



Salón Llao Llao / Llao Llao Ballroom

# Nochebuena en Llao Llao

## *Christmas Eve at Llao Llao*

### Menú Especial

24 de Diciembre de 2017. Desde las 20:30 hs.

#### Primer paso

Copa previa con selección de bocaditos fríos.

#### Segundo paso

Selección de delicatessen regionales.

#### Tercer paso

Ciervo cremoso y cocido a baja temperatura, parfait de hongos, peras dulces encurtidas, ajo negro, sauco.

#### Cuarto paso

Trucha de lago y merluza negra de mar, vegetales de estación en diferentes cocciones, sabayon de pomelos.

#### Quinto paso

Ojo de bife con cenizas y bacon ahumado, morillas estofadas y texturas de papas con trufa de invierno.

#### Sexto paso

##### *Buffet de postres y confituras navideñas*

Macarrones / Chocolates y trufas Llao Llao / Variedad de turrones artesanales / Garrapiñadas de almendras y avellanas / Almendras bañadas en chocolate / Stollen / Pan dulce tradicional / Pan de chocolate y frutas secas / Variedad de budines / Bûche de Noël / Marquise de chocolate / Cake de limón / Cheesecake con frutos rojos.

#### Bebidas incluidas

Vinos de la Bodega Rutini Wines, bebidas sin alcohol y barra de bebidas.

### Special Menu

December 24th, 2017. From 8:30 pm

#### First course

Welcome cocktail with cold hors d'oeuvres.

#### Second course

Assorted regional delicatessen.

#### Third course

Slow-cooked creamy venison, mushroom parfait, pickled sweet pears, black garlic, elder.

#### Fourth course

Lake trout and black sea hake, variety of cooked seasonal vegetables, grapefruit sabayon.

#### Fifth course

Ribeye steak with ashes and smoked bacon, stewed morels and potato textures with winter truffle.

#### Sixth course

##### *Buffet of desserts and Christmas pastries*

Macarons / Llao Llao chocolates and truffles / Variety of handmade nougat / Sugared almonds and hazelnuts / Chocolate dipped almonds / Stollen / Traditional panettone / Chocolate and dried fruit bread / Variety of puddings / Bûche de Noël / Chocolate Marquise / Lemon cake / Cheesecake with red berries.

#### Included beverages

Wines from Rutini Wines, non-alcoholic beverages & cocktail bar.

### Huéspedes / *Guests*

ADULTOS / ADULTS: **ARS 4,070\***

MENORES DE 12 AÑOS / CHILDREN UNTIL 12 YEARS OF AGE: **ARS 2,645\***

### No huéspedes / *Non guests*

ADULTOS / ADULTS: **ARS 4,865\***

MENORES DE 12 AÑOS / CHILDREN UNTIL 12 YEARS OF AGE: **ARS 3,162\***

MENORES DE 3 AÑOS SIN CARGO / CHILDREN UNTIL 3 YEARS OF AGE **FREE OF CHARGE**

**+ Info y reservas / + Info and bookings: +54 294 4445708 [specialevents@llaollao.com.ar](mailto:specialevents@llaollao.com.ar)**

RUTINI WINES

Jean-Pierre  
Joyeros

NESPRESSO.

\*TARIFAS EXPRESADAS EN PESOS ARGENTINOS, POR PERSONA, I.V.A. INCLUIDO. VÁLIDAS SÓLO PARA LA CENA DEL 24/12/17 EN EL SALÓN LLAO LLAO. CUPO LIMITADO DE 260 CUBIERTOS. SE REQUIERE RESERVA PREVIA. NO SE PERMITE FUMAR. MESAS COMPARTIDAS. \*RATES QUOTED IN ARGENTINE PESOS, PER PERSON, VAT INCLUDED. VALID ONLY FOR 12/24/17 DINNER AT LLAO LLAO BALLROOM. SPACE IS LIMITED TO 260 GUESTS. PRIOR BOOKING IS REQUIRED. SMOKING IS NOT ALLOWED. SHARED TABLES. IRSA - GALERÍAS PACIFICO SA U.T. AV. BUSTILLO KM 25. R8401ALN - BARILOCHE - RÍO NEGRO - ARGENTINA - CUIT: 30-71562933-6.

