

BODAS EN JARDÍN



eventos@hotelpuntamorro.com

ventas@hotelpuntamorro.com

Tel 646 178 3507 - ext 300/340

Whatsapp 646 103 0877

www.hotelpuntamorro.com

[@bodaspuntamorro](#)

¡CELEBRA TU BODA EN EL LUGAR MAS EXCLUSIVO FRENTE AL MAR!

NUESTROS PAQUETES INCLUYEN:

- Cena de dos tiempos, (incluye degustación para dos personas)
- Carpa para recepción para hasta 250 personas (encortinado en techo sencillo)
- Uso exclusivo del jardín (7 horas de servicio*)
- Baños privados exclusivos de eventos
- Sillas blancas de jardín para ceremonia
- Mesas redondas y sillas tiffany color café
- Mesa de regalos, ceremonia, pastel y mesa rectangular de honor
- Servicio de capitán, meseros y bartender
- Descorche ilimitado (incluye mezcladores)
- Pista blanca de baile (5 x 5 mts)
- Plataforma para grupo
- Mantelería y servilleta blanca
- Vajilla, cristalería y cubierto
- Limpieza de las áreas durante el evento
- 1 suite con decoración romántica (noche de bodas)
- Permiso legal del municipio y guardia de seguridad
- Estacionamiento gratuito
- Ejecutiva a cargo de la planeación y coordinación del evento

NO INCLUYE ► Decoración, música, licor y pastel

Contratación mínima de 80 personas



PAQUETE

P

L

ENTRADA

-Ensalada de lechuga tierna acompañada de betabel, cebolla marinada, ejotes y vinagreta de toronja

A

-Ensalada Caesar acompañada de crutones al ajo y queso parmesano

T

PLATO FUERTE

-Pechuga de pollo rellena de mousse de chile poblano acompañado de salsa de flor de calabaza y risotto de la casa.

A

-Pechuga de pollo con salsa de hongo morilla acompañada de terrina de papa al ajo asado y vegetales de temporada

PRECIO POR PERSONA

80-119	120-250
\$121 USD	\$106USD

Precios incluyen IVA & 15% de servicio

PAQUETE

O

R

O

ENTRADA

-Ensalada de espinacas con manzana y nuez caramelizada, queso feta y vinagreta de balsámico

-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 de la región, frijoles y chile serrano.

-Filete de res a la parrilla 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.

PRECIO POR PERSONA

80-119

\$129 USD

120-250

\$ 114 USD

Precios incluyen IVA & 15% de servicio

PAQUETE

D

CANAPÉS

- Vol au vent con mousse de salmón ahumado
- Tostadita de jícama con aguachile rojo y mousse de aguacate.
- Spring roll de salmón con salsa oriental dulce.
- Sope de cochinita pibil con cebolla morada y habanero.

I

A

ENTRADA

- Ensalada de espinacas con manzana y nuez caramelizada, queso feta y vinagreta de balsámico
- 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.

M

A

N

PLATO FUERTE

- Arrachera de res acompañada con tomate, queso de la región, frijoles y chile serrano.
- Filete de res a la parrilla 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.

T

E

- 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
- Pechuga de pollo con salsa de hongo morilla acompañada de terrina de papa al ajo asado y vegetales de temporada

PRECIO POR PERSONA

80-119	120-250
\$138 USD	\$125USD

Precios incluyen IVA & 15% de servicio



HORARIO

El servicio contratado incluye 7 horas de servicio, en caso de que se desee extender el evento, cada hora extra tiene un costo de **\$5 USD** por persona (considerando el número total de invitados). Por disposiciones oficiales **NO** podrán extenderse después de las 00 hrs, únicamente iniciar antes de las 17 hrs.

SAVE THE DATE

Para reservar su fecha es requerido un anticipo de \$800 USD. Este depósito inicial **NO** es reembolsable en caso de cancelación.

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

Nuestro hotel cuenta con 26 habitaciones, una vez contratado se podrán bloquear habitaciones para su grupo, con tarifa especial para sus invitados. Dicho bloqueo finaliza 60 días antes de su evento.



ADICIONALES

CANAPÉS

- Tostadita de jícama con aguachile rojo y mousse de aguacate
- Vol au vent de queso crema con salmón ahumado.
- Quiché de chayote, chile poblano, elote, crema y parmesano.
- Tostada de salpicón de res.
- Spring roll de salmón con salsa oriental dulce.
- Sope de cochinita pibil con cebolla morada y habanero.
- Canastilla de won ton con pollo, mostaza de grano y manzana verde.
- Toast con romero y miel, requesón y uvas horneadas.
- Ostión tempura con salsa de mango.
- Coctel de camarón.
- Tostadita de paté de marlin ahumado.
- Tostada de maíz azul con guacamole y chapulines tostados.

Precio p/ persona \$15 USD (hasta 4 opciones a elegir)

TRASNOCHADOR

Charolas para 10 personas con dos variedades a elegir:

- Sopecitos de pollo
- Sincronizadas de harina
- Taquitos dorados de carne y papa
- Pambasitos de queso, jamón, tomate y lechuga.
- Molletes de frijol con chorizo

Precio p/ charola \$48 USD

TÉRMINOS Y CONDICIONES

- El término del evento no se deberá extender mas de las 00:00 hrs. El evento podrá ser de 5:00 pm a 12:00 am, si el cliente requiere que el evento inicie antes de ese horario establecido en la contratación, el precio por hora extra es de \$5 USD por persona considerando el número total de invitados.
- 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. Queda prohibido el uso de fuegos pirotécnicos, por disposiciones municipales.
- 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.