

# *Coral Diamante*

---

PAQUETES • LA ISLA



CORAL &  
MARINA  
HOTEL



***Su boda es la celebración más importante,***  
esa experiencia que perdurará en la memoria toda la vida.

En ***Hotel Coral & Marina*** le ofrecemos todo lo necesario para que sea un día perfecto de principio a fin.



————— NUESTROS PAQUETES INCLUYEN 

## BANQUETE MENÚ CORAL DIAMANTE

***\*Degustación del Menú de dos tiempos*** (hasta para 4 personas).

1 hr. de Ambigú charoleado.	Gazebo o pérgola blanca para ceremonia civil.
Servicio de 7 hrs (Incluye ambigú).	Pista de baile.
Renta de espacio.	Transportación en carritos de golf.
Carpa Monumental 3 niveles.	Baños VIP.
Iluminación básica.	Permiso legal del municipio.
Ejecutiva a cargo el día del evento.	Guardia de seguridad.
Servicio de capitán, meseros y cantineros.	Estacionamiento gratuito.
Mesas redondas para 10 personas.	1 noche en Suite nupcial con decoración romántica, vino de bienvenida y desayuno incluido
Mantelería y servilleta blanca.	Capacidad hasta para 500 personas (mín. 100 pers).
Sillas de jardín blancas.	Descuento en Spa.
Cristalería y loza (Vajilla, vaso, cubierto, copa, bajo plato blanco).	



# Coral DIAMANTE

UNA OPCIÓN A ELEGIR POR TIEMPO

## ENSALADA CÉSAR

Crujiente lechuga romana, parmesano rallado, crotones y aderezo César.

## 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 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 agridulce servida con puré de coliflor, brócoli y salsa de tomate deshidratado.

## PESCADO AL ESTRAGÓN

Sobre risotto cremoso, vegetales a la mantequilla y fina salsa de estragón.

Nuestros paquetes incluyen AMBIGÚ CHAROLEADO

AMBIGÚ (CHAROLEADO)  
-Quesadilla de rajas poblana.

-Sopecitos con chorizo.  
-Tlacoyitos de chicharrón.

## DESCORCHE ILIMITADO (7 HRS)

(Hielo, Agua Quina, Agua Mineral, Refrescos variados).

Cada botella de licor ingresada por el cliente deberá tener sello de Hacienda.

Costo por persona:

100 - 200	250	300	400
\$160 USD	\$151 USD	\$143 USD	\$136 USD

Nuestros precios incluyen IVA y 15% servicio.

\*Incluye un candelabro de cristal.









# Coral DIAMANTE

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 Dijón.

## CREMA DE PORO Y PAPA

Perfumada con hierbas finas, vino blanco y bechamel especiada.

## CREMA DE CALABACÍN Y ALMEJAS

En reducción de vino blanco regional, chalotes, tomillo fresco y crutón 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.

## SINFONÍA 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.

## CORAZÓN 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.

Nuestros paquetes incluyen AMBIGÚ CHAROLEADO:

### AMBIGÚ (CHAROLEADO)

-*Quesadillas* de Marlin ahumado con queso regional.

-*Crujiente* cangrejo.

-*Dedos* de queso a la diablo

## DESCORCHE ILIMITADO (7 HRS)

(Hielo, Agua Quina, Agua Mineral, Refrescos variados).

Cada botella de licor ingresada por el cliente deberá tener sello de Hacienda.

### Costo por persona:

100 - 200	250	300	400
\$177 USD	\$169 USD	\$160 USD	\$151 USD

*Nuestros precios incluyen IVA y 15% servicio.*

*\*Incluye dos candelabros de cristal.*









# Coral DIAMANTE



## 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 en vino blanco.

## SHORT RIB EN HOISIN Y VEGETALES AHUMADOS

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

## UNIÓN MAR Y TIERRA

Medallón de res en salsa de mariscos y camarones en salsa de vino tinto y vegetales asados.

## CORAZÓN DE FILETE EN TRILOGÍA DE PIMIENTA

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

## SALMÓN A LA MENTA Y ESTRAGÓN

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

Nuestros paquetes incluyen AMBIGÚ CHAROLEADO:

### AMBIGÚ (CHAROLEADO)

- Camarón crujiente con salsa agridulce.
- Tostadilla de escabeche de marlin.
- Taquitos dorados de jaiba.

## DESCORCHE ILIMITADO (7 HRS)

(Hielo, Agua Quina, Agua Mineral, Refrescos variados).

Cada botella de licor ingresada por el cliente deberá tener sello de Hacienda.

### