



|||~|||~
The Night

|||~|||~
The Night

**Celebraciones
corporativas
llave en mano**

BA ferial

Producción integral

CORELIVE

Curaduría musical

Sarapura®

Producto de

EXponenciAR®
EXPANDIMOS FRONTERAS

Fiestas corporativas de fin de año

Un servicio curado por profesionales

Desde la primera reunión hasta el abrazo final, escuchamos, acompañamos y resolvemos, con la flexibilidad de adaptar cada detalle a la identidad de tu empresa y la firmeza de un estándar de calidad que no se negocia.

Nuestro equipo de producción integral de eventos te ofrece **una experiencia de gastronomía, barra autoral, dirección musical, técnica, ambientación, mobiliario, seguridad y limpieza.**

Operamos en **BA Ferial**, ex Costa Salguero, el renovado centro de exposiciones ubicado sobre el Río de la Plata, con capacidad para organizar eventos desde 300 a 3500 invitados.

DISPONIBLE EXCLUSIVAMENTE EN NOVIEMBRE Y DICIEMBRE.

The Night 

The Night

POR QUÉ THE NIGHT

Cinco razones *para elegirnos*



LLAVE EN MANO REAL

Nada queda fuera del alcance.

Espacio, gastronomía, barra, técnica, ambientación y mobiliario, seguridad y producción bajo un solo contrato.



ESCALA CON IDENTIDAD

Es la fiesta de tu empresa.

Un mega evento sin perder el cuidado del detalle.



ATENCIÓN PERSONALIZADA Y ESPECIALIZADA

La mayor parte del trabajo comienza el día después de firmar.

Un equipo dedicado acompaña a la empresa hasta el desmontaje.

Es nuestro diferencial.



PRIMER NIVEL EN CADA CATEGORÍA

DJ staff:
Sarapura

Barra:
Ramiro Ferreri

Producción:
Core Live

Producción integral:
con la calidad de
Exponenciar



LA MEJOR CONECTIVIDAD

En los eventos, el acceso a internet es fundamental tanto para expositores como para visitantes.

Con la tecnología de Personal Tech, ponemos a disposición una red de WiFi 7 con capacidad para conectar a más de 80.000 personas en simultáneo.

Viví *The Night*



1

Llegada

Acreditación digital y acceso con QR. La primera impresión, organizada y sin filas.



2

Recepción

Barra de autor, finger food y música chill bajo una puesta de pantallas envolventes.



3

Plato y pista

Mesas deli, plato principal y la curaduría musical de Sarapura DJs.



4

Cierre

Postres, cocktails y la última hora, todo lo que se comentará en la oficina el día siguiente.

