



PAMPAS de ARECO

RESORT DE CAMPO & SPA



“Encuentros Corporativos”

eventos@ct-hoteles.com – 0810-345-9990 – www.pampasdeareco.com

PAMPAS de ARECO

Resort de campo & Spa

Pampas de Areco Resort de Campo & Spa es la combinación perfecta entre confort y vida al aire libre. Posee una imagen tradicional y majestuosa, con proporciones clásicas y generosas, propias del estilo neocolonial.

Se encuentra ubicado estratégicamente en la llanura pampeana, a pocos minutos del casco histórico de San Antonio de Areco, una de las poblaciones más antiguas y tradicionales de la región, y a solo 60 minutos de la Ciudad de Buenos Aires.

Su localización permite ofrecer una variedad de servicios y actividades a los hombres de negocios y a los visitantes que buscan un punto de encuentro entre la tradición y el placer.

INSTALACIONES Y SERVICIOS

- 30 Habitaciones
- Salón Principal "Ricardo Güiraldes"
- Salón "Los Caudillos"
- Restaurante "Los Federales"
- Directorio Pampas
- Health & Spa "Aguaribay" con Piscina Climatizada In-Out (con costo adicional)
- Gimnasio
- Piscina Exterior con Solarium y Reposeras
- Cancha de Tenis y Fútbol Recreativas
- Estacionamiento Cubierto



INSTALACIONES Y SERVICIOS



Salones/ Meeting rooms

01

Pampas de Areco Resort de Campo & Spa ofrece la posibilidad de realizar eventos corporativos, exhibiciones, lanzamientos, jornadas de trabajo, congresos, capacitaciones, entre otros.

| Salones | Sector | Medidas | Superficie | Altura | Banquetes | Recepción | Auditorio | Escuela | Mesa "U" | Imperial |
|-------------------|--------|-----------------|-----------------------|--------|-----------|-----------|-----------|---------|----------|----------|
| Ricardo Güiraldes | A+B | 10,4 X 10,4 mts | 108 mts ² | 3 | 70 | 90 | 90 | 40 | 40 | 40 |
| Ricardo Güiraldes | A | 10,4 X 5,2 mts | 54 mts ² | 3 | 30 | 50 | 50 | 20 | 15 | 25 |
| Ricardo Güiraldes | B | 10,4 X 5,2 mts | 54 mts ² | 3 | 30 | 50 | 50 | 20 | 15 | 25 |
| Directorio Pampas | C | 4,8 X 3,72 mts | 17,8 mts ² | 3 | | | | | | |
| Living Room | D | 4,8 X 3,72 mts | 17,8 mts ² | 3 | | 15 | | | | |
| Restaurant | E | 10 X 9,7 mts | 97 mts ² | 3 | 70 | 110 | | | | 40 |
| Lobby Bar | F | 9,7 X 11,4 mts | 110 mts ² | 3 | | 120 | | | | |



A - Salón Güiraldes

Espacio para capacitaciones, reuniones estratégicas y formación.

C - Directorio Pampas

Equipado con mesa imperial, vista al parque y excelente luz natural, ideal para encuentros de dirección gerencia y negocios.

D - Salón Los Caudillos

Un espacio con distinción pensado para encuentros privados y exclusivos.



EQUIPAMIENTO I

- Servicio de Proyección y Pantalla. Incluye zapatillas multi-tomas, Pasa-Diapositivas y Rotafolios (1) con Hojas y Marcadores. WIFI con ancho de banda de 80 MG.

ADICIONALES DISPONIBLES

- Rotafolios adicionales con hojas y marcadores.
- Operación Técnica.
- Pantalla Portátil.
- Micrófono corbatero, vincha.
- Musicalización recreativa para Fiestas con iluminación ambiental.
- Servicio de karaoke recreativo.



EQUIPAMIENTO II

- Servicio de proyección y Pantalla, con amplificación de sonido básica. Incluye zapatillas multi-toma, Pasa diapositivas y Rotafolios (1) con Hojas y Marcadores. WIFI con ancho de banda de 80 MB.



EQUIPAMIENTO III

- Servicio de Proyección y Pantalla, con amplificación, Mixer Consola, 2 micrófonos inalámbricos. Incluye zapatillas multi-toma, Pasa-diapositivas y Rotafolio (1) con Hojas y Marcadores. WIFI con ancho de banda de 80 MB.

