



BODAS PAQUETES

¡CUIDAREMOS CADA DETALLE PARA QUE SU BODA
SEA ÚNICA!



Km 106 Carretera Tijuana-Ensenada, BC

Tel. 646 178 3507 / 1 800 526 6676

eventos@hotelpuntamorro.com

ventas@hotelpuntamorro.com



Bodas Hotel Punta Morro



BodasPuntaMorro

PAQUETES TODO INCLUIDO

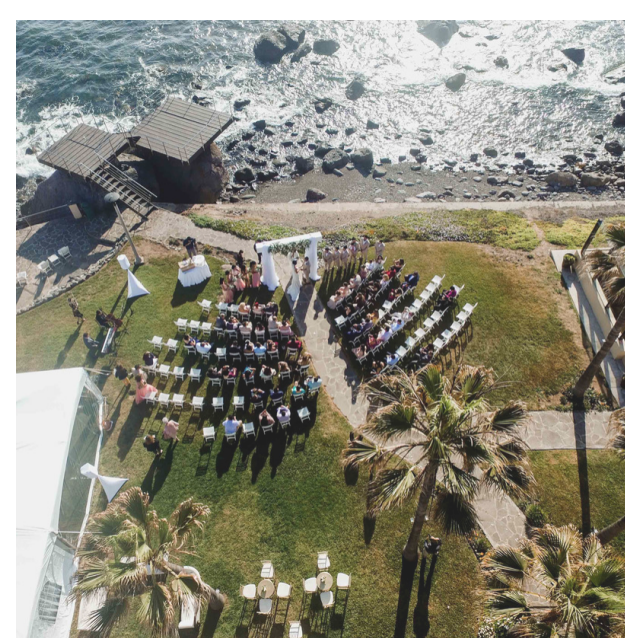
Agradecemos de antemano su preferencia y nos sentimos alagados de ser considerados como sede del evento mas feliz de su vida, es un honor el poder ser parte de el. A continuación le presentamos los paquetes que ofrecemos, así como también las políticas de depósito y las condiciones de cancelación.

Todos los paquetes incluyen lo siguiente:

- Exclusividad del jardín, siendo la única boda durante ese día.
- Cena de dos tiempos a cargo del Chef Hugo Angulo, Chef Ejecutivo de nuestro Restaurante (incluye degustación para dos personas)
- Carpa para recepción para hasta 300 personas (encortinado en techo sencillo)
- Uso del jardín (7 horas de servicio*)
- Baños privados exclusivos de eventos (no portátiles)
- Mesas redondas para 10 personas
- Sillas tiffany color chocolate (cortesía)
- Mesa de regalos, pastel y mesa rectangular de honor
- Sillas blancas de jardín para ceremonia
- Servicio de capitán, meseros y cantineros
- Pista blanca de baile (5 x 5 mts)
- Plataforma para grupo
- Mantelería y servilleta blanca
- Vajilla, cristalería y cubierto
- Limpieza de jardín y baños durante el evento
- 1 suite individual para la feliz pareja para la noche de la boda con ambiente romántico
- Permiso legal del municipio
- Guardia de seguridad
- Estacionamiento gratuito

***No incluye música, licor, decoración y pastel.**

Contratación mínima de 120 personas



PAQUETE PLATA

Entrada

- Ensalada de espinacas con manzana y nuez caramelizada, queso feta y vinagreta de balsámico
- Ensalada de lechuga tierna acompañada de betabel, cebolla marinada, ejotes y vinagreta de toronja
- Ensalada Caesar acompañada de crutones al ajo y queso parmesano

Plato Fuerte

- Pechuga de pollo rellena de mousse de chile poblano acompañado de salsa de flor de calabaza y risotto de la casa.
- Pechuga de pollo con salsa de hongo morilla acompañada de terrina de papa al ajo asado y vegetales de temporada

Descorche ilimitado

Cliente trae licor con marbete

Hotel provee: mezcladores (refrescos, agua mineral, agua quina, hielo)

PRECIO POR PERSONA \$76.00 USD

Precios incluyen IVA y 15% de servicio

PAQUETE ORO

Entrada

- Ensalada de espárragos marinados con aceite de oliva extra virgen y limón acompañados de jamón serrano.
- Ensalada de lechuga romana acompañada de peras, pimientos asados, nuez caramelizada, queso gorgonzola y vinagreta de granada.

Plato Fuerte

- Arrachera de res acompañada con tomate, queso fresco, frijoles y chile serrano.
- Filete de res a la parilla servido con reducción de vinagre balsámico, queso de cabra y vegetales de temporada.
- Salmón en salsa crema de pesto y piñón rostizado, acompañado de vegetales de temporada.
- Combinación mar y tierra: Medallón de camarón con salsa de alcaparras y filete de res con salsa de pimienta verde acompañado de terrina de papa y verduras tiernas de temporada.

