



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
- Gimnasio
- Piscina Exterior con Solarium y Reposeras
- Cancha de Tenis y Fútbol Recreativas
- Estacionamiento Cubierto

INSTALACIONES Y SERVICIOS



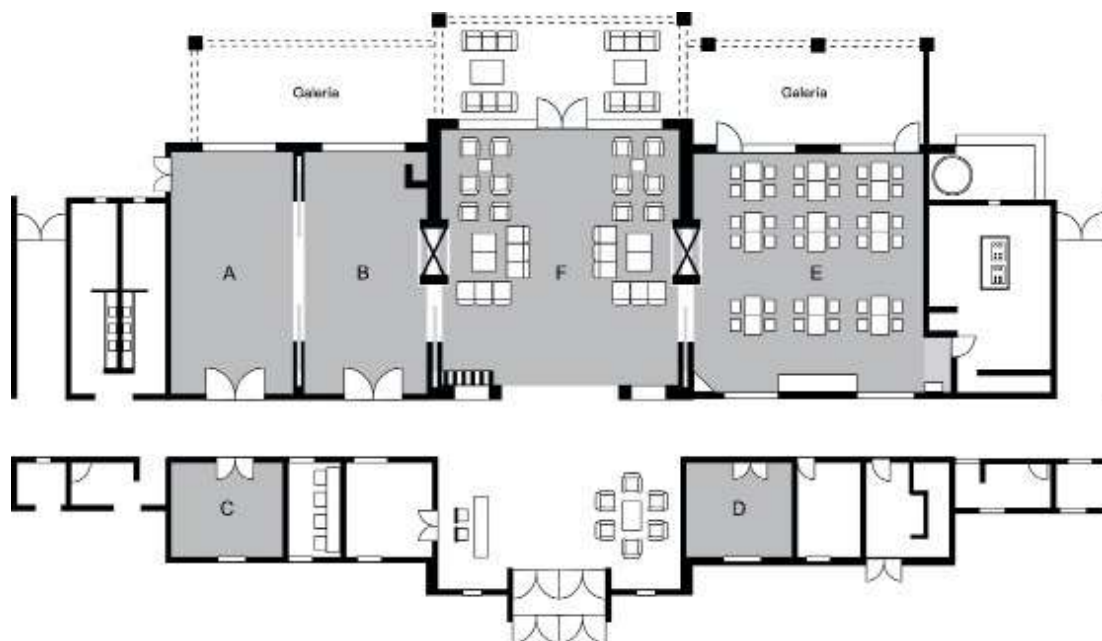


Salones/ Meeting rooms

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 mts2	3	70	90	90	40	40	40
Ricardo Güiraldes	A	10,4 X 5,2 mts	54 mts2	3	30	50	50	20	15	25
Ricardo Güiraldes	B	10,4 X 5,2 mts	54 mts2	3	30	50	50	20	15	25
Directorio Pampas	C	4,8 X 3,72 mts	17,8 mts2	3						
Living Room	D	4,8 X 3,72 mts	17,8 mts2	3		15				
Restaurant	E	10 X 9,7 mts	97 mts2	3	70	110				40
Lobby Bar	F	9,7 X 11,4 mts	110 mts2	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, ideas 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 y Pasa-Diapositivas. WIFI con ancho de banda de 80 MG.



EQUIPAMIENTO II

- Servicio de proyección y Pantalla, con amplificación de sonido básica. Incluye zapatillas multi-toma y Pasa diapositivas. WIFI con ancho de banda de 80 MB.

ADICIONALES DISPONIBLES

- Rotafolios con hojas y marcadores.
- Operación Técnica.
- Pantalla Portátil.
- Micrófono Inalámbrico.
- Musicalización recreativa para Fiestas con iluminación ambiental.
- Servicio de karaoke recreativo.
- Anotadores + Lapiceras.
- Estación de Infusiones frías y calientes (café americano, variedad de té, agua caliente, leche, limonada/naranjada, agua mineral fría).
- Estación snack 3 opciones entre bocados dulces y salados.

- 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 agua mineral, rotafolio y marcadores.
- Los salones son exclusivos para jornadas de trabajo entre las 8 y 19.30 hs.
- Consultar caramelos, anotadores y lapiceras.



Habitaciones



JUNIOR POLO

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

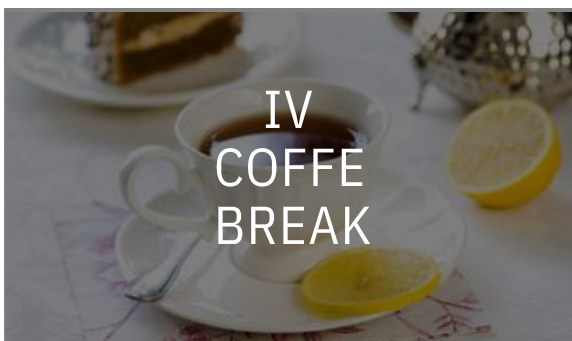
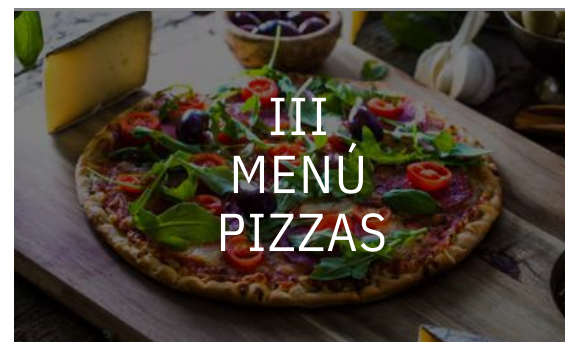
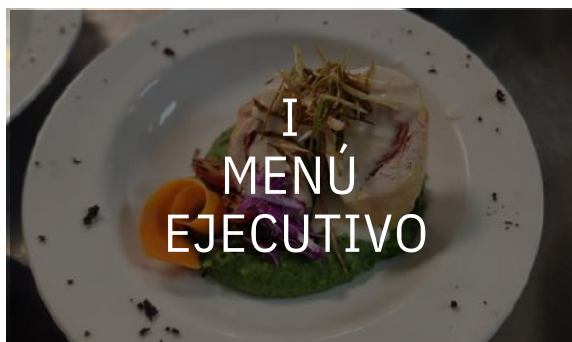
- Habitaciones en base doble o single con desayuno buffet.
- Las Habitaciones Senior y Master permiten 1 (una) cama adicional (consultar disponibilidad).
- Horarios: Check In 15hs Check Out 10hs



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”.
Una opción por paso por grupo.

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 cerdo agridulce, osobuco o fugazzeta.
- Mil hojas de vegetales asados, pesto genovés y corona de rúcula
- Hongos rellenos de mousse de calabaza ahumada, nueces y queso brie.
- Brochetas de vegetales de estación sobre caviar de berenjena, rúcula y mousse de zanahoria.

OPCIONES DE PLATO PRINCIPAL

Elegir 1 opción

- Lasaña Napolitana (espinaca a la crema, vacío braseado) Sobre salsa mixta.
- Ojo de bife con salsa de champiñones y puré rustico.
- Roulette de ave con salsa 4 quesos y puré de espinaca y puerro.
- Pesca del día con mousse de calabazas y verdeo, vegetales asados y salsa de limón.
- Carré de cerdo a la riojana sobre cremoso de papa.

OPCIONES DE POSTRE

Elegir 1 opción

- Flan casero con dulce de leche y crema batida
- Cheesecake cítrico con salsa de frutos rojos
- Budín de pan al caramelo, con crema batida y dulce de leche.
- Macedonia de frutas frescas con crema americana.
- Tiramisú
- Pana cota de chocolate blanco y salsa frutal.

– Incluye: bebidas sin alcohol Línea Coca Cola, Servicio 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, Mézclum de Hojas Verdes.
- Vegetales asados
- Papas Fritas.

PLATO PRINCIPAL

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

POSTRES (Elegir 1 opción)

- Cremas heladas.
- Flan casero con dulce de leche y crema batida.
- Macedonia de frutas.

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

→ 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 reggiano 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 reggiano gratinado, albahaca, romero y tomillo, con olivas verdes

POSTRES

- Variedad de shots.

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

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



IV COFFE BREAK

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

OPCIÓN 01

Selección de 02 variedades de bocados + frutas de estación + estación de infusiones.

OPCIÓN 02

Selección de 04 variedades de bocados + frutas de estación + estación de infusiones.

OPCIONES DULCES

1. Pastafrola de dulce de membrillo o batata.
2. Crumble de manzana y nueces.
3. Alfajores de dulce de leche.
4. Alfajores de maicena.
5. Brownie.
6. Cuadrados de limón glaseados.
7. Budín de dos chocolates.
8. Muffins de naranja.
9. Churros criollos, rellenos de dulce de leche y crema pastelera.
10. Bolas de fraile rellenos de dulce de leche y crema pastelera.
11. Pastelitos en almíbar rellenos de dulce de batata y dulce de membrillo.
12. Tarta de coco y dulce de leche.

OPCIÓN 03

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

OPCIONES SALADAS

1. Croissants rellenos con jamón crudo, queso crema y rúcula
2. Chipá
3. Pancitos saborizados.
4. Rosca de hojaldre
5. Grisines especiados.
6. Mini brioche de queso y tomate / queso y jamón.
7. Scones de hierbas
8. Bizcochos criollos
9. 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



V BRUNCH

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

- 03 Variedades de mini empanadas caseras (Osobuco, pulled pork, humita.)
- 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)

- Risotto cremoso de hongos con ragú de ternera.
- Papardelle con salsa de frutos del mar.
- Vegetales al wok.

