



Bodas Hotel Coral y Marina

Nuestro servicio de banquete incluye:

- 🍷 6 horas de evento
- 🍷 Servicio de capitán y meseros
- 🍷 Ejecutiva a cargo de su evento
- 🍷 Mobiliario básico: mesas redondas para 10 personas con sillas de jardín blancas.
- 🍷 Cristalería y loza (vajilla, vaso, cubiertos, copa, bajo plato blanco)
- 🍷 Permiso legal de municipio
- 🍷 Guardia de seguridad
- 🍷 Estacionamiento gratuito

(Menor a 100 personas)



MENÚ ARRECIFE

(Una opción a elegir por tiempo)

ENSALADA CESAR

Crujiente lechuga romana, parmesano rallado, crotones y aderezo cesar

ENSALADA BLUE CHEESE

Lechugas mixtas, espinacas frescas, tropezones de nuez crujiente y aderezo de queso azul

CREMA DE ELOTE

En contraste de chile poblano y crotones especiados

CREMA DE PAPA Y CEBOLLA CARMELIZADA

Papitas baby en reducción de brandy en una base cremosa de bechamel y esencia de tomillo.



COSTILLAR DESHUESADO EN MOLE ARTESANAL

Costilla de cerdo en lenta cocción, bañada en mole negro y servida sobre risotto cremoso.

PECHUGA AGRIDULCE DE POLLO

Con salsa agridulce de tamarindo, acompañada con una mezcla de arroces y vegetales rostizados

PECHUGA EN DESHIDRATADO DE TOMATE

Con marinado especial servida con un puré de coliflor, brócoli y salsa de tomate deshidratado

PESCADO AL STRAGON

Sobre Risotto Cremoso, vegetales a la mantequilla y fina salsa de estragón

COCKTAIL & AMBIGU DE BIENVENIDA 1HORA

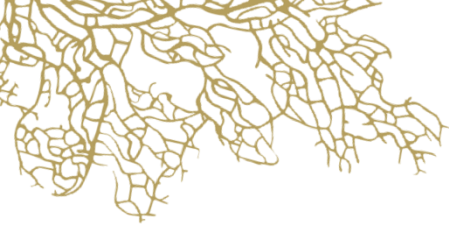
- 🍷 Crujiente de cangrejo
- 🍷 Dedos de queso a la diablo
- 🍷 Barquetes de ceviche tradicional

PRECIO POR PERSONA CON DESCORCHE: **1,985.00M.N.**

PRECIO POR PERSONA CON BARRA NACIONAL: **\$2,302.00M.N.**

BARRA LIBRE MINIMO 50 PERSONAS





MENÚ ANTARES

(Una opción a elegir por tiempo)

ENSALADA DE ESCAROLAS Y FRUTOS ROJOS

Con fresa, arándanos, nuez caramelizada, jícama en julianas, y aderezo agridulce de Jamaica

ENSALADA DE ESPINACAS Y QUESO DE CABRA

contraste de col morada, champiñones, tocino crujiente, y una vinagreta balsámica a la mostaza Dijon

CREMA DE PORO Y PAPA

Perfumada con hierbas finas, vino blanco y bechamel especiada

CREMA DE CALABAZIN Y ALMEJAS

En reducción de vino blanco regional, chalotes, tomillo fresco y crouton especiado



SUPREMA DE POLLO RELLENA

De champiñones y espinacas salteados, sobre una cama de arroz salvaje, vegetales y salsa de estragón

PESCADO EN SALSA DE MARISCOS

De temporada, sobre risotto verde al parmesano, y vegetales mixtos a la mantequilla

SINFONIA MARINA

Pescado de temporada en salsa de mejillones, Camarones con salsa de almeja al vino blanco, acompañados de arroz salvaje y mix de vegetales a la mantequilla




CORAZON DE FILETE AL VINO DEL VALLE

A la parrilla, , acompañado de calabacita asada y puré de papa especiado con un toque de mostaza

FILETE EN MANTO DE MANCHEGO Y GUAJILLO

A la parrilla cubierto de manchego y salsa de chile guajillo, vegetales a la mantequilla y papa al gratín

