

[UN DÍA PARA TODA LA VIDA EN EL COLIBRÍ]

*El día mas importante de tu vida
merece un escenario inolvidable.*



En el corazón del campo argentino, donde el silencio habla y los cielos se visten de estrellas, existe un lugar hecho para las historias que duran toda la vida: El Colibrí.

Aquí no solo celebramos bodas. Celebramos el acto más grande que una persona puede ofrecerle a otra: compartir su sueño.

Te invitamos a hacer una pausa del mundo, a escapar del ruido, y a comenzar una nueva vida rodeado de naturaleza, caballos, y un aire que huele a flores, pasto fresco y promesas cumplidas.

Cada rincón de nuestra estancia fue pensado para acompañarte en este momento único. Desde la ceremonia hasta la última copa al atardecer, todo en El Colibrí respira encanto, calidez y autenticidad.

No es solo un lugar. Es un escenario para tu historia de amor.

**TU BODA EN EL COLIBRÍ.
UN DÍA. UNA VIDA.
UN SUEÑO COMPARTIDO.**

Índice

Servicio

Menú Gourmet

Menú Cocktail

Menú Asado

Barra de tragos

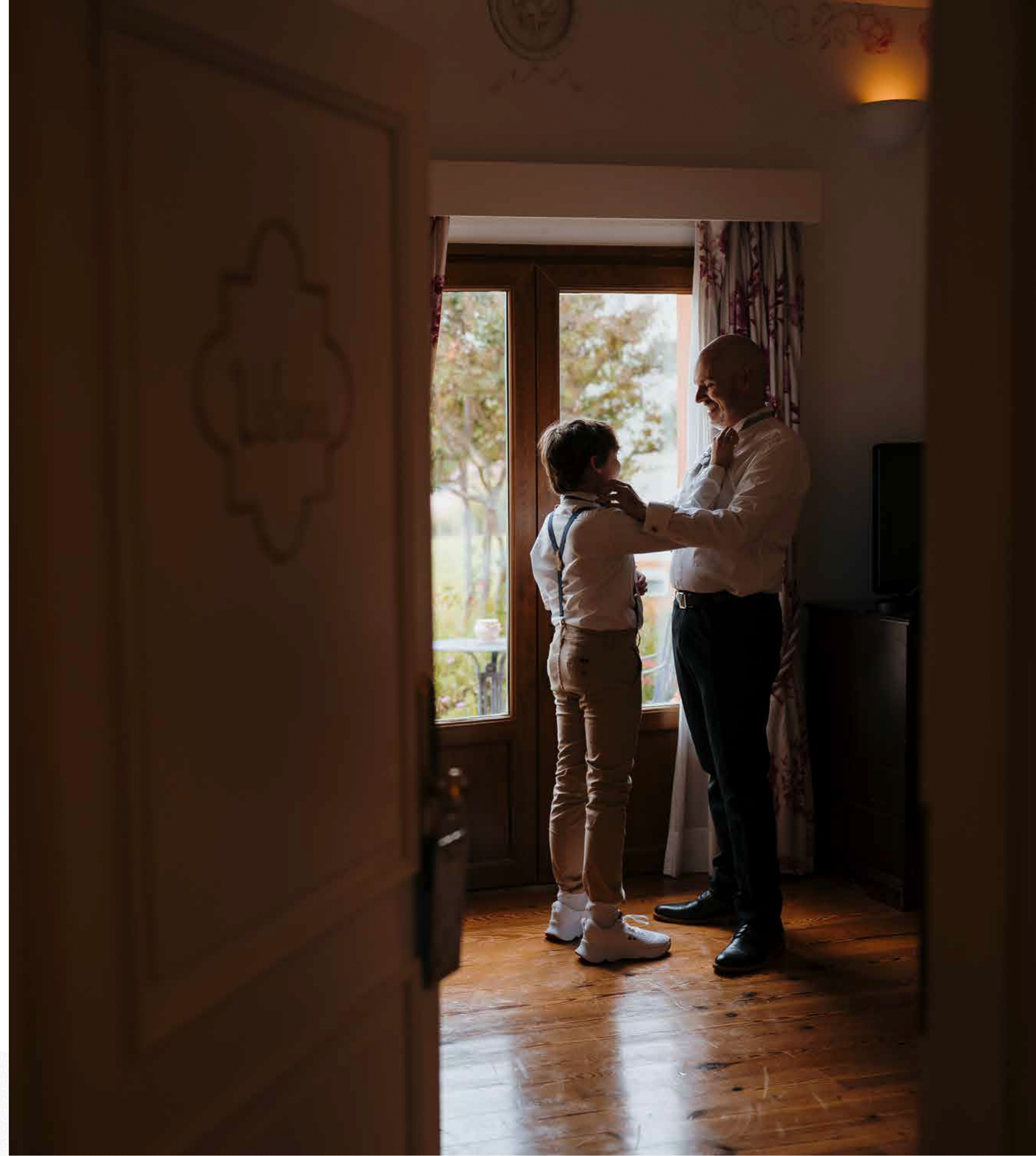
Casco principal

La Maison

El Mirador

Condiciones

Contacto



TODO LO QUE SOÑAS
LO HACEMOS REALIDAD



ESTANCIA
EL COLIBRÍ
MAISON FENESTRAZ

DURANTE TODA LA BODA

- Servicio de maitre y mozos
- Servicio de recepcionistas
- Personal de limpieza permanente
- Personal de mantenimiento
- Área protegida SUM
- 2 noches de cortesía en nuestra Suite Colibrí
- Vajilla y cristalería de la estancia

CATERING DEL COLIBRI

- Recepción de bienvenida
- Plato principal
- Postre
- Mesa Dulce *no incluye torta de bodas
