



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



PUNTA MORRO

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 deposito y las condiciones de cancelación.

Todos los paquetes incluyen lo siguiente:

Menú según paquete seleccionado, mediante una degustación previa para 2 personas

- Cena de dos tiempos a cargo del Chef Hugo Angulo, Chef Ejecutivo de nuestro Restaurante
- Coordinadora del día del evento
- Carpa para recepción para hasta 300 personas
- Uso del jardín (7 horas de servicio*)
- Baños privados exclusivos de eventos (no portátiles)
- Mesas redondas para 10 personas
- Mesa de regalos, pastel y mesa rectangular de honor
- Sillas blancas de jardín
- 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, ejote verde 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 Hotel provee: mezcladores (refresco de cola y toronja, agua mineral, agua quina, agua natural), hielos.

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 Hotel provee: mezcladores (refresco de cola y toronja, agua mineral, agua quina, agua natural), hielos.

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
- Patata española con chorizo y aioli de ajo
- 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

- Filete de res a la parilla servido con reducción de vinagre balsámico, queso de cabra y 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 Hotel provee: mezcladores (refresco de cola y toronja, agua mineral, agua quina, agua natural), hielos.

PRECIO POR PERSONA **\$92.00 USD**

Precios incluyen IVA y 15% de servicio

SERVICIOS DEL DEPARTAMENTO DE EVENTOS

Le apoyaran con contactos e información adicional como fotógrafos, iluminación, música, pastelería, ministros, floristas u otros servicios básicos relacionados con su evento.

Servicios Adicionales

Copa Flauta	\$.54 USD
Corte de pastel	\$.87 USD
Bajo Plato de Pewter	\$1.00 USD
Silla Tiffany color Chocolate	\$3.17 USD
Calentones de gas recargables	\$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.**



TÉRMINOS Y CONDICIONES

- Todos los alimentos, excepto pastel o mesa de postres, deberán ser contratados con Punta Morro.
- El descorche contratado no incluye sodas para servicio, los mezcladores son exclusivamente para la preparación de cócteles. En caso de requerir el servicio de sodas y 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 (12:00 am). 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.
- 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, el prestador de servicios solicitará obligatoriamente la licencia al proveedor. El área designada para llevarse a cabo la logística será en la parte trasera de la carpa, al final del jardín del Faro solamente. Cualquier otra área dentro de la propiedad, queda fuera de negociación, debido a seguridad y bienestar de la propiedad.
- 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 las políticas de Punta Morro)

ADICIONALES



CANAPÉS

Opción 1

- Vol au vent con mousse de salmón ahumado
- Canastilla de pasta filo rellena de camarón y queso al chipotle
- Patata española con chorizo y alioli de ajo
- Bolita de queso en: nuez, hierbas, páprika, ajonjolí negro
- Canapé de elotito baby y camarón \$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 \$10.13 USD

Opción 3

- Tostaditas de marlín ahumado
- Rollitos california
- Ostión fresco servido con salsa coctél \$6.76 USD

SOPAS

Crema de espárragos	\$85.00 MN
Crema de manzana y chile poblano	\$80.00 MN
Crema de champiñones	\$70.00 MN
Crema de almeja	\$80.00 MN

*Todas las sopas se acompañan con profiteroles de parmesano, crema y perejil picado

Precios por persona Incluyen IVA y 15% de Servicio

POSTRES

Sachet de pera servido con salsa de frambuesa	\$70.00 MN
Strudel de manzana con un toque de canela y helado de vainilla	\$70.00 MN
Galleta de durazno servido con salsa de zarzamora	\$80.00 MN
Mousse de chocolate acompañado de salsa de naranja	\$85.00 MN
Tartaleta de frutas de temporada acompañada con crema inglesa con chocolate	\$80.00 MN

MESA DE POSTRES

- Tarta de frutas de temporada
- Mousse de mango
- Trufas de chocolate
- Pastel de queso con ate
- Mousse de fresa
- Fresas cubiertas de chocolate
- Sachet de pera
- Tarta de nuez
- Scala de cacao
- Profiteroles rellenos de crema
- Crème brûlée de espresso
- Flan de crema irlandesa
- Strudel de manzana
- Brownie de chocolate

*Mínimo 50 personas (3 piezas p/ persona)

Precio por persona \$ 115.00 MN

Precios por persona Incluyen IVA y 15% de Servicio

TRASNOCHADOR

-Sopecitos de pollo

Acompañados de salsa brava

-Taquitos dorados de carne y papa

Acompañados de guacamole

-Alitas de pollo picositas o en BBQ

Acompañadas con aderezo ranchero

-Molletes de frijol con chorizo

Gratinados con queso chihuahua acompañados con
pico de gallo

-Sincronizadas de harina

Acompañadas de salsa y guacamole

-Pambasitos de queso, jamón, tomate y lechuga

Cubiertos con salsa guajillo

\$420.00 MN

*Charolas para 10 personas (2 variedades)

Precios por charola incluyen IVA y 15% de Servicio

OTROS SERVICIOS



- Fireworks
- Photobooth
- Letras Gigantes
- Tours al Valle de Gpe.

- Rehearsal dinner
- Vinos, licores y cerveza
- Iluminación
- Decoración
- Fotografía y vídeo profesional