COCKTAIL & AMBIGU DE BIENVENIDA 1HORA

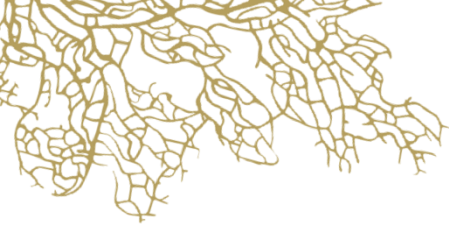
-  Crujiente de cangrejo
-  Dedos de queso a la diablo
-  Barquetes de ceviche tradicional

PRECIO POR PERSONA CON DESCORCHE: **\$2,050.40M.N.**

PRECIO POR PERSONA CON BARRA NACIONAL: **\$2,420.00M.N.**

BARRA LIBRE MINIMO 50 PERSONAS





MENÚ CORAL

(Una opción a elegir por tiempo)

ENSALADA DE LA BAJA

Queso regional, tomate, lechugas hidropónicas, brotes de betabel y rábano y vinagreta balsámica

ENSALADA DE LA HUERTA

Espárragos, lechugas mixtas, ajonjolí tostado, nuez y vinagreta de naranja

SOPA CREMOSA DE TOMATE Y AROMA DE ALBAHACA

Tomate deshidratado, con toque de Orégano en contraste de aceite de chile mirasol

BISQUE ATERCIOPELADO DE LANGOSTA

Receta tradicional a base de langosta, verduras frescas y su reducción de vino blanco



SHORT RIB EN HOISIN Y VEGETALES AHUMADOS

En lenta cocción, salsa hoisin, puré de camote al coco y jengibre, con fruta y vegetales asados

UNION MAR Y TIERRA

Medallón de res en salsa de mariscos y Camarones en salsa de vino tinto y vegetales a la mantequilla




CORAZON DE FILETE EN TRILOGIA DE PIMIENTA

Asado y servido con tres diferentes salsas, papa al gratín y vegetales mixtos a la mantequilla

SALMON A LA MENTA Y ESTRAGON

En reducción de vino blanco, sobre arroz cremoso al parmesano y botones de brócoli a la mantequilla

COCKTAIL & AMBIGU DE BIENVENIDA 1HORA

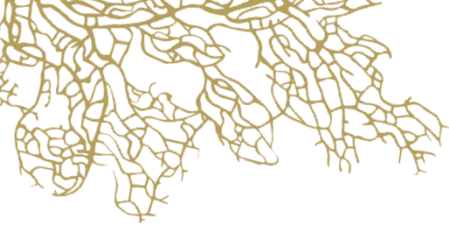
-  Camaron crujiente con salsaagridulce
-  Tostadita de ceviche de marlín
-  Taquitos dorados de jaiba

PRECIO POR PERSONA CON DESCORCHE: **\$2,183.00M.N.**

PRECIO POR PERSONA CON BARRA NACIONAL: **\$2,539.00M.N.**

BARRA LIBRE MINIMO 50 PERSONAS





RENTA DE ESPACIOS

SALON ENSENADA

DOMINGO A JUEVES:

\$1,000.00 USD

VIERNES Y SABADO:

\$1,500.00 USD

LA PLAYITA

DOMINGO A JUEVES:

\$1,000.00 USD

VIERNES Y SABADO:

\$1,500.00USD

TERRAZA COSTA AZUL

DOMINGO A JUEVES:

\$1,000.00 USD

VIERNES Y SABADO:

\$1,500.00 USD

BEBIDAS

DESCORCHE (6HRS)

Incluye servicio de cristalería, hielo y mezcladores (soda de cola, manzana, sprite, dieta, agua mineral, agua quina y agua natural, no incluye jugos)

El licor debe portar marbete

BARRA LIBRE NACIONAL (6HRS)

- 🍷 *Tequila (Tradicional o Don Julio Blanco)*
- 🍷 *Ron (Bacardi Blanco o Appleton's Special)*
- 🍷 *Vodka (Absolut o Smirnoff)*
- 🍷 *Whisky (Jack Daniel's o Jonny Walker Red Label)*
- 🍷 *Cerveza (Tecate)*
- 🍷 *Vino de la casa (Red and white)*
- 🍷 *Bebidas suaves (Soft drinks, juices and ice)*

