



ISLA
EL DESCANSO

UN LUGAR ÚNICO

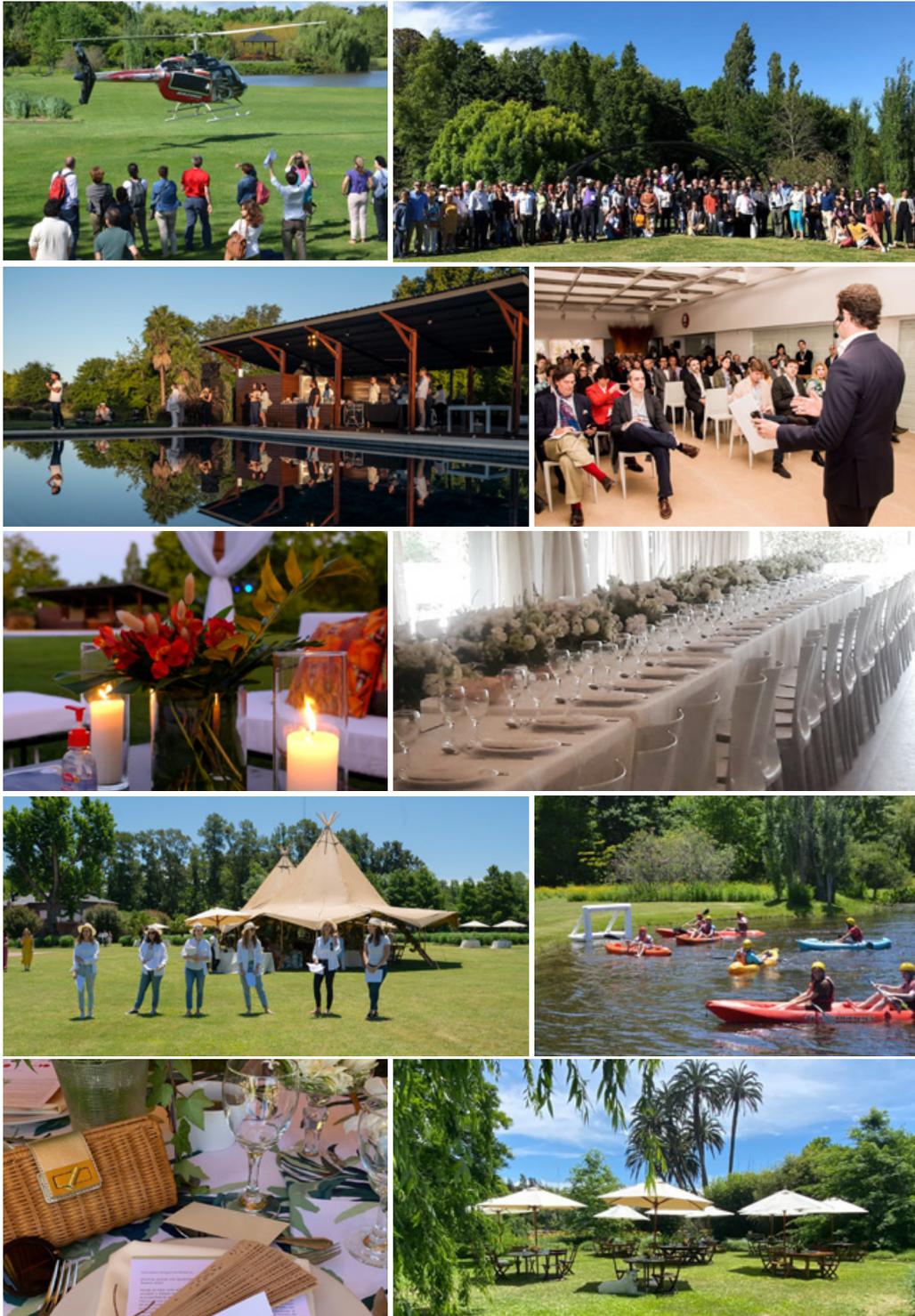
*Tu evento
Inolvidable*





ISLA
EL DESCANSO

La isla es un lugar único, incomparable, para disfrutar cualquier tipo de evento. Ya desde su inicio fue concebida como un lugar para compartir. Compartir momentos, lugares, sueños, proyectos, todo conectado a través de sus puentes y sus historias. Vení a sentir la energía de un jardín donde, fundiéndose la naturaleza y el arte, podés crear el recuerdo memorable que siempre soñaste.





