



PRESUPUESTO 2026





Lunes a Jueves

Duración del evento es de 7 horas

100 personas	10.000.000 gs
90 personas	9.700.000 gs
80 personas	9.400.000 gs
70 personas	9.100.000 gs
60 personas	8.800.000 gs
50 personas	8.500.000 gs
	+ 800.000 alquiler

Incluye

Guardia

Mozo (1 cada 50 persona)

Recepcionista

DJ, sonido, luces

Asistente de limpieza

Vajilleria completa

Decoración

Torta falsa

1 entrada por mesa

Cena plato servido

Torta comestible



Viernes y Domingo

Duración del evento es de 7 horas

100 personas	12.000.000 gs
90 personas	11.700.000 gs
80 personas	11.400.000 gs
70 personas	11.100.000 gs
60 personas	10.800.000 gs
50 personas	10.500.000 gs
	+ 1.000.000 alquiler

Incluye

Guardia

Mozo (1 cada 50 persona)

Recepcionista

DJ, sonido, luces

Asistente de limpieza

Vajilleria completa

Decoración

Torta falsa

1 entrada por mesa

Cena plato servido

Torta comestible



Sábado

Duración del evento es de 7 horas

100 personas	15.500.000 gs
90 personas	15.200.000 gs
80 personas	14.900.000 gs
70 personas	14.600.000 gs
60 personas	14.300.000 gs
50 personas	14.000.000 gs
	+ 3.000.000 alquiler

Incluye

Guardia

Mozo (1 cada 50 persona)

Recepcionista

DJ, sonido, luces

Asistente de limpieza

Vajilleria completa

Decoración

Torta falsa

1 entrada por mesa

Cena Autoservice

Torta comestible



OPCIONALES

Plotter 3.5x3.5	1.000.000
Pista Paris	1.300.000
Mesa de dulce (200unid)	1.500.000
Mesa de frios	40.000 p/p
Chorizo al vino	4.000 p/p
Pizza de 8 porciones	50.000
Hamburguesas c/ papas 100un.	2.300.000
Bocaditos el 100	140.000
Indors.	2 por 500.000
Lanza pétalos	500.000
Barman (100 pers.)	2.800.000
Coordinación más maestro	1.700.000
Pantalla con retro	300.000
Pantalla led	1.500.000
Nª 15 con luces	300.000
Oficial de justicia con deco.	900.000
Ramo con flores nat.	400.000
Mimos (2 personajes)	2.800.000
Arreglo de iglesia con flores	2.500.000
Centro de mesa con flores naturales	100.000
Flores naturales fondo de torta	5.000.000.
Cámara 360 (2hs)	600.000

Los precios están sujetos a variaciones

BEBIDAS

Gaseosa 350ml	8.000
Agua sin gas 500ml	6.000
Agua con gas 500ml	7.000
Agua tónica	12.000
Energetico	20.000
Heineken 3/4	25.000
Corona 3/4	26.000
Pilsen 3/4	15.000
Vino tinto Santa Elena	65.000
Vino tinto Los Arboles	70.000
Vino tinto La linda Malbec	100.000
Espumante Federico de Alvear	120.000
Whisky J.W Red	170.000
Whisky J.W Red (dosis)	20.000
Whisky J.W Black	300.000
Whisky J.W Red (dosis)	30.000
Whisky J.W Gold	550.000
Licor 43 (dosis)	25.000

Los precios están sujetos a variaciones



CONCEPCIÓN
RODRÍGUEZ



CONCEPCIÓN
RODRÍGUEZ



Este salón ofrece un formato híbrido con espacios interiores y exteriores. Su área interna tiene capacidad para 150 personas, mientras que el sector externo puede albergar hasta 120 personas. Es ideal para eventos con un concepto más íntimo o celebraciones que combinan ambientes cerrados y al aire libre, brindando una experiencia única y personalizada.



ADICIONAL INVITADOS

Lunes a Jueves

a partir de 101 personas

90.000 p/p

Viernes y Domingo

a partir de 101 personas

100.000 p/p

Sábado

a partir de 101 personas

120.000 p/p



BUFFET AUTOSERVICE

25.000 p/p



Carnes (2 tipos de carne)

- Peceto en salsa madera
- Peceto con verduras (Cebolla, locote, zanahoria en juliana)
- Pollo a la crema
- Grille de pollo al curry
- Strogonoff de pollo
- Cerdo agridulce
- Cerdo a la mostaza



Guarniciones (2 tipos de guarnición)

- Arroz a la panceta
- Arroz a la primavera
- Arroz al ajo
- Papa a la crema
- Papa al horno con hierbas



Pastas (1 pasta)

- Lasaña de carne
- Lasaña de verduras
- Lasaña de jamón y queso
- Espagueti al pesto
- Espagueti a la manteca

1 Entrada servida por mesa

- Tostada con pate
- Mesa de panes y ensaladas

Postre

- 3 Kilos de Torta comestible.





PLATO SERVIDO

2 Tipos de carnes

- Peceto con salsa madera/pollo a la crema

2 Tipos de guarniciones

- Arroz al ajo / papas a las finas hiervas
- Pan chip

1 Entrada servida por mesa

- Tostadas con pate

Postre

- 3 Kilos de Torta comestible.



25.000 P/P BUFFET AUTOSERVICE ADICIONAL

Para los días Lunes a Viernes y Domingo.



BUFFET

ASADO GS. 35.000 P/P

Carnes

- Costilla
- Vacio
- Palomita
- Chuleta de cerdo o muslo
- Chorizo variado

Guarniciones

- Ensaladas variadas
- Chimichurri
- Ensalada de arroz
- Arroz al ajo

Pastas

- Espagueti

Entrada

- Chorizo, mandioca, sopa

Postre

- 3 Kilos de Torta comestible.



CONCEPCIÓN
RODRÍGUEZ

Contacto

WhatsApp

+595 985 644 949