BEBER CON MODERACIÓN. PROHIBIDA SU VENTA A MENORES DE 18 AÑOS.  
DRINK IN MODERATION. NOT FOR SALE FOR PEOPLE UNDER 18 YEARS OF AGE.



Salón Llaollao / Llaollao Ballroom

# Año Nuevo en Llaollao

## *New Year's Eve at Llaollao*

### Menú Especial

31 de Diciembre de 2017. Desde las 20:30 hs.

Gran cena buffet con estaciones a la vista en la cual nuestro Chef Ejecutivo, Federico Domínguez Fontán, junto al equipo de Cocina, deleitarán a los invitados con una experiencia que sorprenderá los sentidos.

La propuesta incluye un imponente salad bar, untuosos patés y terrinas regionales, rechauds de pescados de lago y mar, variedad de pastas rellenas.

Se complementa con una exquisita tienda de charcuterie, amplia selección de quesos, ahumados, exclusivos panes artesanales, estaciones de carnes asadas y risottos elaborados a la vista.

Para finalizar, se ofrecerá nuestra selección de mini pastelería, confituras y helados artesanales, que fusionan los mejores productos de la Patagonia con las tradicionales recetas festivas.

Bebidas incluidas: vinos de la Bodega Rutini Wines, bebidas sin alcohol y barra de bebidas.

Música en vivo acompañando la cena.

**Dj y fiesta a partir de la medianoche en el Salón Bustillo, con bar abierto.**

### Special Menu

December 31st, 2017. From 8:30 pm

Grand buffet dinner with live stations where our Executive Chef, Federico Domínguez Fontán, along with our Cuisine staff, will offer a unique dining experience that will surprise the senses.

Our proposal includes the magnificent salad bar, with plenty of unctuous pâtés and regional terrines, lake and sea fish rechauds, variety of stuffed pasta.

It will be joined with a wide selection of charcuterie, variety of cheeses, smoked meats, exclusive homemade breads, roasted meat stations and risottos "made to order".

Finally, a selection of mini pastries, traditional holiday sweets and homemade ice creams will merge the best products of Patagonia with the traditional holiday recipes.

Included beverages: wines from Rutini Wines, non-alcoholic beverages & cocktail bar.

Live music accompanying dinner.

**Dj & party after midnight at Bustillo Ballroom, with open bar.**

### Huéspedes / *Guests*

ADULTOS / ADULTS: **ARS 5,950\***

MENORES DE 12 AÑOS / CHILDREN UNTIL 12 YEARS OF AGE: **ARS 3,868\***

### No huéspedes / *Non guests*

ADULTOS / ADULTS: **ARS 7,125\***

MENORES DE 12 AÑOS / CHILDREN UNTIL 12 YEARS OF AGE: **ARS 4,631\***

MENORES DE 3 AÑOS **SIN CARGO** / CHILDREN UNTIL 3 YEARS OF AGE **FREE OF CHARGE**

**+ Info y reservas / + Info and bookings: +54 294 4445708 [specialevents@llaollao.com.ar](mailto:specialevents@llaollao.com.ar)**

RUTINI WINES

Jean-Pierre  
Joyeros

NESPRESSO.

\*TARIFAS EXPRESADAS EN PESOS ARGENTINOS, POR PERSONA, I.V.A. INCLUIDO. VÁLIDAS SÓLO PARA LA CENA DEL 31/12/17 EN EL SALÓN LLAOLLAO. CUPO LIMITADO DE 300 CUBIERTOS. SE REQUIERE RESERVA PREVIA. NO SE PERMITE FUMAR. MESAS COMPARTIDAS. \*RATES QUOTED IN ARGENTINE PESOS, PER PERSON, VAT INCLUDED. VALID ONLY FOR 12/31/17 DINNER AT LLAOLLAO BALLROOM. SPACE IS LIMITED TO 300 GUESTS. PRIOR BOOKING IS REQUIRED. SMOKING IS NOT ALLOWED. SHARED TABLES. IRSA - GALERÍAS PACIFICO SA U.T. AV. BUSTILLO KM 25. R8401ALN - BARILOCHE - RÍO NEGRO - ARGENTINA - CUIT: 30-71562933-6.

BEBER CON MODERACIÓN. PROHIBIDA SU VENTA A MENORES DE 18 AÑOS.  
DRINK IN MODERATION. NOT FOR SALE FOR PEOPLE UNDER 18 YEARS OF AGE.