ISLA
EL DESCANSO

• **CONSIDERACIONES GENERALES**

En Isla el descanso hay muy poco que no pueda hacerse. Queremos brindarte todo el servicio y nuestra experiencia de más de 20 años en lograr aquello que imaginaste. Es un lugar único y distinto, pero se puede adaptar para tus necesidades y más. Su natural biodiversidad, con sus paisajes soñados, sus puentes y su arte crean un espacio versátil e irrepetible.

TODOS LOS PRESUPUESTOS INCLUYEN:

- Jornada de evento de 8hs.
- Coordinador de la Isla durante todo el evento.
- Timming y armado de agenda del evento.
- Salones propios de la Isla, proyector y pantalla.
- Mesas y sillas para todos los comensales.
- Mantelería, vajilla y cristalería.
- Servicio de maitre y camareros.
- Personal de limpieza para salones y baños.
- Caminata guiada por los jardines y esculturas con guías especializados.
- Uso de la piscina (no climatizada) y servicio de toallones.
- Uso de livings, reposeras e instalaciones del lugar.
- Uso del Templo de la Fe para ceremonias.
- Grupo electrógeno.
- Wi-Fi en el predio y parque principal.
- Servicio de emergencias médicas.

EL PRESUPUESTO NO INCLUYE:

Estos items deben ser cotizados adicionalmente por nosotros.

- Ambientación.
- DJ, sonido, musicalización, Iluminación.
- Alquiler de carpas / gazebos.
- Alquiler de livings adicionales o especiales.
- Fotografía y video.
- Tiempo excedente a las 8hs de evento.

VALORES A TENER EN CUENTA PARA LA COTIZACIÓN FINAL DEL EVENTO:

A) LOCACIÓN DE LA ISLA.

B) SERVICIO DE CATERING.

C) TRASLADO.

Conocenos mejor:

 www.islaeldescanso.com  [@islaeldescanso](https://www.instagram.com/islaeldescanso)
 <https://linktr.ee/IslaElDescanso>  [Isla El Descanso](https://www.linkedin.com/company/isla-el-descanso)

Programas de día completo, especiales o eventos:

 WhatsApp: 11 5954 6295  info@islaeldescanso.com

A) LOCACIÓN DE LA ISLA

- **LOCACIÓN DIURNA PARCIAL.**

La jornada es de hasta 8 horas y el horario límite de finalización es 18:00 hs.

El mismo puede convivir con otros eventos y/o el restaurante, aunque conservando la privacidad del lugar asignado para almuerzo y otras actividades, pero pudiendo tener que compartir los espacios comunes.

Consultar valores según días de la semana y PAX

- **LOCACIÓN DIURNA EXCLUSIVA.**

La jornada es de hasta 8 horas y el horario límite de finalización es 18:00 hs.

El mismo tendrá la exclusividad de toda la isla y sus espacios comunes.

Consultar valores según días de la semana y PAX

- **LOCACIÓN NOCTURNA EXCLUSIVA.**

La jornada es de hasta 8 horas y el horario límite de finalización es 00:30 hs.

El mismo tendrá la exclusividad de toda la isla y sus espacios comunes.

Consultar valores según días de la semana y PAX

B) SERVICIO DE CATERING

- Menús a elegir.
- Opciones adicionales.
- Adicionales de bebidas.

