

GUÍA INFORMATIVA DE HOSPITALIDAD

Este documento es una guía para ayudar a los Capitanes de Equipo a completar el Formulario de Hospitalidad. Todos los pedidos deben ser enviados utilizando el Formulario de Pedido 2025. En el mismo figuran los precios de todos los productos y servicios ofrecidos. Solo una vez efectuado el pago o generada la orden de compra será confirmada la orden. Los pedidos de carpas, equipamiento y catering deben realizarse antes del 16 de Octubre 2025. A continuación se detallan las opciones gastronómicas y de espacios de hospitalidad.

La disponibilidad está sujeta a cupos limitados y se otorgará conforme al orden de recepción de solicitudes, de acuerdo con nuestra política de admisión.

Carpas, mesa de picnic y community zone Las carpas incluyen cenefa, iluminación y contenedor Rubbermade para el guardado de objetos personales (contenedores no incluidos para carpas de 10,5 x 12 mts o superior).	
Carpa 4x4 mts Incluye: 2 mesas, 18 sillas.	Equipos de hasta 30 personas
Carpa 8x4 mts Incluye: 4 mesas, 36 sillas.	Equipos de hasta 50 personas
Mesa de Picnic en la Zona Picnic* Incluye: 1 mesa, 6 sillas.	Equipos hasta 6 personas
Carpa beduina 7x7 (color habano) Incluye: vallas perimetrales, back de oficina 6x2mts, mesas de servicio y 3 juegos de mobiliariopara 10 pa x c/u.	Equipos hasta 40 personas
Carpa beduina 10,5x12 mts (color arena) Incluye: vallas perimetrales, back de oficina 6x2mts, mesas de servicio y 4 juegos de mobiliariopara 10 pa x c/u.	Equipos 90 personas
Carpa beduina 12x15 mts (color arena o blanca) Incluye: vallas perimetrales, back de oficina 6x2mts, mesas de servicio y 6 juegos de mobiliariopara 10 pa x c/u	Equipos hasta 120 personas
Carpa beduina 15x18 mts (color arena o blanca) Incluye: vallas perimetrales, back de oficina 6x2mts, mesas de servicio y 6 juegos de mobiliariopara 10 pa x c/u	Equipos hasta 180 personas
Community Zone: Espacio exclusivo compartido con empleados de diversas empresas con servicios de catering y bebidas. El espacio estará conformado por una carpa beduina, mobiliario e iluminación.	Sin limite de persona

EQUIPAMIENTOS OPCIONALES PARA CARPAS

Equipamiento opcional para carpas Consultá por cualquier otro elemento adicional que no esté listado a continuación
Back de carpa 4x2 mts.
Carpa para catering 4x4 mts. - Esta carpa es recomendada para carpas beduinas.
Pulseras identificatorias. Para miembros de equipo. Recomendado junto con personal de seguridad. Se sugiere para carpas beduinas.
Mobiliario para 4 - 8/10 personas (cada juego).
Piso de madera o polipropileno por mt2 (consultar metros 2 necesarios para cada carpa).
Personal de seguridad por 4 horas (1 persona).

FOOD & BEVERAGE

Deberás encargar un espacio de hospitalidad para ordenar catering. El mismo debe ser comprado antes del 21 de Octubre. No tendrás la posibilidad de comprarlo el día del evento. No se podrá traer comida y/o bebida comprada fuera del evento.