DÓNDE SUCEDÉ The Night 

DÓNDE SUCEDÉ The Night 

BA *ferial*

Av. Costanera R. Obligado 1221

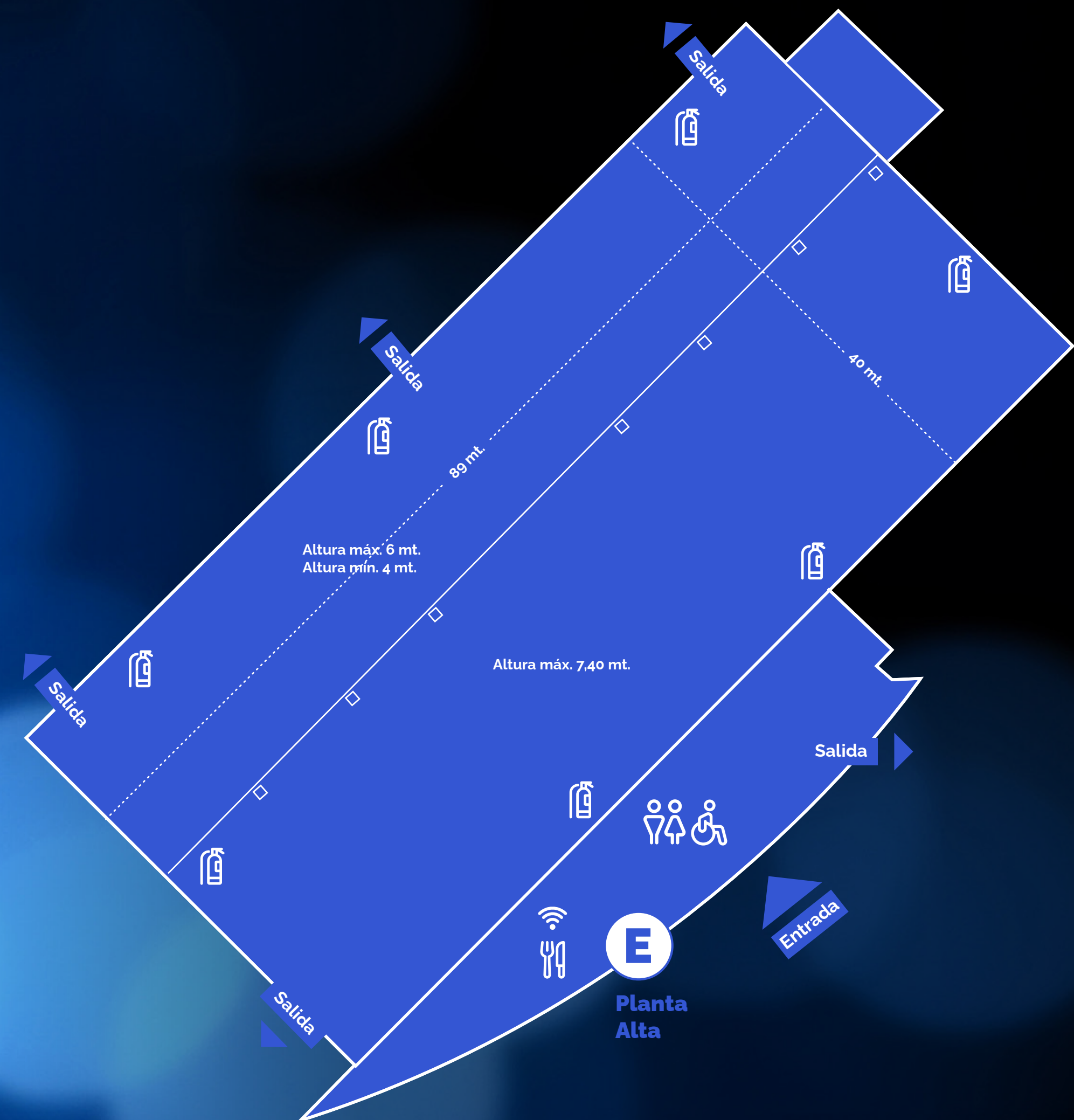
Pabellón 6

4582 m² en una sola sala, sin columnas que obstruyan la vista.

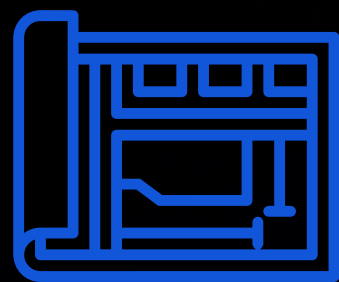
Capacidad:
desde 1000 hasta 3500 invitados

**Escenario 12 × 3 × 1 m h · 60 m²
de pantallas LED.**

Acceso electrónico.



Detalle de servicios



Estructura

Pabellón 6 (4582 m²)
Plan de evacuación
Cocinas instaladas
Consumo eléctrico
Grupo Electrónico
Escenario
Acceso electrónico



Técnica

IMAGEN
60 M² Pantallas LED + VJ
ILUMINACIÓN
Perimetral, ambiente, escenario y pista de alta fidelidad.
SONIDO
Line Array & Perimetral
DJ Sarapura



Alimentos & bebidas

Catering y Barra



Ambiente & mobiliario

Diseño de Ambientación
Mobiliario
Pista de baile de acero
Entelado perimetral



Staff

Productores (3)
Operadores técnicos (4)
Personal de armado y desarme
Seguridad
Limpieza constante
Brigada bomberos (1)
Médico & UTIM (1)
Recepcionistas (4)

AMBIENTACIÓN Y MOBILIARIO

Diseño de espacio **a medida**

**Mobiliario base dimensionado para fiestas desde
1000 hasta 3500 invitados**

LIVING VALENCIA

- Sillones de tres cuerpos
- Sillones de un cuerpo
- Camastros
- Dúo de mesas

ESCENOGRAFÍA

- Pista de baile en acero
- Entelado perimetral

MOBILIARIO COMPLEMENTARIO

- Mesas Tulip negra
- Banquetas Ghost Cristal
- Mesas Florencia negra
- Banquetas Ghost negra
- Mesa Viena Cafetín
- Silla Ghost negra
- Mesa Tulip negra
- Silla Doha

The Night +

Cocina de autor

La cocina también es producción

RECEPCIÓN

Finger food fríos y calientes:

