



ISLA
EL DESCANSO

UN LUGAR ÚNICO

Tu evento
inolvidable

Naturaleza, arte y paisajismo

CORPORATIVOS · SOCIALES · PRIVADOS

EVENTOS A TU MANERA

Solo un lugar único genera un evento inolvidable.

Desde su inicio, la Isla fue concebida como un lugar para compartir momentos, deseos, proyectos, afectos y sueños. Sus jardines, puentes y esculturas crean un escenario donde la naturaleza y el arte se encuentran.

Corporativos

Lanzamientos, cierres de año y team building.

Sociales

Aniversarios, bodas y agasajos.

Privados

Encuentros culturales, mediáticos y temáticos.



De día



De noche

La Isla cambia. La experiencia también.

CÓMO SE ARMA TU PROPUESTA

Tres pilares. Un evento a tu medida.

Locación

La modalidad, el día elegido y la cantidad de pax definen la locación. En la modalidad parcial, se considera el rango correspondiente al tamaño del grupo.

Gastronomía y catering

Se calcula por pax, según el menú elegido y los extras gastronómicos que se incorporen.

Traslado

Se calcula por pax, según el punto de salida y la modalidad del traslado fluvial.

01 · LOCACIÓN

Un espacio para tu celebración

La propuesta se organiza en tres partes: locación de la Isla, servicio de catering y traslado. Elegimos juntos la modalidad para tu evento.

Diurna parcial

Hasta 8 horas · Finalización hasta las 18:00

Espacio privado asignado para el almuerzo y otras actividades. Puede convivir con otros eventos o con el restaurante y compartir espacios comunes.

Diurna exclusiva

Hasta 8 horas · Finalización hasta las 18:00

Exclusividad de toda la Isla y sus espacios comunes durante la jornada.

Nocturna exclusiva

Hasta 8 horas · Finalización hasta las 00:30

Toda la Isla y sus espacios comunes en exclusiva, para vivir la celebración de noche.

Todo lo que acompaña tu evento

Servicios incluidos

- Jornada de evento de hasta 8 horas.
- Coordinador de la Isla durante todo el evento y armado de la agenda.
- Salones propios, proyector y pantalla.
- Mesas y sillas para los comensales; mantelería, vajilla y cristalería.
- Servicio de maître y camareros.
- Personal de limpieza para salones y baños.
- Caminata guiada por jardines y esculturas con guías especializados.
- Piscina no climatizada y servicio de toallones.
- Livings, reposeras e instalaciones del lugar.
- Templo de la Fe para ceremonias.
- Grupo electrógeno.
- Wi-Fi en el predio y parque principal.
- Servicio de emergencias médicas.

Producción adicional

Estos servicios se coordinan y cotizan por separado:

- Ambientación.
- DJ, sonido, musicalización e iluminación.
- Carpas y gazebos.
- Livings adicionales o especiales.
- Fotografía y video.
- Tiempo que exceda las 8 horas de evento.

02 · GASTRONOMÍA

Los menús

Una cocina que reúne tradición y vanguardia, con respeto por la materia prima y su entorno.



1 Menú Fuegos

Un tributo al fuego y las brasas: la mesa de celebración argentina, ingredientes de calidad y el encuentro entre las costumbres de nuestra cocina y nuevas técnicas.

3 tiempos · Servicio de 2 a 2½ horas · Fuentes al centro de la mesa

Recepción

- Brusquetas miniatura con panes artesanales de la casa.
- Canapés con masa de queso y opciones veggie.
- Mini brochetas caprese.
- Pinchos de pollo con panko y salsa tártara.

Entradas

- Empanadas de carne cortada a cuchillo y variedad de quesos.
- Halloumi asado a las finas hierbas.
- Achuras a la provenzal y cítricos grillados.
- Babaganoush y pan pita a la parrilla.

Principales

- Selección de hasta tres cortes: tira de asado de doble grosor, ojo de bife y lomo de ternera.
- Pollo al limón y brasas o pesca del día.
- Guarniciones: verduras al rescoldo, ensalada de verdes y chips de tubérculos especiados.

Postres

- Torta El Descanso.
- Torta de chocolate cremoso.
- Nuestro flan.

Incluye bebidas sin alcohol y vino Trumpeter durante toda la jornada.

2 Menú Banquetes

Una propuesta de tres pasos, con platos definidos y emplatados individualmente. Sabores y técnicas de inspiración europea para una mesa elegante.

3 tiempos · Servicio de 1 a 1 hora 40 minutos · Emplatado individual

Recepción

- Cocktail de langostinos a las brasas con ajo confitado, hierbas provenzales y pomodoro.
- Cazuelas de pollo crujiente con cítricos, hortalizas, mostaza Dijon y miel.
- Brochetas de halloumi asado con chimichurri artesanal.

Entradas

- Terrina caliente de cordero con tzatziki, manzana, papines andinos y pickle de remolacha.
- Ratatouille con tomate, zucchini, berenjena y pimientos rojos asados.
- Strudel de mar con langostinos, salmón rosado y mejillones.

Principales

- Filet mignon de lomo con salsa de Malbec y romero, puré de papa trufado y brotes.
- Ballotine de pavita con verduras, duxelle de portobello y ensalada coleslaw.
- Milhojas de berenjena con tomates, parmesano, mozzarella, albahaca y hortalizas.