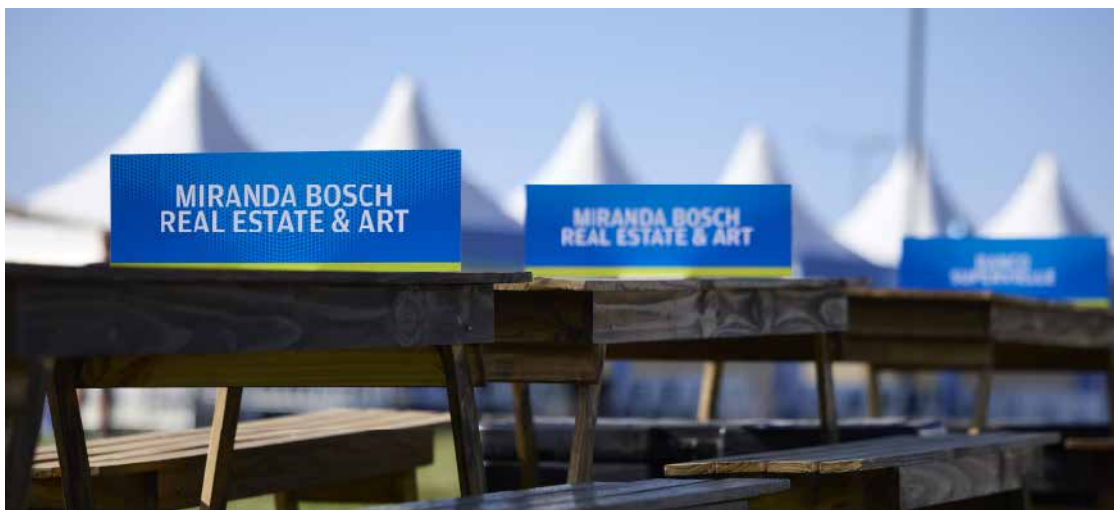
OPCIONES DE CATERING		
Opción #1 - FB (Recibirás un formulario para seleccionar tu preferencias) Cada menú incluye 3 ítems: Importante, las opciones son referenciales y pueden cambiar en el momento de completar la orden.		
1.1 Un Wrap - Cesar (con pollo) - Vegetariano - Bondiola - Criollo (Carne)	1.2 Ensalada - Cesar con pollo grillado, queso en hebras, rúcula y mix de verdes. - Peras y queso azul: mis de verdes, queso azul, peras asadas, almendras caramelizadas y pollo grillado. - Copetin: Calabazas asadas, rúcula, trigo burgo, pasas de uva, almendras y tomates desecados. - Hit: Pollo crispy, mix de verdes, espinaca, zapallitos grillados con salvia. limón y parmesano.	1.3 Bowls - Aqua bowl: arroz sticky, atún, picke de pepino, repollo colorado, zanahoria, rabanito, cebolla de verdeo, maní. - Veggie Bowl: Lentejas, garbanzos, zanahoria, tomate, ricota, rúcula, miel. comino. romerp, ralladura de limón, cúrcuma y garrafiada de girasol - Chicken bowl: Arroz sticky, pollo teriyaki, zapallitos, brócoli picke de pepino, cebolla de verdeo y semillas de sésamo blanco y negro. - Fresh Bowl: Arroz, queso crema, guacamole, zanahoria, rabanito, repollo, pickle de pepino, maní, semillas de sésamo y dressing teriyaki.
2. Dulce - Brownie - Cuadrado de manzana - Barra de cereal		
3 Agua		
Opción #2 - MPB (Recibirás un formulario para seleccionar tu preferencias) Cada menú incluye 3 ítems: Importante, las opciones son referenciales y pueden cambiar en el momento de completar la orden.		
SALADO - Opc. regular: Scon de queso, Chips de jamón crudo y tomates secos, Focaccia de cherries con hummus - Opc. vegana y vegetariana: Focaccia de tomates cherries y hummus Arabitos de vegetales grillados, Chips Raw de tomates y de kale Brownie vegano, Conitos de dulce de leche veganos, Fruta de estación - Opc. sin gluten: Chipacitos de queso, Sandwich de jamón crudo y tomates secos, Arabitos de jamón y queso, Alfajor de coco y dulce de leche, Cuadrado de limón, Fruta de estación.	DULCE - Alfajor de almendras y de dulce de leche - Cuadrado de limón - Fruta de estación	BEBIDAS - Agua - Espumante 187
Opción #3 - SNACKS Opción disponible para servicios de 20 o más Mix de snacks varios como galletas, barritas de cereal, maní, turrone, gomitas. No incluye bebidas.		
Opción #4 - ACF Opción disponible para servicios de 50 o más Tabla de picadas, Pinchos capresse, lomo, panceta y ciruela, Chips con brie, rucula y tomates secos, Mini Medialunas con jamón y queso, Figazzitas de peceto, Locatellis, Canastitas de verduras. Quesasillas de carne y pollo. Shots dulces, pinchos de fruta, petit fours. Agua y Gaseosa (1 por persona).		
Opción #5 MP Opción disponible para servicios de 50 o más. Finger food: buñuelos de espinacas con mayo de zanahorias, dip de babaganoush con vegetales crocantes, brocheta de pollo con salsa tonnata, figacitas con salmon ahumado, pincho de cuadril con criollita amarilla. Gran tabla de quesos y fiambres, jamón crudo, jamón natural, fuet, lomo horneado, bondiola, lever, salame de Milan, salamin a la pimienta, salamin a las hierbas, pate trufado. Quesos: brie, gorgonzola, pategras, gruyere, camembert, dambo con pimenton ahumado, cremon, labneh en oliva, sardo con especias. Encurtidos: berenjenas en escabeche, morrones asados, pepinillos, aceitunas, pickles al curry. Panes, focaccias, galletas, talitas, grisines. Finger dulce: red velvet, cheesecake Oreo, alfajorcitos de almendras, mousse de chocolate. Agua y gaseosas (1 por persona).		