- Brie agridulce
- Conito de queso azul
- Pinchos capresse
- Burrito de cordero
- Croqueta de osobuco matambrito de cerdo
- Provoleta con chimichurri, entre otros

ESTACIONES GOURMET

- Cazuelitas (*lomo al stroganoff, fricassé de pollo*)
- Italiano (*sorrentinos, ñoquis con salsa rosa*)
- Fred dys (*BBQ Pulled Pork, New York*)
- Pernil de cerdo con figacitas
- Milanga spot
- Estación pampeana de quesos, fiambres y hummus

PLATO PRINCIPAL (1ª elección)

- Pulled Pork • Stracotto
- Goulash • Pollo al curry
- Risotto de hongos

POSTRE (1ª elección)

- Mix clásico • Brownie
- Carrot Cake • Flan casero

BEBIDAS

- Línea primera marca
- Jugo de naranja natural
- Aguas con y sin gas

Open **bar**

Bajo la dirección de **Ramiro Ferreri**

Una carta pensada
para acompañar la
noche entera

MENÚ ESTACIONAL

- Blanco
- Retiro
- Heredero
- Piletero
- Julep 70
- Moscow Mule
- Fruta Roja

CLÁSICOS

- Gin Tonic
- Fernet Branca Cola
- Negroni
- Aperol Spritz
- Caipiroska

The Night 



The Night 

Presupuesto llave en mano

INCLUYE

- Pabellón 6
- Gastronomía
- Barra de tragos
- Ambientación y mobiliario
- Técnica
- DJ
- 1 estacionamiento
incluido cada 10 personas
- Acreditación mediante QR

DISEÑAMOS EL EVENTO IDEAL PARA TU EMPRESA

Contanos la cantidad de invitados, la fecha y el tipo de celebración que estás buscando. Nuestro equipo te acercará una propuesta personalizada.

NO INCLUYE

Propuesta temática, desarrollos creativos, shows, riders de bandas, arreglos florales.
Impuestos musicales (SADAIC, AADI-CAPIF) e IVA (21%).