- Nuestros salones cuentan con muy buena iluminación natural, están climatizados todo el año y tienen acceso libre a WIFI
- El alquiler de los salones Incluye: Una estación de infusiones frías y calientes permanente (café americano, variedad de té, agua caliente, leche, limonada y agua mineral fría), caramelos en mesas de trabajo, anotadores y lapiceras.
- Los salones son exclusivos para jornadas de trabajo entre las 8 y 19.30 hs.



Habitaciones



JUNIOR POLO

- 20 Habitaciones de 40mts2
- Vista al campo
- Deck privado o balcón aterrazado
- LCD 32", Aire Acondicionado Frío/Calor, Placa térmica.
- Base doble con cama King o Twin Size.
- Caja de seguridad digital, Minibar, Servicio individual con variedad de Té.



SENIOR

- 6 Habitaciones de 50mts2
- LCD 42", Aire Acondicionado Frío/Calor, Placa térmica.
- Base doble/triple con cama King o Twin Size.
- Caja de seguridad digital, Minibar, Servicio individual con variedad de Té.



MASTER SUITE

- 4 Habitaciones de 60mts2
- Vista al campo
- Balcón aterrazado
- LCD 42", Aire Acondicionado Frío/Calor, Placa térmica.
- Base doble/triple con cama King o Twin Size.
- Caja de seguridad digital, Minibar, Servicio individual con variedad de Té.

- Tarifas para grupo mínimo 10 habitaciones.
- Habitaciones en base doble o single con desayuno buffet.
- Las Habitaciones Senior y Master permiten 1 (una) cama adicional (consultar disponibilidad).
- Horarios: Check In 15hs Check Out 10hs

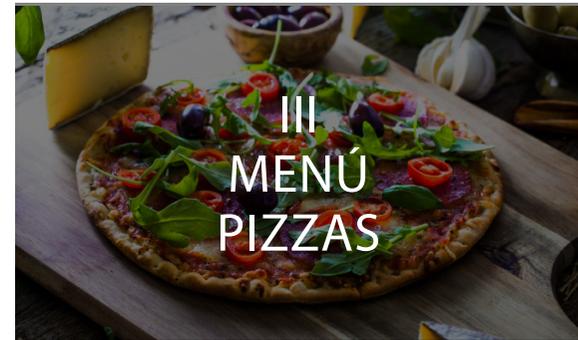


FO4

Nuestra cocina

NUESTRA COCINA

En nuestro Restaurant "Los Federales", podrá disfrutar de una cocina tradicional, con matices iberoamericanos y sabores inspirados desde el color, las carnes seleccionadas, y platos de autor, que harán de su Evento una gran experiencia gastronómica.



I MENU EJECUTIVO

Servicio de tres pasos, emplatado.
Ubicación: Restaurant "Los Federales".

OPCIONES DE ENTRADA

Elegir 1 opción

- Brusqueta casera con jamón crudo, rúcula y hebras de queso
- Ensalada mediterránea (hojas verdes, olivas negras, tomate confitado y parmesano en escamas)
- Empanadas de carne cortada a cuchillo, o caprese.
- Mil hojas de vegetales asados, pesto genovés y corona de rúcula
- Brochetas de ave y vegetales de estación

OPCIONES DE PLATO PRINCIPAL

Elegir 1 opción

- Bondiola braseada con batatas caramelizadas
- Creppes de verdura o ave y hongos con bechamel, filetto y queso gratinado
- Ojo de bife con papines rústicos salteados a la oliva
- Roulette de ave relleno con queso y jamón con salsa de hierbas y papas españolas
- Pesca del día con mousse de calabazas y verdeo

OPCIONES DE POSTRE

Elegir 1 opción

- Flan casero con dulce de leche y crema batida
- Cheesecake cítrico con salsa de frutos rojos
- Peras al borgoña con salsa inglesa
- Macedonia de frutas frescas con crema americana
- Tarta tibia invertida de manzanas y canela

• Incluye: bebidas sin alcohol Línea Coca Cola, presentación en jarra (Servicios de Almuerzo y Cena).

• Disponibles platos adaptados a dietas restrictivas (Celíacos, vegetarianos, veganos, hipertensos, etc.)





II MENU ASADO CRIOLLO

Servicio a la mesa. Asado con selección de cortes vacunos, de cerdo y pollo. Asador a las brasas.