- Final de fiesta
- Barra de tragos, vinos, espumantes, bebidas sin alcohol, servicio de Cafetería

PROVEEDORES EXTERNOS A COTIZAR

- Organizador de eventos
- Ambientación & Mobiliario
- DJ, sonido, iluminación y grupo electrógeno
- Fotografía y video
- Carpas estructurales/beduinas para salón y cocina
*en caso de requerir
- Tráiler de baños si aplica



LA MESA ESTÁ SERVIDA



ESTANCIA
EL COLIBRÍ
MAISON FENESTRAZ



Menú Gourmet

PRECIO POR PERSONA: USD 195 + IVA

RECEPCIÓN DE BIENVENIDA SUGERIDA

- Brusquetas de escabeche de pato / escabeche de berenjenas
- Tarteletas masa brisé: rabanito encurtido / tapenade/ perejil/ tomate-ajo-anchoa
- Hummus en masa de semillas
- Terrina de conejo
- Tartar de tomate con bruschetta de pan de ajo
- Tiradito de trucha curada
- Falafel de lenteja con salsa muhammara (pimientos asados y nueces)

PLATOS PRINCIPALES SUGERIDOS

- Roll de cabrito braseado, mil hojas de batatas y terrina de zucchinis
- Lomo bridado con panceta casera, crema de maíz, y zanahorias y remolachas de la huerta
- Rol de cordero con papines andinos, cebolla morada y pimientos asados

POSTRES SUGERIDOS

- Lingote de naranja con streusel de coco y mermelada de naranja
- Parfait de frutos rojos, con salsa de chocolate blanco y menta fresca de la huerta
- Musse de chocolate sobre bizcocho de almendras

MESA DULCE

Selección de pastelería en presentación individual

AFTER DINNER

Pizzas a la parrilla.

NIÑOS DE 0 A 2 AÑOS: NO ABONAN CUBIERTO.
NIÑOS DE 3 A 12 AÑOS: ABONAN 50% DEL CUBIERTO DEL MENÚ.