Consultar condiciones y forma de pago

DÓNDE SUCEDE

The Night

BA ferial

Av. Costanera R. Obligado 1221

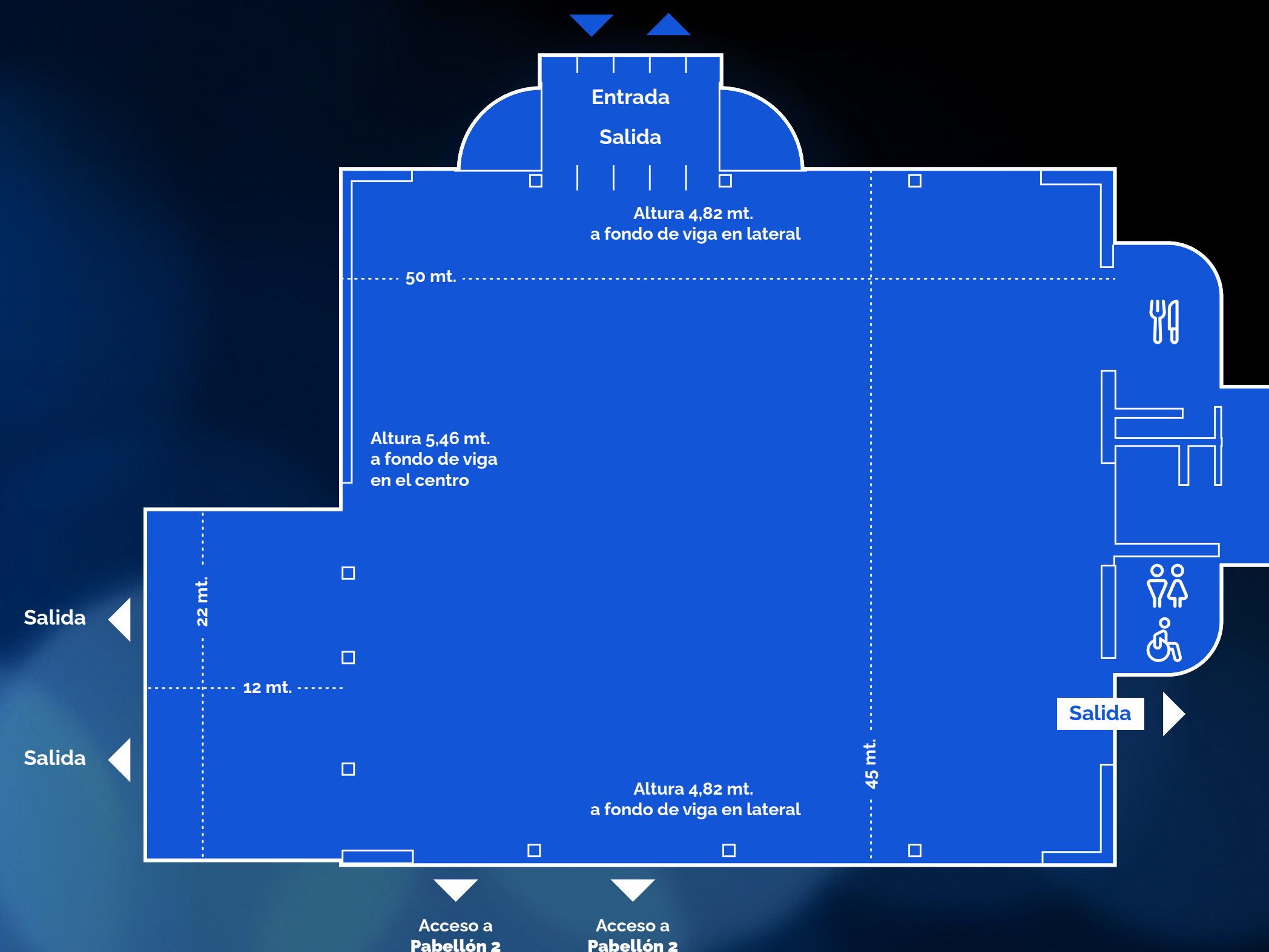
Pabellón 1

2.500 m² diseñados para eventos corporativos que buscan una experiencia premium en un formato más exclusivo.

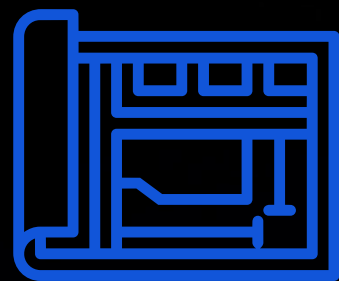
Capacidad:
desde 300 hasta 1.000 invitados

30 m² de pantallas LED.
Pista de baile de acero.
Acceso electrónico.
Cocinas instaladas.
Grupo electrógeno.

The Night



Detalle de servicios



Estructura

Pabellón 1 (2.500 m²)
Plan de evacuación
Cocinas instaladas
Consumo eléctrico
Grupo Electrónico
Escenario
Acceso electrónico



Técnica

IMAGEN
30 M² Pantallas LED + VJ
ILUMINACIÓN
Perimetral, ambiente, escenario y pista de alta fidelidad.
SONIDO
Line Array & Perimetral
DJ Sarapura



Alimentos & bebidas

Catering y Barra



Ambiente & mobiliario

Diseño de Ambientación
Mobiliario
Pista de baile de acero
Entelado perimetral



Staff

Productores (3)
Operadores técnicos (4)
Personal de armado y desarme
Seguridad
Limpieza constante
Brigada bomberos (1)
Médico & UTIM (1)
Recepcionistas (4)



Cocina **de autor**

La cocina también es producción

- Bandejeo de fríos y calientes
- Opcionales de islas: isla de fuego, mexicana o tablas de picadas.
- Sweet finger
- Fin de fiesta
- Bebidas sin alcohol: gaseosas, agua con y sin gas, jugos y limonadas.

La **barra**

- Gin Tónico
- Campari Orange
- Fernet cola
- Aperol Spritz
- Cerveza Corona porron
- Bebidas involucradas:
- Gin Beefeater, Aperol, Campari, Fernet, Branca y espumante.

The Night

The Night

Presupuesto llave en mano

INCLUYE

- Pabellón 1
- Gastronomía
- Barra de tragos
- Ambientación y mobiliario
- Técnica
- DJ

The Night

DISEÑAMOS EL EVENTO IDEAL PARA TU EMPRESA

Contanos la cantidad de invitados, la fecha y el tipo de celebración que estás buscando. Nuestro equipo te acercará una propuesta personalizada.

NO INCLUYE

Propuesta temática, desarrollos creativos, shows, riders de bandas, arreglos florales.
Impuestos musicales (SADAIC, AADI-CAPIF) e IVA (21%).

Consultar condiciones y forma de pago

THE NIGHT
The Night

CONTACTO COMERCIAL

 thenight@exponenciar.com.ar

 +54 9 11 26072952

 www.thenight.com

Producto de **EXponenciAR**
EXPANDIMOS FRONTERAS