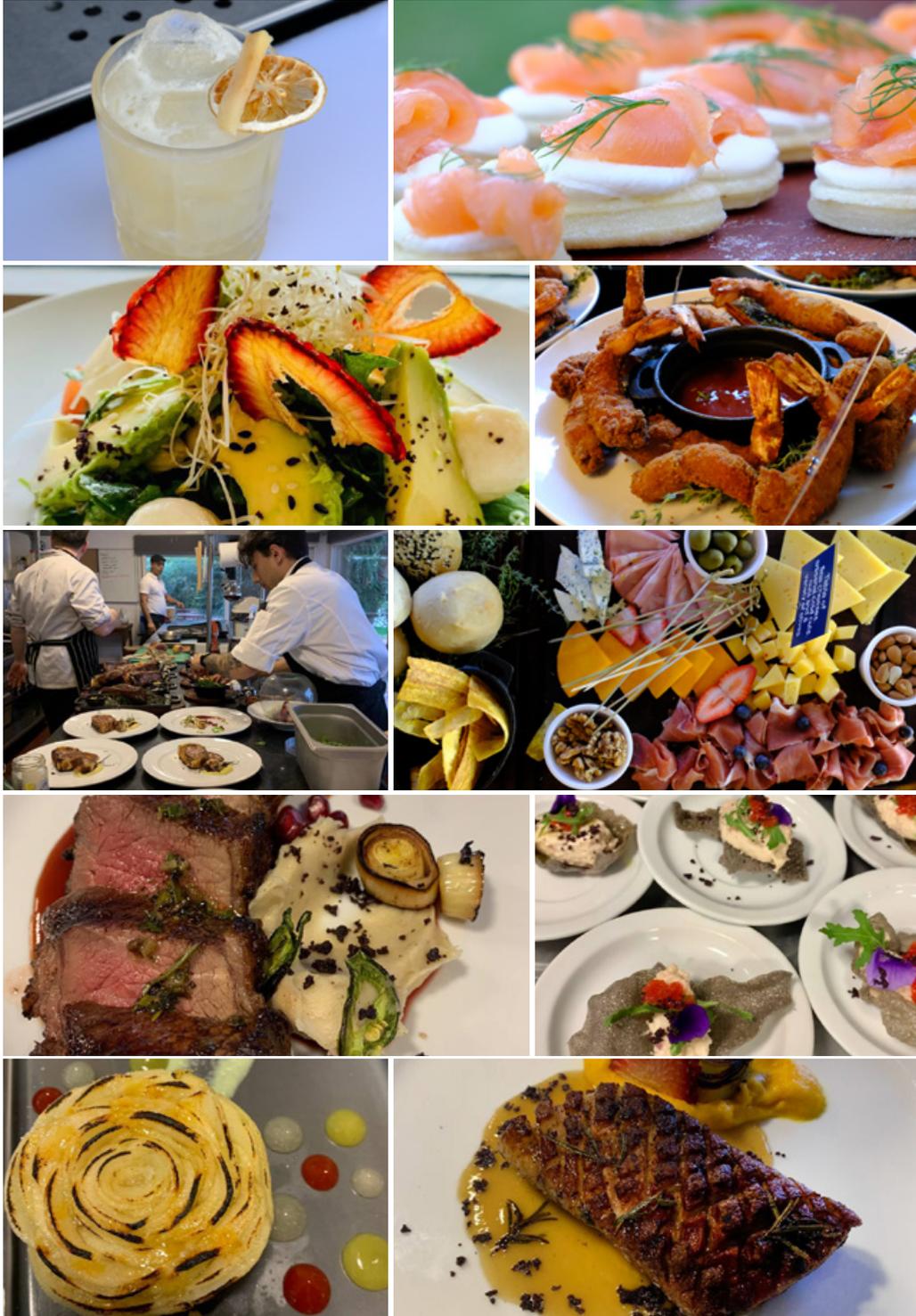




ISLA
EL DESCANSO

Los Menús

“Buscamos en nuestra cocina una auténtica consonancia tanto entre conceptos tradicionales como de vanguardia. La propuesta se inspira en el equilibrio entre tendencias gastronómicas modernas y el respeto hacia la materia prima y su entorno”.



1

Menú Fuegos Primavera / Verano



Este menú nace pensando en las cálidas costumbres de nuestra cultura, un tributo al fuego y las brasas que, junto con ingredientes de las mejores calidades, conforman la clásica mesa de celebración y banquetes argentina, en comunión con los mas altos estándares de nuestra cocina gourmet y las nuevas técnicas y combinaciones que dan un toque fresca y sorpresa a la ancestral tradición del asado.

Pasos: 3 tiempos.

Tiempo de servicio: extenso (2:00 – 2:30hs)

Modalidad: Gueridón. (banquete con fuentes al centro de la mesa.)

Recepción

Canapé de queso con paté de ternera y praliné de almendras.

Montadito de salmón gravlax, yogourt griego y cibullete.

Tartín de manzana verde, apio, queso azul y nuez de pecan.

Mini brocheta de tomate cherry, queso boconccino y albahaca fresca.

Entradas

Empanadas estilo tucumano de carne cortada a cuchillo.

(opción vegetariana: canasta de verdura y ricota)

Fuente de achuras: chorizo, morcilla y mollejas con provenzal y cítricos de la isla.

Lingotes de halloumie con verdeo envueltos en masa filo, servido con humita artesanal.

Principales

Elegir uno u otro

Asado Vacuno:

Tira de asado doble grosor.

Tri tip de cuadril.

Vacio de ternera.

(acompañadas de salsas criolla, chimichurri y criolla agridulce)

Asado Ovino:

Costillar de cordero patagónico

a las brasas y salmuera de especias.

Pernil de cordero braseado con

hiervas provenzales y ajo. criolla, chimichurri y criolla agridulce)

Guarniciones:

Ensaladas: Mix de verdes, y vinagreta de cítricos de la isla. Cole slaw clásica.

Chips de papas especiados.

Verduras grilladas de estación, aderezadas con hiervas provenzales.