Postres

- Bureka de masa filo con avellanas, frutos secos y dulce de leche, salsa toffee y conservas.
- Strudel de manzanas con membrillo, crema cítrica, helado de vainilla, chocolate blanco y nuez tostada.

Incluye bebidas sin alcohol y vino Trumpeter durante toda la jornada.

3 Menú Cocktail

Tapeo y finger food en cuatro tiempos. Bocados clásicos y propuestas de fusión internacional para una celebración dinámica.

4 tiempos · Servicio a intervalos · Modalidad finger food

Recepción

- Bruschettas de setas, de manzana con queso azul y nuez, y de tomate y albahaca.
- Canapés de salmón ahumado, remolacha con espuma de queso azul y paté de ternera.
- Brochettes de ciruela y panceta, bocconcini con tomate, y pera caramelizada con jamón serrano.

Entradas

- Nigiris de pulpo, atún rojo y salmón blanco.
- Shots de babaganoush, ceviche de langostinos y hummus.
- Tartines de atún con apio y cebolla morada, y de manzana con nueces y queso azul.

Calientes

- Brochettes de halloumi, langostinos y pavita crujiente.
- Pizzetas de hongos, tomate y albahaca, y calabresa.
- Risottos de calabaza y brie, y de setas y trufa.
- Cazuelas de pomodoro y albóndigas, boeuf bourguignon y pollo al curry.
- Mini choripanes y hamburguesas con cheddar y panceta.

Pâtisserie

- Cornet de chocolate y avellanas.
- Tarteletas de maní y dulce de leche.
- Shot El Descanso.
- Cheesecake y frambuesa.
- Blondie y merengue italiano.

Incluye bebidas sin alcohol y vino Trumpeter durante toda la jornada.

Opciones adicionales

Desayuno

Panes de la casa, yogur con granola y frutos rojos, huevos revueltos, frutas, medialunas, jamón y queso, mermeladas y queso crema.

Té de la tarde

Sándwiches de salmón y rúcula, selección de fiambres y quesos, pollo y palta; budines, cupcakes, brownie y bocados dulces.

Mesa dulce

Cheesecake de frutos rojos, torta Ferrero Rocher, red velvet, budines, cupcakes y petit fours: macarons, marroc, cascaritas de naranja con chocolate y nusíferas de coco.

Fin de fiesta

Brusquetas, shots salados y una selección dulce de cheesecake, mousse de chocolate y helados.



BEBIDAS

Brindar en la Isla

Vinos

Upgrade a Colección Rutini o Single Vineyard.

Otras opciones

Cerveza libre, espumante libre y brindis.

Barra de coctelería

Sunset Rider, Branca Smash, Cynar Julep, Penicillin, caipis de maracuyá o frutos rojos, gin tonics, Garibaldi, Fernet con Coca-Cola y clásicos. Hasta 5 horas de servicio; mínimo 20 pax.

La experiencia empieza en el viaje

Tigre · tarifa diurna

Ida y vuelta entre Tigre y la Isla. Ambos tramos hasta las 19:00.

Embarcación clásica climatizada. Aproximadamente 20 minutos de navegación por tramo.

Tigre · tarifa nocturna

Ida y vuelta entre Tigre y la Isla. Si la ida o la vuelta es después de las 19:00, se aplica la tarifa nocturna.

Embarcación clásica climatizada. Aproximadamente 20 minutos por tramo.

Puerto Madero

Ida y vuelta

Ambos tramos desde y hacia Dársena Norte.

Combinado con Tigre

Un tramo desde o hacia Puerto Madero y el otro desde o hacia Tigre.

Mínimo 20 pax. Aproximadamente 90 minutos por tramo entre Puerto Madero y la Isla. Opciones nocturnas a consultar.

Helicóptero

Alternativa de traslado aéreo a coordinar.



Extras y actividades

Sonido y musicalización

Opciones de sonido ambiente para comida o recepción y sonido central, con micrófonos y operador.

Actividades en equipo

Team building, circuito de puntería y juegos de campo.

Experiencias en el Delta

Paseos a remo y en kayak, con instructores y chalecos salvavidas.

Podemos combinar actividades y gestionar con el proveedor una propuesta grupal. Los servicios adicionales se cotizan según la opción elegida, por pax cuando corresponda.

Condiciones comerciales

Reserva de fecha

Para reservar formalmente la fecha, se abona un porcentaje del total en concepto de seña, a acordar en la propuesta.

Saldo

El evento deberá estar totalmente saldado 7 días hábiles antes de la fecha del evento.

Vení a conocer la Isla

Coordinemos una visita para conocer el espacio. Los buscamos en nuestra guardería náutica y los llevamos a la Isla, a aproximadamente 10 minutos desde el Puerto de Frutos.



TU PRÓXIMO EVENTO

Los esperamos pronto

Contanos qué imaginás y armemos juntos tu evento.

Escribinos por email

Contactanos por WhatsApp



ISLA
EL DESCANSO

Isla El Descanso · Delta de Tigre · Buenos Aires, Argentina

info@islaeldescanso.com

[Web](#) · [Instagram](#)