Menú Cocktail

PRECIO POR PERSONA: USD 215 + IVA

PARTE #1

- Mesa Buffet de Quesos y Fiambres de Colonia Caroya con panes caseros

PARTE #2

- Empanaditas criollas / de jamón
- y queso / de poroto
- Pinchos de mollejas al verdeo
- Pinchos de pollo rebozados con salsa teriyaki
- Choripancitos
- Principal – Cazuelas calientes
- Risotto de Quinoa
- Cazuela de Bondiola braseada
- Cazuela de Lomo Strogonoff

POSTRE A ELECCIÓN

- Cheese cake de cítricos
- Lingote de coco y dulce de leche

MESA DULCE

Selección de pastelería en presentación individual

AFTER DINNER

Pizzas a la parrilla

NIÑOS DE 0 A 2 AÑOS: NO ABONAN CUBIERTO.
NIÑOS DE 3 A 12 AÑOS: ABONAN 50% DEL CUBIERTO DEL MENÚ.



Menú Asado

PRECIO POR PERSONA: USD 238 + IVA

RECEPCIÓN DE BIENVENIDA

- Brusquetas de escabeche de conejo / escabeche de berenjenas
- Tarteletas masa brisé: rabanito encurtido / tapenade/ perejil/ tomate-ajo-anchoa
- Hummus en masa de semillas
- Empanadas fritas al disco (carne & veggies)
- Saladas & Dulces
- Queso & cebolla
- Quinoa
- Poroto negro

TABLAS DE QUESOS Y FIAMBRES CON VARIEDAD DE PANES CASEROS

- Queso casero
- Fontina
- Saborizado con pimienta
- Saborizado con orégano
- Queso azul

ASADO

- Matambre de cerdo
- Entraña
- Vacío
- Costilla de vaca
- Costilla de cerdo
- Chorizo y morcilla
- Variedades de ensaladas de la huerta

POSTRE

Flan casero con dulce de leche

MESA DULCE

Selección de pastelería en presentación individual

AFTER DINNER

Pizzas a la parrilla

NIÑOS DE 0 A 2 AÑOS: NO ABONAN CUBIERTO.
NIÑOS DE 3 A 12 AÑOS: ABONAN 50% DEL CUBIERTO DEL MENÚ.

QUE NO FALTE
EL BRINDIS



ESTANCIA
EL COLIBRÍ
MAISON FENESTRAZ



Barra de tragos

INCLUIDO EN EL MENÚ

DE AUTOR

VIENTO VIEJO

Vino cabernet + ron dorado + alm de poleo y romero + bitter de naranja + huevo

VERANTE

Vermouth rosso + almibar de jengibre + gaseosa de pomelo + limón

COCKTAILS

APEROL SPRITZ

Aperol + espumante + soda

NEGRONI SBAGLIATTO

Gin + vermouth rosso + espumante

VERANTE

Vermouth rosso + almibar de jengibre + gaseosa de pomelo + limón

FERNET

Fernet + Coca cola

MOJITO

Ron + menta + almibar + limón + soda

ROSATO TÓNIC

Rosato Ramazzotti + tónica

GIN TONERIA

◦ GIN TÓNICO CLÁSICO

Gin + tónica + limón

◦ HIBISCUS

Gin + syrup de hiniscus + tónica + limón

◦ SERRANO

Gin + syrup de peperina + tónica + pomelo

CORAZON BLANCO

Vodka de coco + menta + limón + almibar

PENICILLIM

Whisky + almibar de miel y jengibre + limón

CERVEZA CORONA

VINOS RESERVA

CHAMPAGNE EXTRA BRUT

by Bodega Salentein

SIN ALCOHOL

Limonada con menta y gengibre.

Encuentro de Almas

Te verde, burro y cedrón + jugo de pomelo + almibar

ESCENARIOS DE ENSUEÑOS



ESTANCIA
EL COLIBRÍ
MAISON FENESTRAZ



Casco principal

EL CORAZÓN DE EL COLIBRÍ.

En el corazón de Argentina, rodeada de inmensas pampas con las Sierras de Córdoba como telón de fondo, nuestra estancia le invita a disfrutar de una estancia excepcional. Nuestras habitaciones & suites, espaciosas y elegantemente decoradas, combinan confort y refinamiento para ofrecerle un verdadero descanso del ajetreo. Admire inolvidables puestas de sol desde su terraza y disfrute de una estancia en plena naturaleza.

