canela Blend Blanco • Terrazas de los Andes Grand Chardonnay	• Salentein Late Harvest Sauvignon Blanc

OPCIONES	BARRA DE VINOS EN RECEPCIÓN	ESPUMANTES (Seleccionar 1 opción)	VINOS PARA PRINCIPAL (Seleccionar 2 opción)	VINO PARA EL POSTRE
9.3 **GRANDES VIÑEDOS Y NUEVAS ZONAS** VALOR POR PERSONA: $50.000.- + IVA	• El Afinador Rosado de Cabernet Franc • La Baguala Rosado de Criollas • Piedra Negra Viognier Naranjo • Achala Clos del Molle Sauvignon Blanc • Nieto Senetiner Don Nicanor Sangiovese • El Porvenir Pequeñas Fermentaciones GSM	• Barón B Extra Brut Cuvée Spéciale • Cruzat Finca La Dama Extra Brut	**Tintos** (Seleccionar 1 opción) • Mendel Malbec • Zuccardi Polígonos San Pablo Malbec • Lagarde Proyecto Hermanas Pinot Noir • Teho Zaha Cabernet Franc **Blancos** (Seleccionar 1 opción) • Doña Paula Altaluvia Chardonnay • Susana Balbo BenMarco Sin Límites Chardonnay • Zuccardi Polígonos Tupungato Sauvignon Blanc	• Terrazas de los Andes Late Harvest Petit Manseng



INTERIORISMO & AMBIENTACIÓN



10. Ambientación La Paz

10.1 DECORACIÓN PRINCIPAL EN LA MESA

EXTERIOR

- Lugares para el 40% de los invitados
- Un arreglo floral con flores de estación para cada living
- Un menú por living impreso para recepción
- Cartelería para mesa de fríos
- Arreglos florales con flores de estación para mesas de fríos, repisas de recepción, barras de comida y bebida

INTERIOR

- Mantelería o camino para las mesas
- Un arreglo floral con flores de estación para cada living y/o mesa cada 8 personas
- Plato de sitio de caranday
- Un menú impreso cada 8 personas
- Números de mesa
- Arreglo especial para la mesa de los novios.

VALOR POR PERSONA: $45.000.- + IVA



10.2 DECORACIÓN ESTILO COCKTAIL

- 70% de los invitados sentados en livings
- 30% de los invitados sentados en mesas
- Los livings y mesas los armamos entre interior y exterior
- Un arreglo floral con flores de estación para cada living y/o mesa cada 8 personas

- Mantelería o camino para las mesas
- Un menú impreso cada 8 personas
- Un menú por living impreso para recepción
- Cartelería para mesa de fríos
- Arreglos florales con flores de estación para mesas de fríos, repisas de recepción, barras de comida y bebida

VALOR POR PERSONA: $55.000.- + IVA

11.
Iluminación y técnica

- Pista de baile | Sonido | DJ
- Iluminación perimetral | Iluminación en mesa dulce.
- Sonido e iluminación para la recepción (Parque).
- Consultar por iluminación y/o elementos que se quieran cotizar por separado.
- El valor del mismo se le debe abonar a Luciano Colman o Binivisión

VALOR A CONSULTAR DIRECTAMENTE CON EL PROVEEDOR

12.
Alquiler carpa beduina

USD 3.000.- + IVA

Sujeto a disponibilidad.



13.
Alquiler Espacio La Paz Polo Club

PAX	FEB I MAR | ABR | MAY OCT | NOV | DIC	JUN | JUL | AGOS | SEPT	CARPA BEDUINA
70 a 130	USD 8.000 + IVA	USD 6.000 + IVA	Una beduina a partir de 90 pax

- El salón está habilitado para eventos de 70 a 150 invitados.
- A partir de los 130 invitados consultar por armado especial del espacio.



HOTEL



14.
Estancia La Paz Hotel

Para realizar la boda en La Paz Polo Club, se deberá reservar 10 habitaciones con un mínimo de 2 (dos) noches. Fin de semana largo un mínimo de 3 (tres) noches.