Ubicación: Restaurant "Los Federales" o Galería Cubierta del Hotel.

ENTRADA

- Empanadas de carne tiernizada cortada a cuchillo.
- Variedad de Ensaladas: Rúcula y parmesano, Zanahoria, tomate y huevo, Mezclum de Hojas Verdes, Ensalada Rusa.
- Vegetales asados
- Papas Fritas.

PLATO PRINCIPAL

- Asado de Tira
- Vacío
- Costillar al Asador
- Bondiola y Pechito de cerdo
- Pollo
- Chorizo
- Morcilla
- Achuras

POSTRES

- Cremas heladas
- Flan de vainilla
- Ensalada de frutas

– Incluye: bebidas sin alcohol Línea Coca Cola, presentación en jarras (Servicios de Almuerzo y Cena).

– El Servicio de Cena incluye Vinos Altas Cumbres, Malbec y Chardonnay.

– Disponibles platos adaptados a dietas restrictivas (Celíacos, vegetarianos, veganos, hipertensos, etc.)

III MENU PIZZAS

Pizzas con variedad de sabores. Ubicación: Restaurant "Los Federales".

SABORES

- Tradicional de Mozzarella, Orégano y Olivas Verdes
- Especial con Mozzarella, Jamón Cocido y Pimientos Rojos Asados.
- De queso azul, Mozzarella y Olivas Negras
- Mediterránea con Mozzarella, rodajas de tomate fresco, perfume de ajo y olivas verdes

- De cebollas rehogadas, queso parmesano, mozzarella y olivas negras
- Pampas: con hojas de rúcula, hebras de jamón crudo, tomates secos y olivas de dos colores
- Especial de Queso con parmesano, mozzarella, queso azul y reggianito gratinado con olivas negras
- Del campo: con hongos, mozzarella y olivas negras

- De mozzarella, tomates frescos y anchoas con olivas negras
- Especiada: con mozzarella, queso reggianito gratinado, albahaca, romero y tomillo, con olivas verdes

POSTRES

- Cuadrados de chocotorta, cuadrados de coco y dulce de leche, flan de naranja.

• Incluye: bebidas sin alcohol Línea Coca Cola, presentación en jarras (Servicios de Almuerzo y Cena).

• Disponibles platos adaptados a dietas restrictivas (Celiacos, vegetarianos, veganos, hipertensos, etc.)



IV COFFE BREAK

Selección de pastelería artesanal, frutas, aguas saborizadas y estación de infusiones Duración: 30min

OPCIÓN 01

Selección de 03 variedades de bocados + estación de infusiones.

OPCIÓN 02

Selección de 05 variedades de bocados + estación de infusiones.

OPCIÓN 03

PERMANENTE – Servicio de Coffee permanente, con 3 reposiciones de bocados dulces y salados, y 2 reposiciones de frutas

CARTA DE PASTELERÍA

Opciones dulces

1. Pastafrola de dulce de membrillo o batata
2. Crumble de manzana y nueces
3. Alfajores de dulce de leche
4. Brownie
5. Facturas artesanales
6. Cuadrados de limón glaseados
7. Budín de dos chocolates
8. Muffins de naranja
9. Scones clásicos
10. Tarta de coco y dulce de leche

OPCIONES DULCES

1. Tortas fritas caseras

2. Croissants rellenos con jamón

cocido y queso

3. Chipá

4. Pancitos de campo saborizados

5. Rosca de hojaldre

6. Grisines especiados con dips de queso blanco

7. Mini brioche de queso y tomate / queso y jamón

8. Scones de hierbas

9. Bizcochos criollos

10. Mini focaccia de oliva y tomate seco

ESTACIÓN DE INFUSIONES

1. Café Americano

2. Variedad de Té

3. Mate Cocido

4. Agua Mineral

5. Agua Saborizada

6. Leche

FRUTAS (Adicional)

Variedad de frutas de estación, frescas (presentación en pinchos, cubos y/o naturales)



V BRUNCH

Quick lunch con selección de opciones frías y calientes.
También podrá seleccionar este servicio como Desayuno o Tea
Time de Bienvenida.