Postres

Torta El Descanso: Duraznos en conserva, dulce de leche y merengue italiano

Torta Malamado: Cremoso de chocolate negro, pionono de vainilla y babarose de frambuesa.

El menú incluye bebidas sin alcohol y Vino Trumpeter durante toda la jornada.

VALOR MENÚ: CONSULTAR

2

Menú Banquetes Primavera / Verano



Este menú se destaca por su elegancia y prolijidad, compuesto de tres pasos, se presenta una propuesta de platos bien definidos y emplatados individualmente con su guarnición, Nos inspiramos en clásicos menús de herencia europea en mesas de tradición imperial, que se acostumbraban en reuniones diplomáticas de ambientes formales que esperaban deleitarse con propuestas culinarias de técnicas refinadas y sabores diseñados para agradar a los paladares más exigentes.

Pasos: 3 tiempos.

Tiempo de servicio: Americano (1:00 – 1:40hs).

Modalidad: Americano.

(Emplatado directamente de la cocina).

Recepción

Cocktail de langostinos a las brasas aromatizados con toques sutiles de ajo confitado y hierbas frescas provenzales, acompañados con pomodoro de tomates orgánicos.

Cazuelas de escalopes de pollo crujiente, macerado con cítricos y hortalizas, servidas con una salsa emulsionada con mostaza dijon y miel de abeja.

Brochetes de halloumie asado servidos sobre plancha de hierro aderezados con chimichurry artesanal e hierbas frescas y vinagre de manzana.

Entradas

Terrina caliente de cordero, tzatziki de yogurt griego, pepino relish y manzana patagónica y eneldo, acompañado con papines andinos y pickle de remolacha.

Ratatouille clásico, compresión de tomate orgánico, zuchinni de huerta, berenjena híbrida y salsa de pimientos rojos asados.

Strudel de mar, masa hojaldrada rellena de langostinos, salmón rosado salvaje y mejillones, queso crema y parmesano, sofrito de cebolla y hierbas frescas.

Principales

Filet Mignon de medallones de lomo de ternera en salsa de vino malbec y romero, acompañado de un puré de papa trufado y brotes verdes.

Ballotine de Pavita, arrollado de pechuga de pavita relleno de verduras de estación al vapor, duxelle de potobello, mostaza antigua y pimienta negra, Acompañado con una ensalada cole slaw clásica.

Mille Feuille de berenjena, relleno de salsa de tomates orgánicos, queso parmesano y muzzarella, albahaca fresca y hortalizas.

Postres

Bureka, envuelto de masa philo relleno de avellanas y frutos secos con dulce de leche, salsa toffee, quinotos y zapallo angola en conserva.

Strudel de manzanas rojas aromatizadas con eneldo y gajos de membrillos, crema citrica, acompañado de un helado de vainilla, chocolate blanco y nuez tostada.

El menú incluye bebidas sin alcohol y Vino Trumpeter durante toda la jornada.

VALOR MENÚ: CONSULTAR

3

Menú Cocktail Primavera / Verano



Con nuestra propuesta de tapeo y tentempié, exponemos una amplia gama de bocadillos Finger Foods a través de los cuatro tiempos de servicio ofreceremos una gran variedad de distintas propuestas culinarias, yendo desde, bocados autóctonos clásicos hasta algunas técnicas de fusión internacional que construye una experiencia interesante y cautivadora.

Pasos: 4 tiempos.

Tiempo de servicio: constante (intervalos predeterminados de tiempo).

Modalidad: Finger food.

Recepción

Brochettes:

Involtini de ciruela y panceta.
Boconccinos, tomate cereza y albahaca.
Pera caramelizada y jamón Serrano.

Bruschettas:

Variedad de Setas con ajo y romero.
Manzana Granny Smith, queso azul y nuez.
Tomate y Albahaca.

Entradas

Canapés:

Salmón ahumado, queso crema y ciboulette.
Remolacha y espuma de queso azul.
Pate de ternera y praline de almendras.

Shots:

Babaganush y plátano frito.
Ceviche de langostinos.
Hummus clásico y pan pita.

Nigiris:

Pulpo con salsa de maracuyá.
Atún rojo y reducción de aceto.
Salmón blanco y wasabi.

Tartines:

Atun, apio y cebolla morada.
Manzana, nueces y queso azul.

Calientes

Brochettes:

Halloumie y chimichurri.
Langostinos y salsa agridulce de tomate.
Pavita crujiente y tártara.

Mini Sándwiches:

Choripán y criolla agridulce.
Hamburguesa con cheddar y panceta.

Pizzetas:

Hongos y romero.
Tomate y albahaca.
Calabresa.