REFERENCIAS DE HOSPITALIDAD ZONA PICNIC

Capacidad : 6 sentados

El máximo de mesas en la Zona Picnic para una misma empresa es de 2 unidades.

Nota: La entrada a la Zona Picnic será exclusiva para las empresas que hayan comprado una o dos mesas de picnic.



REFERENCIAS DE HOSPITALIDAD CARPA 4X4 mts

Capacidad máxima: 30 personas



REFERENCIAS DE HOSPITALIDAD CARPA 8X4 mts

Capacidad máxima: 50 personas

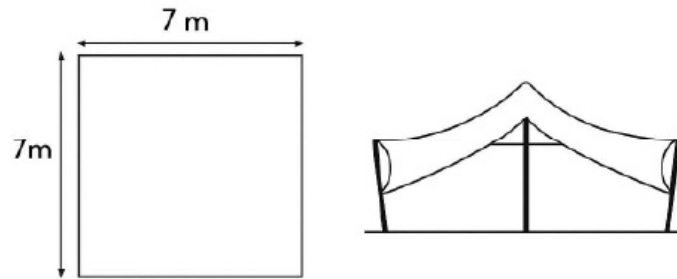


REFERENCIAS DE HOSPITALIDAD

CARPA 7X7 mts

color arena

Capacidad máxima: 40 personas

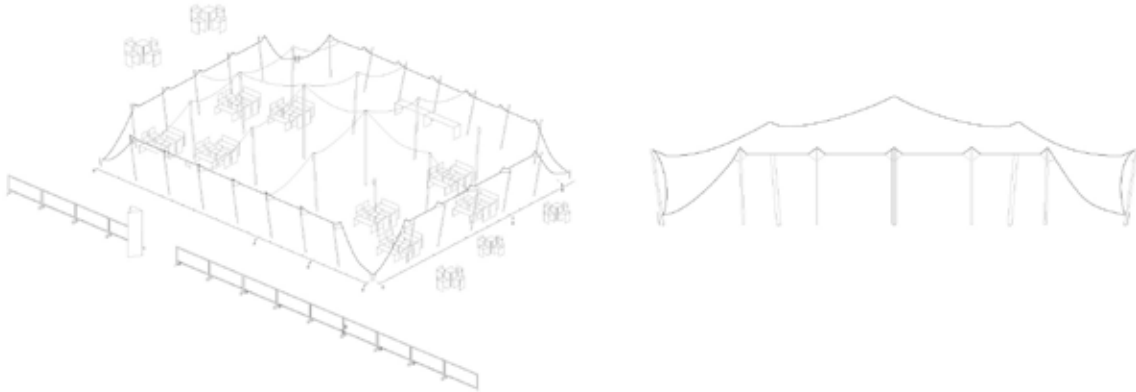


REFERENCIAS DE HOSPITALIDAD

CARPA BEDUINA 10,5X12 mts

color arena

Capacidad máxima: 90 personas

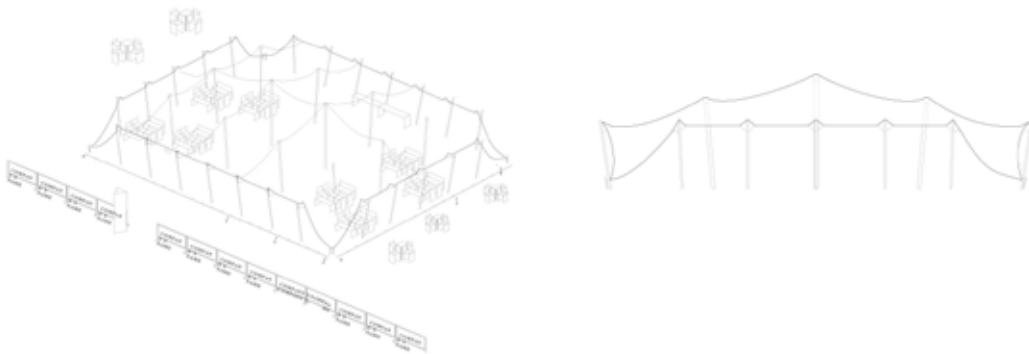


REFERENCIAS DE HOSPITALIDAD

CARPA BEDUINA 15X12 mts

color arena

Capacidad máxima: 120 personas



REFERENCIAS DE HOSPITALIDAD

CARPA BEDUINA 15X18 mts

color arena

Capacidad máxima: 180 personas