- 03 Variedades de mini empanadas caseras (Humita tradicional, carne cortada a cuchillo y queso azul)
- 03 Variedades de quiche (Queso y puerros, jamón cocido y tomates frescos, verduras de hoja verde con parmesano)
- Pinchos caprese (Mozzarella, tomates cherry y albahaca)
- Mini burgers con hojas y mostaza de dijon
- Mini brioche de queso, jamón crudo y tomatitos confitados
- Buffet para ensaladas (Hojas verdes + tomate fresco + zanahorias + betabeles + arvejas + choclo en grano + huevos + vegetal de estación a elección del chef)

PRINCIPAL (01 Opción)

- Rechaud con salteado de ave con vegetales y risotto cremoso de hongos
- Fetuccini con salteado de tomates, hierbas frescas y olivas
- Verduras al wok

POSTRES (01 Opción)

- Tiramisú casero en vasitos individuales
- Copa de frutas de estación
- Crumble de peras con helado



VI BUFFET

BUFFET I

RECHAUD

Creppes de Verdura con Salsa Rosa

Suaves

Strogonoff de Ternera con Papines

Rústicos

QUICHES

De Puerros

Zapallitos verdes y queso

EMPANADAS

Humita y Verdeo

De pollo

VARIOS

Mini Brioche de Jamón Crudo y Rúcula

Pinchos de Cerdo Salteado

Tortilla Española

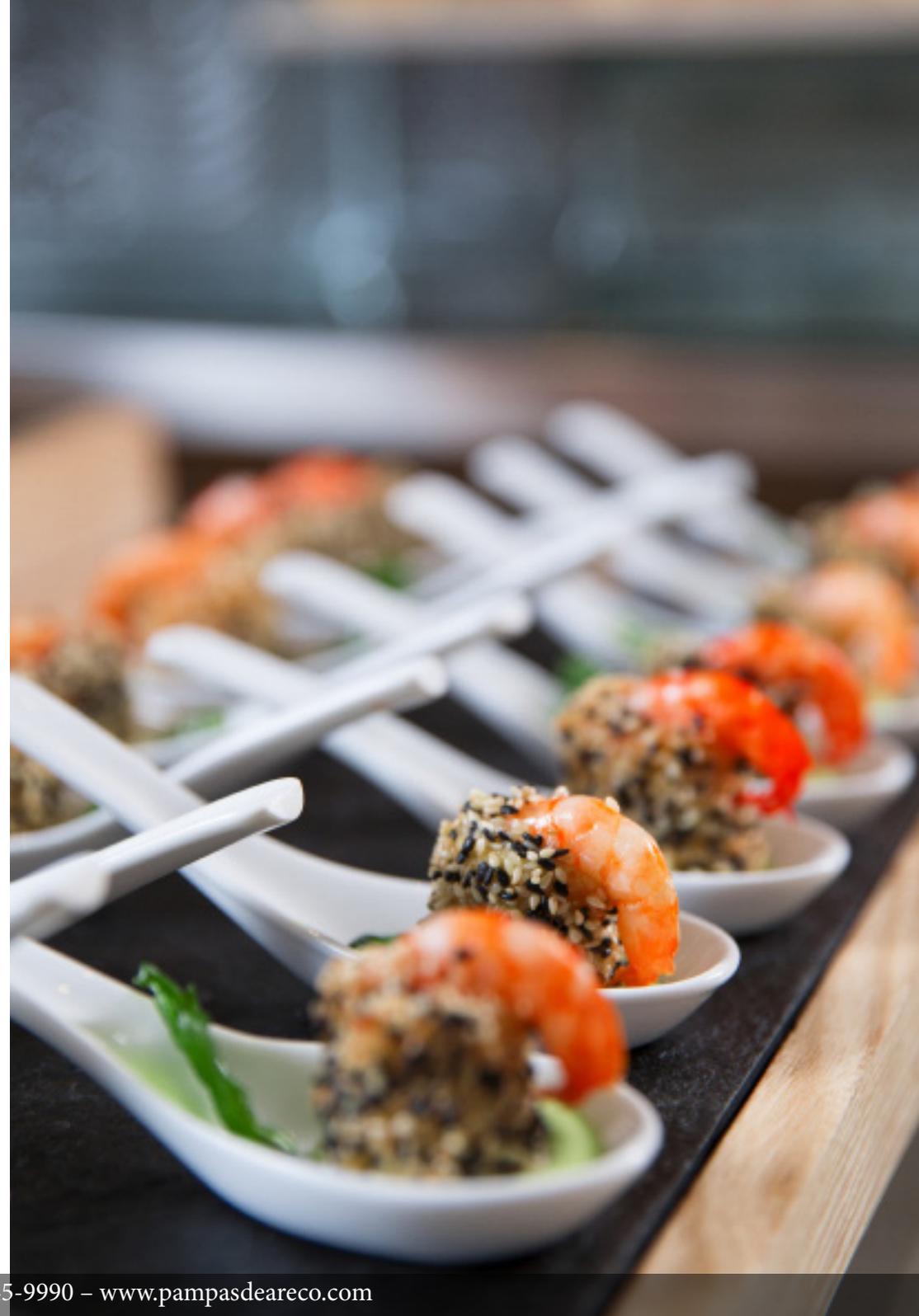
Tabule de Quínoa

Tequeños de Lomo Salteado

BUFFET DE VEGETALES

Hojas verdes, tomate, zanahoria, huevo, remolachas, choclo en grano, aros de cebolla.

Papas cuña en dos cocciones
Aderezos caseros y condimentos.





BUFFET II

RECHAUD

Risotto de Hongos
Fricassé de Ave y Vegetales

QUICHES

De calabaza y mozzarella
De jamón cocido y queso

EMPANADAS

Carne cortada a cuchillo
Mediterránea (Mozzarella, olivas,
tomate)

VARIOS

Mini burgers caseras con pan de campo
Pinchos Capresse
Bastones de Mozzarella

Brusqueta con Crema de Papas
Buñuelos de Espinaca

BUFFET DE VEGETALES

Hojas verdes, tomate, zanahoria, huevo,
remolachas, choclo en grano, aros de
cebolla.

Papas Fritas

Aderezos caseros y condimentos.

BUFFET III

RECHAUD

Ñoquis de Papa con Salsa de Hierbas
Wok de Vegetales y Fideos de Arroz

QUICHES

De espinaca