POSTRES (01 Opción)

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

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

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



VI BUFFET

BUFFET OPCIÓN I

RECHAUD

Lasaña napolitana con salsa rosa suave.
Stroganoff de Ternera con Papines Rústicos.

QUICHES

Suflé de zapallitos y quesos.
Flan de berenjenas asadas y zanahorias.

EMPANADAS

Humita y Verdeo.
Pollo a los 4 quesos.

VARIOS

Mini Brioche de salmón ahumado, rúcula y cherry confitados.
Langostinos en tempura.
Variedades de roll de mar y campo.
Pinchos de picaña y vegetales asados.
Mil hojas de papa gratinado.

BUFFET DE VEGETALES

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

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

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





BUFFET OPCIÓN II

RECHAUD

Risotto de Hongos
Paella de frutos de mar.

QUICHES

Tortillas de papas rellenas.
Jamón y queso / panceta y queso.
Tortilla de espinaca y muzzarella.

EMPANADAS

Carne cortada a cuchillo.
Fugazzetta (queso y cebolla).

VARIOS

Mini burgers caseras con pan de campo
Pinchos Caprese
Bastones de polenta y queso.

Bastones de canicama.
Bruschetas de salmón ahumado,
queso crema y eneldo.
Buñuelos de espinaca.

BUFFET DE VEGETALES

Hojas verdes, tomate, zanahoria, huevo,
remolachas, choclo en grano, aros de
cebolla.
Papas Fritas
Aderezos caseros.

BUFFET OPCIÓN III

RECHAUD

Ñoquis de Papa rellenos de
muzzarella, con salsa boloñesa.
Wok de Vegetales y Fideos de Arroz

QUICHES

Tortilla española.
Suflé de brócolis gratinados.

EMPANADAS

Carne cortada a cuchillo
Caprese

VARIOS

Chipa guazú
Mini pastel de papas
Mini pizzas de queso, rúcula y tomates
secos.

Berenjena a la pamesana.
Variedad de tacos.
Tomates rellenos de atún y vegetales.

BUFFET DE VEGETALES

Hojas verdes, tomate, zanahoria, huevo,
remolachas, choclo en grano, aros de
cebolla.
Papas al Natural
Aderezos caseros.

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

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

VII TABLA DE QUESOS Y FIAMBRES

Servicio en estación o mesas. 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, servicio en jarra.
→ Disponibles platos adaptados a dietas restrictivas (Celíacos, vegetarianos, veganos, hipertensos, etc.)



OPCIONES DE MENÚ VEGANO

ENTRADAS

- Croquetas de vegetales sobre humus de berenjena
- Palta rellena de arroz y vegetales.
- Ensalada mixta de lechuga, rúcula, tomate cherry, palmitos, zanahoria, palta y pepino.

PRINCIPALES

- Vegetales salteados con fideos de arroz.
- Risotto de hongos con champiñones asados.
- Hamburguesa vegetariana (Mix de verde, tomate cherry, medallón de quinoa, espinaca y queso brie).
- Arroz salteado con frutos del campo.





VIII DESAYUNO BUFFET

PANIFICADOS

Pan de molde blanco y negro
Muffins
Tarta de ricota
Tarta de frutas
Tarta de coco
Scones saladas y dulces
Pepas de membrillo y batata
Pastafrola de membrillo y batata.

Medialunas saladas y dulces

Factura
Bizcochos
Cremona
Chipa
Alfajores de maicena
Alfajores de dulce de leche

CEREALES Y FRUTOS SECOS

Almohaditas de chocolate
Almohaditas de frutilla
Anillos de cereal
Copos de maíz con y sin azúcar
Avena
Nueces
Almendras
Granola
Pasas de uva

FRIOS Y LACTEOS

Jamón fetas
Queso fetas
Queso crema
Mermelada casera
Dulce de leche
Yogurt de vainilla y frutilla

FRUTAS DE ESTACIÓN

Presentación en cubos.

RECHAUD

Huevo revuelto
Panceta crocante

INFUSIONES Y JUGOS

Café
Leche
Té
Jugo de naranja

Spa AGUARIBAY



MASAJES
Y
TRATAMIENTOS



CIRCUITO
DE
AGUAS



PISCINA
CLIMATIZADA
IN/OUT

SERVICIOS ADICIONALES

Consultar servicio por costo adicional

- Equipo de Coordinación de Eventos
- Wake Up Calling
- Equipo de Coordinación de Eventos
- Delivery de Gift y Tarjetas
- Laundry service
- Impresión Laser B&N
- Ambientación de Espacios
- Fogón

HEALTH & SPA AGUARIBAY

- Masajes relajantes y descontracturantes
- Tratamientos faciales y corporales
- Sesiones de hidroterapia

TEAM BUILDING

Dinámicas de grupo y team building
adaptado a cada necesidad

