



SALÓN

Black Marlin

Para celebraciones íntimas, contamos con el salón Black Marlin, ideal para despedidas, bodas civiles y pequeños eventos privados. Este salón tiene una capacidad máxima de 60 personas y está rodeado de ventanales que le permitirán apreciar la hermosa vista que lo ha hecho famoso.

HOTEL PUNTA MORRO

KM 106 Carretera Tijuana-Ensenada
Ensenada B.C., México C.P. 22860
Tel. (646) 178 3507 e-mail: eventos@hotelpuntamorro.com
www.hotelpuntamorro.com

MENÚ ESPECIAL 1

Entrada

Ensalada de Lechuga Tierna acompañada de Betabel, Cebolla Marinada, Ejote Verde y Vinagreta de Toronja.

Plato Fuerte

(A seleccionar)

Pechuga de Pollo con Salsa de Hongo Morilla Acompañada de Puré de Papa al Ajo Asado y Vegetales de Temporada.

ó

Linguini Jardinero Salteado en Aceite de Oliva, Tomate, Aceitunas, Champiñones, Ajo Asado y Queso Parmesano.

Postre

Galleta de Durazno acompañado con Salsa de Zarzamora.

\$ 310.00 MN por persona.

Precios en Moneda Nacional e incluyen 16 % de IVA y 15 % de servicio.

MENÚ ESPECIAL 2

Entrada

Ensalada de Ejotes tiernos Montados sobre Galleta de Hinojo, Lascas de Cebolla Morada, Tomate Fresco, Queso Feta, Aderezados con Aceite de Olivo Perfumado con Orégano

Plato Fuerte

Lasagna de Pato

Postre

Brownie de Chocolate con nueces.

\$ 360.00 MN por persona.

Precios en Moneda Nacional e incluyen 16 % de IVA y 15 % de servicio.

MENÚ ESPECIAL 3

Entrada

Crema de Champiñones.

Plato Fuerte

Combinación Mar y Tierra

Medallón de Camarón con Salsa de Alcaparras y Medallón de Filete de Res con Salsa de Pimienta Verde Acompañado de Terrina de Papa y Verduras Tiernas de Temporada

Postre

Strudel de Manzana con un Toque de Canela y Helado de Vainilla

\$ 445.00 MN por persona.

Precios en Moneda Nacional e incluyen 16 % de IVA y 15 % de servicio.

MENÚ ESPECIAL 4

Entrada

Crema de almeja

Plato Fuerte

Salmon al Sartèn bañados en salsa de pimientos rostizados sobre risotto de sabores de temporada

Postre

Helado de queso de cabra

\$ 465.00 MN por persona.

Precios en Moneda Nacional e incluyen 16 % de IVA y 15 % de servicio.

MENÚ ESPECIAL 5

Entremés

Ceviche de Callo y Camarón.

Segundo Tiempo

(A seleccionar)

Ensalada de la Casa con Aderezo de Cilantro.

ó

Crema de Chile Poblano y Manzana.

Plato Fuerte

(A seleccionar)

Pechuga de Pollo o Salmón

Con Pesto de Albahaca acompañado de Arroz Salvaje y Vegetales.

ó

Arrachera de Res.

Postre

Crème Brûlée de Espresso.

\$ 475.00 MN por persona.

Precios en Moneda Nacional e incluyen 16 % de IVA y 15 % de servicio.

****EN CASO DE ELEGIR ESTE MENU, SE DEBE SELECCIONAR CON ANTICIPACIÓN LOS 2 PLATILLOS QUE DESEA SERVIR EN EL PLATO FUERTE (POLLO, SALMÓN O ARRACHERA****

BEBIDAS

Descorche por botella:

Botella de vino \$ 180.00 mn

Botella de licor Nacional \$ 575.00 mn

Botella de licor Internacional \$ 690.00 mn

Bebidas:

Refrescos o Jugos ilimitados

\$ 75.00 mn p/ persona por 2 horas

**Previa Reservación*

Limonadas o naranjadas p/bebida:

\$ 45.00 mn

Incluir una copa de vino tinto o blanco de la casa con algún menú anterior:

\$ 80.00 mn

Adicionales p/persona

Precios en Moneda Nacional e incluyen 16 % de IVA y 15 % de servicio.

TÉRMINOS Y CONDICIONES

- Para que su evento sea privado debe de contar con consumo mínimo de 30 personas de lunes a jueves, el fin de semana (viernes, sábado y domingo) el mínimo es de 40.
- El salón cuenta con una capacidad máxima de 60 personas (dependiendo del tipo de montaje)
- El horario de servicio es de 1:30 a 22:00 hrs. (sábado y domingo de 14:30:00 a 23:00 hrs)
- El evento deberá concluir a más tardar a las 21:40, desocupando el salón a la 22:00 hrs entre semana, fines de semana (viernes, sábado y domingo) deberá concluir a las 22:40, desocupando el salon a las 23:00 hrs.
- Todo alimento, excepto pastel, debe ser contratado en Punta Morro. En caso de que el cliente solicite ingresar una mesa de postres, la cuota de servicio será de \$500.00 pesos, en el caso de pastel se deberá pagar la cuota por el corte equivalente a \$12.50 pesos por persona.
- Para reservar se requiere un anticipo del 30% del total de su cotización y el resto deberá ser liquidado al menos 7 días antes de la fecha del evento.
- No está permitido el ingreso de grupos musicales, sonido o mariachi. Hay excepciones en caso de contratar un trio bohemio o música instrumental (piano, saxofón, chelo). Se deberá dar aviso por anticipado al departamento de eventos.
- El cliente está de acuerdo en programar un periodo de tiempo para servir los alimentos el cual no deberá ser mayor a 1 hora, siempre y cuando sea antes de las 21:00 hrs
- En caso de traer decoración, deberá dar aviso por anticipado para coordinar la logística. Hotel Punta Morro únicamente le apoyará en la instalación de manteles o cubre manteles. En caso de requerir instalación de cualquier tipo de decoración, esta deberá correr por parte del cliente.
- No se podrán hacer cambios en el montaje dentro de las 24 horas antes del evento. Cualquier modificación deberá ser notificada mínimo un día antes del evento.
- Una vez pagada la garantía, no hay devolución de efectivo en caso de cancelación.
- Anticipos de eventos no son reembolsables ante cancelación.