DELUXE	350 USD + IVA
--------	---------------

JUNIOR SUITE	380 USD + IVA
--------------	---------------

SUITE	420 USD + IVA
-------	---------------

SUITE COLIBRÍ	Cortesía para los novios
---------------	--------------------------

LA MAISON	1500 USD + IVA
-----------	----------------

- Tarifas por día base doble solo con desayuno.
 - Tarifa adicional para una tercera persona en cada habitación: 50 USD por persona por noche
 - Check-in desde las 15hs. Check out hasta las 12hs.
 - Posibilidad de late check-out hasta las 16hs: 150 USD por habitación.
 - Tarifa almuerzo extra: 65 USD + IVA (35 USD + IVA para niños de menos de 10 años)
 - Tarifa cena extra: 80 USD + IVA (35 USD + IVA para niños menores de 10 años).
- Tarifa almuerzo extra: 65 USD (35 USD para niños de menos de 10 años)
 - Tarifa cena extra: 80 USD (35 USD + IVA para niños menores de 10 años).
 - Los huéspedes extranjeros no abonan IVA de los servicios de alojamiento
 - Costo extra: Masajes
 - Tarifas sujetas a modificación por temporada.
 - Tarifas expresadas en USD, cambio dolar oficial BNA.
 - Los huéspedes extranjeros no abonan IVA.
 - Tarifas no validas para fines de semana largos y feriados.





La Maison

Un espacio íntimo y encantador con vista al río, perfecto para recibir hasta 30 invitados o alojar a los más cercanos durante el fin de semana de celebración. Con living, pileta, quincho y cocina equipada, es ideal para reuniones previas, almuerzos familiares o simplemente descansar en un entorno rodeado de naturaleza y privacidad, a solo 30 metros del casco principal.

CARACTERÍSTICAS

- Climatización
- Hogar a leña
- Cocina equipada
- Incluye: acceso a la pileta y al spa
- Costo extra: masajes
- Vista al río
- Pileta
- Ideal para eventos de hasta 30 invitados.
- Distancia hasta el hotel - 30 metros (1min caminando)

ALOJAMIENTO

- 5 habitaciones singles - Alojamiento de hasta 12 personas
 - 3 baños completos
 - 1 baño en living
 - Cochera cubierta para 3 autos
 - Quincho con asador y vista al río
-





El Mirador

Ubicado frente a las canchas de polo, este espacio cerrado con quincho exterior es ideal para eventos más relajados o recepciones de hasta 50 invitados. Con vista abierta al paisaje y una atmósfera campestre única, El Mirador ofrece privacidad, calidez y cercanía con la naturaleza. A solo 2 minutos en auto del casco principal, es perfecto para ceremonias, almuerzos o celebraciones bajo el cielo cordobés.

CARACTERÍSTICAS

- AA frío - calor
- Hogar a leña
- Cocina/heladera
- Quincho exterior
- Espacio cerrado ideal para eventos de hasta 50 invitados.
- Distancia hasta el hotel - 1,5 km (15 min caminando, 2 min en auto)

Para eventos de más de 50 invitados, podemos organizar su evento de hasta 250 invitados en una carpa diseñada especialmente para disfrutar de vistas inolvidables hacia las Sierras de Córdoba.



Condiciones generales

01. FORMA DE PAGO

El 30% del total del evento deberá ser abonado para reservar la fecha del evento. El tipo de cambio que se aplica corresponde al dólar oficial BNA del día que se realice el mismo. El saldo deberá ser abonado 7 días hábiles antes del evento - sin excepción. El mismo se puede realizar en efectivo o por transferencia bancaria.

02. DURACIÓN DEL SERVICIO

El servicio cotizado comprende un total de 9 horas a partir del horario de comienzo del evento.

03. SITUACIÓN ECONÓMICA ACTUAL

El presente presupuesto tiene una validez de 15 días.

04. FECHA DEL EVENTO

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

05. IVA

Los precios detallados no incluyen IVA.





Gracias

MAÎTRESSE DE MAISON, GABRIELA MIRTUONO

Eventos@estanciaelcolibri.com
Tel & WhatsApp: +54 3525 465 888


ESTANCIA
EL COLIBRÍ
MAISON FENESTRAZ