TARIFAS

- La tarifa incluye desayuno buffet
- Tarifas por noche, por habitación en base doble.
- Las tarifas no incluyen el 21% de IVA.
- Extranjeros 21% IVA exentos.
- Fin de semana largo mínimo 3 noches.
- Tarifa expresada en USD a tipo de cambio dolar OFICIAL, abonando en ARS.

MAYO-DICIEMBRE 2026

HOTEL	TARIFA RACK	TARIFA FIN DE SEMANA / FIN DE SEMANA LARGO
Tarifa promedio por habitación	USD 392.- + IVA	USD 431.- + IVA
Valor hotel completo 2 noches	USD 15.680.- + IVA	USD 17.220.- + IVA

* Tarifas sujetas a modificación por temporada



BOUQUET (5)



GARDEN (6)



ENTRE PIRCAS (6)



SUITES (3)

17. Condiciones generales

1**. FORMA DE PAGO E INCIDENCIA EN EL PRECIO**
Tarjetas: El 30% del total del evento deberá ser abonado para reservar la fecha, dicho pago deberá efectuarse en pesos argentinos. El saldo del servicio actualizado deberá ser abonado 15 días hábiles antes del evento sin excepción. El mismo se puede realizar en efectivo, transferencia bancaria, o cheque.
Exclusividad del espacio: El 100% de la exclusividad del espacio deberá ser abonada para reservar la fecha. Dicho pago deberá efecturarse en dolares estadounidenses.

2. DURACIÓN DEL SERVICIO
La contratación de nuestro servicio contempla 16hs. de trabajo por parte de nuestro personal, que incluyen 9hs. de atención durante el evento.
Apreciaremos su comprensión al ajustar la organización de su evento al tiempo establecido. Si usted estima que este tiempo será sobrepasado rogamos que nos lo comunique con anticipación.

3. **SITUACIÓN ECONÓMICA ACTUAL**
El presente presupuesto tiene una validez de 15 días. Una vez contratado el evento, el saldo el saldo se actualizará mensualmente de acuerdo a la variación porcentual del índice de precios al consumidor del INDEC. En caso de que dicho organismo no refleje la variación real de precios, la empresa se reserva el derecho a actualizar los saldos en base al IPC de la Dirección General de Estadísticas y Censos de la Provincia de Córdoba o de algún otro organismo (público o privado) que mida las variaciones del índice de precios al consumidor.

4. FECHA DEL EVENTO
El presente presupuesto está sujeto a la disponibilidad de fechas. El envío del mismo no implica la reserva de su evento.

5. IVA
Los precios detallados no incluyen IVA.

6. INVITADOS
Presupuesto valido para bodas a partir de 70 invitados a comer hasta 150.
La cantidad total de invitados también deberá ser notificado 20 días hábiles antes del evento. En caso de exceder la cantidad de invitados la factura final reflejará este incremento.

7. TÉCNICA & SONIDO
Iluminación y técnica a cargo de Luciano Colman o Binivisión. El precio definido en el presupuesto se deberá abonar directamente al proveedor.

8. AA & BB y AMBIENTACIÓN
No se permite traer Alimentos y Bebidas de proveedores externos. Ambientación realizada en forma exclusiva por Estancia La Paz.

9. ALOJAMIENTO
Para realizar la boda en La Paz Polo Club, se deberá reservar un mínimo de 10 habitaciones por 2 noches. Fin de semana largo un mínimo de tres noches. El saldo de alojamiento deberá ser abonado 30 días antes del evento. Tarifas expresadas en USD convertible a TC dolar oficial abonadas en ARS.

10. CAPACIDAD DEL SALÓN
El salón tiene capacidad para 130 invitados en mesa y pista de baile en beduina. En caso de superar dicho número o realizarse en estilo cocktail se deberá utilizar una de las carpas beduinas para la cena. El piso para la carpa es opcional, costo adicional a cargo del cliente.



¡MUCHAS GRACIAS!

ESTANCIA LA PAZ
www.estancialapaz.com.ar
@estancialapaz

EVENTOS
Tel: (+54) 351 4211511
(+54) 4265460
eventos@puebloestancialapaz.com

CÓMO LLEGAR
Estancia La Paz
Ruta E 66 – Km 41
Ascochinga, Córdoba, Argentina