Descorche Ilimitado

Cliente trae licor con marbete

Hotel provee: mezcladores (refrescos, agua mineral, agua quina, hielo)

PRECIO POR PERSONA \$84.00 USD

Precios incluyen IVA y 15% de servicio

PAQUETE DIAMANTE

Canapés

- Vol au vent con mousse de salmón ahumado
- Canastilla de pasta filo rellena de camarón y queso al chipotle
- Tostaditas de marlín ahumado
- Bolita de queso en: nuez, hierbas, páprika, ajonjolí negro

Entrada

- Ensalada de espárragos marinados con aceite de oliva extra virgen y limón acompañados de jamón serrano.
- Ensalada de lechuga romana acompañada de peras, pimientos asados, nuez caramelizada, queso gorgonzola y vinagreta de granada.

Plato Fuerte

- Salmón en salsa crema de pesto y piñón rostizado, acompañado de vegetales de temporada
- Pechuga pollo rellena mousse de chile poblano acompañado de salsa de flor de calabaza y risotto de la casa.
- Combinación mar y tierra: Medallón de camarón con salsa de alcaparras y filete de res con salsa de pimienta verde acompañado de terrina de papa y verduras tiernas de temporada

Descorche Ilimitado

Cliente trae licor con marbete

Hotel provee: mezcladores (refrescos, agua mineral, agua quina, hielo)

PRECIO POR PERSONA \$92.00 USD

Precios incluyen IVA y 15% de servicio



SERVICIOS DEL DEPARTAMENTO DE EVENTOS

Servicios Adicionales

Copa Flauta	\$.54 USD
Corte de pastel	\$.87 USD
Bajo Plato de Pewter	\$1.00 USD
Calentones de gas	\$33.78 USD
Hostess (2 horas de servicio)	\$30.40 USD



Horas Extras (opcionales)

La renta de la carpa incluye **7 horas de servicio**, en caso de que se desee extender el evento, cada hora extra tiene un costo de \$1 USD por persona (considerando el numero total de invitados). Esto podrá llevarse a cabo mientras tenga la ocupación total de habitaciones.

Para apartar tu fecha

Para reservar su fecha es requerido un anticipo de \$500 USD. Este deposito inicial no es REEMBOLSABLE. El 30% deberá ser cubierto 60 días después de realizar el anticipo. El pago total de la renta del jardín, así como los alimentos y bebidas deberán ser liquidados **15 días antes del evento.**

Habitaciones

Al reservar la fecha de su boda, nuestras habitaciones serán bloqueadas para sus invitados; obteniendo un precio especial. Las habitaciones serán liberadas hasta un mes antes de su evento.

ADICIONALES

Canapés

Opción 1

- Vol au vent con mousse de salmón ahumado
- Canastilla de pasta filo rellena de camarón y queso al chipotle
- Tostaditas de marlín ahumado
- Bolita de queso en: nuez, hierbas, páprika, ajonjolí negro
- Canapé de elotito baby y camarón

Precio p/ persona \$9.32 USD

Opción 2

- Brocheta de pollo con azafrán y limón
- Hongos horneados rellenos de salchicha
- Ciruelas con crema roquefort
- Canapé de salami con mousse de queso crema y chipotle
- Cubo de pepino relleno de salmón ahumado

Precio p/ persona \$10.13 USD

**Contratación mínima de 50 personas*

Opción 3

- Tostaditas de marlín ahumado
- Rollitos california
- Ostión fresco servido con salsa coctél

Precio p/ pesona \$6.76 USD

Trasnochador

Charolas para 10 personas con dos variedades a elegir:

- Sopecitos de pollo
- Taquitos dorados de carne y papa
- Molletes de frijol con chorizo

- Sincronizadas de harina
- Pambasitos de queso, jamón, tomate y lechuga.

Precio p/ charola \$460 MN

Sopas, postres, mesa de postres

Precios por persona Incluyen IVA y 15% de Servicio

TÉRMINOS Y CONDICIONES

- El descorche contratado no incluye sodas para servicio, los mezcladores son exclusivamente para la preparación de cócteles. En caso de requerir el servicio de café para hasta 150 personas tiene un costo de \$2,500 pesos (incluye IVA y servicio).
- El termino del evento no se deberá extender mas de las 00:00 hrs. En caso de reservar todas las habitaciones del hotel para sus invitados, el evento puede terminar a las 2:00 am, considerando las 7 horas de contratación.
- El evento podrá ser de 5:00 pm a 12:00 am, si el cliente requiere que el evento se extienda después de ese horario establecido en la contratación, el precio por hora extra es de \$1 USD por persona considerando el numero total de invitados. Máximo 2 horas extras hasta las 2:00 am.
- Todos los alimentos, excepto pastel o mesa de postres, deberán ser contratados con Punta Morro. En caso de contratar servicios externos Punta Morro no se hace responsable del equipo o mobiliario.
- Por disposiciones gubernamentales el licor que el cliente compre debe tener el membrete que muestre su legalidad en México.
- No se permiten los globos de cantoya, por seguridad y bienestar físico de las instalaciones y estructura de la propiedad. Sin excepción alguna.
- En caso de contratar fuegos pirotécnicos, estos deberán adquiridos a través de Punta Morro.
- La contratación del paquete solo considera un platillo por tiempo, no se podrá elegir mas de dos.
- Todos los servicios externos contratados por el cliente deben ser aprobados por Punta Morro. todos los proveedores externos deben cumplir con nuestras políticas.