

Oferta turística en Relme 27

Informes: congresorelme27@klaptravel.com.ar

OPCIONES DE EXCURSIONES EN BUENOS AIRES

City Tour Ciudad de Buenos Aires (medio día)

Fecha: 19 de julio 2013.

Cantidad de personas: base 350 personas.

Idiomas: castellano, inglés y portugués.

Lugar de salida: Sede del evento.

Precio por persona: USD 15.- *Ver descripción más adelante.*

Fiesta Gaucha Estancia Santa Susana (full day)

Fecha: 20 ó 21 de julio 2013.

Cantidad de Personas: a demanda.

Incluye traslado desde los hoteles.

Precio por persona: USD 90.- *Ver descripción más adelante.*

Cena Show Café Los Angelitos (ver menú al final del anuncio)

Fecha: 19 ó 20 de julio 2013.

Cantidad de Personas: a demanda.

Incluye traslado desde los hoteles, cena y bebidas libres durante la cena.

Precio por persona: USD 130.- *Ver descripción más adelante.*

Observaciones generales de las excursiones:

- + Los precios son por persona, expresados en dólares.
- + Estas tarifas deberán ser abonadas en efectivo, en dólares o pesos argentinos al cambio oficial del día de la contratación.
- + Todas las tarifas están sujetas a disponibilidad y/o modificación al momento de la confirmación de la reserva.

OPCIONES DE EXCURSIONES TURÍSTICAS

IGUAZU

El paquete incluye:

- + Pasaje aéreo con ruta Buenos Aires/Iguazú/Buenos Aires, en clase V, volando por Aerolíneas.
- + Traslados regulares de llegada y salida.
- + 02 noches de alojamiento con desayuno incluido en el Hotel Sol Cataratas (3*) o similar.
- + Excursión Cataratas Argentinas (sin entrada al Parque).
- + Excursión Cataratas Brasileñas (sin entrada al Parque)

PRECIO POR PERSONA EN BASE A HABITACIÓN DOBLE: USD 897.-

PUERTO MADRYN

El paquete incluye:

- + Pasaje aéreo con ruta Buenos Aires/Trelew/Buenos Aires, en clase V, volando por Aerolíneas.
- + Traslados regulares de llegada y salida
- + 02 noches de alojamiento con desayuno incluido en el Hotel Tolosa (3*) o similar
- + Excursión a Península Valdés (sin entrada)

PRECIO POR PERSONA EN BASE A HABITACIÓN DOBLE: USD 1.022.-

SALTA

El paquete incluye:

- + Pasaje aéreo con ruta Buenos Aires/Salta/Buenos Aires, en clase W, volando por Aerolíneas.
- + Traslados regulares de llegada y salida.
- + 02 noches de alojamiento con desayuno incluido en el Hotel Altos de Balcarce (3*) o similar
- + City Tour ciudad de Salta

PRECIO POR PERSONA EN BASE A HABITACIÓN DOBLE: USD 996.-

Observaciones generales

- + Los precios son por persona expresados en dólares, en base a habitación doble, con desayuno incluido.
- + Los precios incluyen pasaje aéreo en las clases especificadas.
- + Los servicios son regulares con guías en español.
- + Incluyen impuestos e IVA.
- + Esta cotización no implica reserva alguna; todos los servicios están sujetos a disponibilidad y/o modificación al momento de la confirmación de la reserva.

DESCRIPCION CITY TOUR:

El recorrido, de 4 horas de duración aproximadamente, es el típico paseo por los barrios emblemáticos de la ciudad. Se recorren los principales puntos de la misma, y tiene dos paradas estipuladas en el itinerario que suelen ser en La Boca, y en Plaza de Mayo.

Esta excursión transmite la emoción de un Buenos Aires múltiple. Se conocerá el símbolo de nuestra ciudad: el Obelisco. Se recorrerán plazas como las de Mayo, San Martín, Alvear, del Congreso; avenidas: Corrientes, De Mayo, 9 de Julio, entre otras; barrios con historia como La Boca, San Telmo, suntuosos como Palermo y Recoleta, modernos como Puerto Madero; los parques, Lezama, Tres de Febrero, zonas comerciales y financieras y Estadios de Fútbol, etc.

DESCRIPCIÓN FIESTA GAUCHA EN ESTANCIA SANTA SUSANA:

Incluye traslados desde y hasta el hotel. En principio sería esta estancia pero puede variar según disponibilidad de espacios y días de operación. En líneas generales, todas mantienen un programa similar: varía según las instalaciones de las estancias y las actividades extras que puedan tener o no incluidas en la tarifa.

MENÚ:

Recepción:

Empanadas de carne y choclo

Bebidas:

Gaseosas, agua con y sin gas, jugo, vino tinto y blanco de la casa.

Entrada:

Chorizo y morcilla.

Plato Principal:

Costillar, pollo, bife de chorizo.

Ensaladas:

Lechuga, Tomate, Cebolla, Zanahoria, Remolacha, Ajíes, Papas, Huevos, Repollo Blanco y Colorado.

Postre:

Pastelitos Criollos y café.

ACTIVIDADES Y ESPECTÁCULOS.

Show de folklore y tango

Malambo de boleadoras

Caballos para andar(60 caballos)

Breaks de paseo: 4 breaks p/10-12 pers. c/u.

Visita guiada al casco de la Estancia y museo

Visita a la capilla

Espectáculo gauchesco: entrevero y formación de tropillas

Carrera de sortijas, carreras cuadreras

MENU STANDARD CAFÉ LOS ANGELITOS

**** Se deberá elegir una opción de cada una: una entrada + un plato principal + un postre****

Entradas (Español)

- Rolls de jamón crudo, albahaca y tomates confitados con guacamole y mix de hojas de estación.
- Crocante de Philo con Duxelles de hongos y vegetales salteados en coulis de zanahoria al curry.
- Tarta de tomates, cebolla dorada y queso de cabra.
- Tartar de salmón marinado en soja, jengibre y miel, con compresión de palta y cherry.

Platos principales (Español)

- Bife de chorizo, Angus con papas rustica y cebollas caramelizadas.
- Bondiola de cerdo laqueada a la miel de jengibre, batatas y manzanas verdes asadas con almendras.
- Pechuga mediterránea sobre suave crema de espinacas y gratén de berenjenas en costra de dos quesos
- Pescado de estación en salsa de pimientos ahumados con láminas de calabaza y queso de cabra
- Raviolos de langostinos y salmón rosado sobre coulis de mariscos.

Postres (Español)

- Mousse de chocolate al cointreau, coulis de frutilla y chocolate, praliné de frutos secos.
- Panacotta de maracujá con coulis de cassis y pomelo caramelizado.
- Bavaroise de caramelo en base de biscuit de cacao amargo, salsa de frutos rojos y ganache de chocolate.
- Martina de frutos rojos al lemon grass y helado de crema americana.

Bebidas (Español)

- Bebidas incluidas
 - Vinos de Bodegas La Rural:
 - Vino tinto San Felipe
 - Vino blanco San Felipe
 - Agua mineral, Gaseosas y cerveza

Entradas (Portugués)

- Rolinhos de presunto cru, manjeriçao e tomate com guacamole e mix de folhas verdes.
- Crocante de Philo com Duxelles de cogumelos e legumes salteados em coulis de cenoura ao Curry.
- Torta de tomates, cebola refogada e queijo de cabra.
- Tartare de salmão marinado em soja, gengibre e mel, com compressão de abacate e tomate-cereja.

Prato Principal (Portugués)

- Bife de chorizo com batatas rústicas e cebolacaramelizado.
- Bondiola de porco lacado oa mel de gengibre, batata doce e maçãs verdes assadas com amêndoa.
- Peito de frango Mediterrânico sobre suave creme de espinafre e Gratinado de berinjelas em crosta de dois queijos.
- Peixe da temporada em molho de pimenta defumada com fatias de abóbora e queijo de cabra.
- Ravioli de lagostim e salmão rosa sobre coulis de mariscos.

Sobremesa (Portugués)

- Mousse de chocolate com cointreau, coulis de morango e chocolate, praliné de frutos secos
- Panacotta de maracujá com doce de cassis e toranja caramelizada
- Bavaroise de caramelo na base de biscoito cacau amargo, molho de frutas vermelhas e chocolate ganache
- Sopa de frutas vermelhas ao lemon grass e gelado de creme

Bebidas (Portugués)

- Bebidas Incluidas
 - Vinho Bodega La Rural :
 - Vinho tinto San Felipe
 - Vinho blanco San Felipe
 - Agua mineral, refrigerantes, cerveja