Risottos:

Calabaza y queso brie
Variedad de setas y trufa.

Cazuelas:

Pomodoro y albóndigas.
Beouf Bourguignon.
Pollo al Curry.

Pâtisserie

Cornet de chocolate y avellanas.
Tarteletas de cremoso de maní y dulce de leche.
Shot El Descanso.
Cheesecake y frambuesa.
Blondie y merengue italiano.

El menú incluye bebidas sin alcohol y Vino Trumpeter durante toda la jornada.

VALOR MENÚ: CONSULTAR



ISLA
EL DESCANSO

Opciones adicionales

Desayuno

Tostadas pan de masa madre y panes de campo de la isla.
Mermeladas artesanales de frutos de estación.
Huevos revueltos.
Yogurt, granola y frutas de estación.
Medialunas.
Mini tostados de queso, tomate y orégano fresco.
Fuentes de frutas enteras.

Té de la tarde

Scons tibios de queso.
Tostadas de masa madre.
Platos de frutas de estación
Brownies con dulce de leche
Tarteletas de dulce de leche y coco.

VARIEDAD DE SANDWICHES:

Pollo desmechado, Palta y tomate consasé
Tomate y variedad de quesos.

Fin de Fiesta

BRUSQUETAS

Tomate Albahaca y Bocconcinos.
Variedad de setas, Romero y brie.
Palta, queso crema, huevo de codorniz.

SHOTS

Mousse de jamón crudo y crujiente de plátano.
Crema de Berenjena, ajo y hierbas provenzales.
Crudo de atún rojo, locoto, cebolla morada y agua chile de lima.

DULCES

Chesse cake de frutos rojos
Mousse de chocolate
Variedad de helados.

VALORES: CONSULTAR

Adicionales de bebidas



UPGRADE DE VINOS

SERVICIO DE COCTELERÍA

CERVEZA LIBRE

Sunset Rider

Vodka, Golden Age Apricot,
Brandy, Jugo de naranja,
Jugo de ananá, Licor de cassis.

ESPUMANTE LIBRE

Branca Smash

Ferente Branca,
Jugo de lima/limón, Jugo de ananá,
Almíbar, Romero, Menta.

BRINDIS

Cynar Julep

Cynar 70, Jugo de limón,
Almíbar, Menta,
Jugo de pomelo.

Duración hasta 5 horas
Mínimo 20 pax

Penicilin

Johnny Black Label
Jugo de limón,
Almíbar de miel y jengibre
Float Single Malt o
Perfume de tabaco y vainilla.

Caipi Maracuyá

Frutos rojos
Vodka, Lima.

Gin Tonic Botánico

Gin, Tónica,
Romero, Maracuyá.

Gin Tonic STAR

Gin, Tónica,
Frutos rojos,
Lámina de pepino
Perfume cítrico.

Garibaldi

Campari,
Jugo de naranja.

Fernet & Coca Cola

Y también todos los clásicos

VALORES: CONSULTAR

C) TRASLADOS

FLUVIAL

- **TRASLADO DIURNO IDA Y VUELTA A TIGRE:**
En embarcación clásica climatizada, desde el puerto de Tigre a la isla, ida y vuelta.
Duración aproximada: 20 minutos.
- **TRASLADO DIURNO IDA Ó VUELTA A PUERTO MADERO:**
En embarcación clásica climatizada, desde tigre o dársena norte hacia o desde la isla, ida y vuelta (indistinto el lugar de ida y el lugar de vuelta).
Mínimo 20 pax. Duración aproximada: Tigre-isla 20 minutos, Puerto Madero-isla 90 minutos.
- **TRASLADO DIURNO IDA Y VUELTA A PUERTO MADERO:**
En embarcación clásica climatizada, desde dársena norte a la isla, ida y vuelta.
Mínimo 20 pax. Duración aproximada: 90 minutos.
- **TRASLADO NOCTURNO:**
En embarcación clásica climatizada, desde el puerto de Tigre a la isla, ida y vuelta.
Duración aproximada: 20 minutos. Se considera nocturno desde las 19hs.

AÉREO

- **TRASLADO EN HELICÓPTERO**



VALORES: CONSULTAR



ISLA
EL DESCANSO

LOS

*Esperamos
pronto*

Conocenos mejor:

www.islaeldescanso.com  [@islaeldescanso](https://www.instagram.com/islaeldescanso)
 <https://linktr.ee/IslaElDescanso>  [Isla El Descanso](https://www.linkedin.com/company/Isla-El-Descanso)

Programas de día completo, especiales o eventos:

 WhatsApp: 11 5954 6295  info@islaeldescanso.com