HORA LIMITE Y RESTRICCIONES:

HORA LÍMITE

Terraza Costa Azul 1:00am

Salones Ensenada 2:00am

La playita 10:00pm

RESTRICCIONES:

Música moderada en "La Playita"

Nos reservamos el derecho de grupos musicales tipo banda en ciertas zonas, pregunte a su ejecutivo. Al ser una empresa 100% responsable, nos sujetaremos a cualquier cambio solicitado por parte de la Secretaría de Salud, Municipio de Ensenada o cualquier otra autoridad Estatal o Federal.



PREGUNTAS & RESPUESTAS FRECUENTES

A PARTIR DE CUÁNTAS PERSONAS NO PAGO RENTA DE ESPACIO?

A partir de 50 personas, a excepción de la Playita, ya que es el costo de limpieza para realizar un colado especial antes y después de tu evento.

LA EJECUTIVA SE ENCARGA DE COORDINAR MI BODA?

La Ejecutiva a cargo de su evento se encarga de coordinar los servicios del Hotel, tales como: inicio de horario de servicio de alimentos, horarios de entrada y salida de proveedores, etc., La coordinación de protocolos de la boda corresponde a un Wedding Planner.

QUÉ INCLUYE EL DESCORCHE?

Incluye variedad de sodas, agua mineral, agua quina, hielo y agua durante las 6 horas de tu evento, nosotros proporcionamos la barra, bartender y tú el alcohol que gustes siempre y cuando cuente con marbete (sello de hacienda, tiene que ser alcohol comprado en México)

CUAL ES EL MOBILIARIO BÁSICO INCLUIDO?

Mesas redondas con mantel blanco, sillas de jardín blancas, servilletas de tela blancas, cristalería y cubiertos. Añadimos imagen para su pronta referencia:



USTEDES CUENTAN CON SERVICIO DE DECORACIÓN, SONIDO E ILUMINACIÓN, PASTEL, ETC, O SE PUEDEN CONTRATAR POR MEDIO DE USTEDES?

Nosotros no contamos con estos servicios, sin embargo, una vez firmado el contrato, les enviamos un listado de proveedores locales, pueden contratar al proveedor de su preferencia, no forzosamente a los nuestros.

EN CASO DE CONTRATAR MOBILIARIO EXTERNO APLICA ALGÚN DESCUENTO?

No, el mobiliario que nosotros proporcionamos es parte del servicio, al no tener costo de renta dentro de su cotización, en caso de no requerirlo, no aplica descuento.

PUEDEN RENTAR SOLO EL ESPACIO SIN SERVICIO DE BANQUETE?

Nuestros espacios son exclusivos con servicios de alimentos del Hotel, lo único permitido por proveedor externo son pasteles y mesas de postres.

QUÉ COSTO TIENE LA HORA EXTRA?

Por supuesto, tiene un costo de \$500 usd más el proporcional de servicio de bebidas contratado, ya sea descorche o barra libre.



🏠 TENGO QUE CONTRATAR CON USTEDES LA CARPA O PUEDE SER CON PROVEEDOR EXTERNO?
Puede ser tanto con nosotros como con proveedor externo, es importante revisar con nuestros ejecutivos las medidas requeridas para su evento.

🏠 SI CONTRATO UN SERVICIO EXTERNO DE BARRAS LIBRES TENGO QUE PAGAR EL DESCORCHE?
USTEDES LE ENTREGA AL PROVEEDOR EL SERVICIO DE REFRESCOS?
El costo del descorche es el permiso para ingresar alcohol externo al Hotel. Puede contratar a un proveedor externo para estos servicios, sin embargo ellos tienen que proveer su propio servicio de mezcladores.

🏠 VEO QUE EN EL DESCORCHE NO INCLUYEN JUGOS, SI QUIERO COCTELERÍA, PUEDO LLEVAR LOS INSUMOS?
Sí, ustedes puede traer sus insumos, como por ejemplo, jugos, limones, fruta, etc, junto con la receta de su preferencia, o bien, dejarlo a nuestra elección y nosotros le preparamos sus bebidas.