Queso, panceta, tomates secos y hongos

EMPANADAS

Carne cortada a cuchillo
Capresse

VARIOS

Causa Peruana de Pollo
Mini Pizzas de Queso, de Rúcula y Tomates
Secos
Milanesas de Berenjena

Tacos con Carne de Ternera Mechada
Tomates Rellenos tipo Primavera

BUFFET DE VEGETALES

Hojas verdes, tomate, zanahoria, huevo,
remolachas, choclo en grano, aros de
cebolla.

Papas al Natural

Aderezos caseros y condimentos.



OPCIONES DE MENÚ VEGANO

ENTRADAS

- Croquetas de vegetales braseados con oliva y nueces.
- Palta rellena de arroz y vegetales.
- Ensalada mixta de lechuga, rúcula, tomate cherry, palmitos, zanahoria, palta y pepino.

PRINCIPALES

- Fideos de arroz y vegetales salteados.
- Risotto de hongos con champiñones a la brasa.
- Sándwich de vegetales a la parrilla con Alineo de oliva extra virgen.
- Arroz salteado con frutos del campo.

TABLA DE QUESOS Y FIAMBRES

servicio en estación o mesas, con variedad de fiambres, quesos y embutidos regionales. Ubicación: Living Room, Galerías Cubiertas, Restaurant "Los Federales".

- Bondiola, jamón crudo, lomito ahumado.
- Salame, chorizo seco, longaniza.
- Quesos saborizados (pimienta, finas hierbas y pategrás), queso azul.
- Aceitunas verdes y negras.
- Pan de campo y grisines caseros.

- Incluye: bebidas sin alcohol Línea Coca Cola, presentación en jarra.
- Disponibles platos adaptados a dietas restrictivas (Celiacos, vegetarianos, veganos, hipertensos, etc.)



Spa AGUARIBAY



MASAJES
Y
TRATAMIENTOS



CIRCUITO
DE
AGUAS



PISCINA
CLIMATIZADA
IN/OUT

SERVICIOS ADICIONALES

- Equipo de Coordinación de Eventos
- Wake Up Calling
- Delivery de Gifts y Tarjetas
- Laundry service (con costo adicional)
- Impresión Laser B&N (con costo adicional)
- Ambientación de Espacios

HEALTH & SPA AGUARIBAY

- Masajes relajantes y descontracturantes
- Tratamientos faciales y corporales
- Sesiones de hidroterapia
- Circuito de aguas
- Piscina climatizada in/out

TEAM BUILDING

Dinámicas de grupo y team building adaptado a cada necesidad

