

SALÓN BLACK MARLÍN

MENÚ

COMIDAS Y CENAS



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 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 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 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 de IVA y 15 % de servicio.



MENÚ ESPECIAL 5

Entremés

Ceviche de 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

CrèmeBrûlée de Espresso.

\$ 475.00 MN por persona.

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

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



BEBIDAS

Descorche por botella:

Botella de vino \$ 250.00 mn

Botella de champagne y magnum \$ 500.00 mn

Botella de licor (max. 750 ml) \$ 1,000.00 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 IVA y 15 % de servicio.



PUNTA MORRO
RESORT

TÉRMINOS Y CONDICIONES

- Para que su evento sea privado debe de contar con consumo mínimo de 40 comensales de lunes a jueves, fin de semana 50 personas.
- 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 salón 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.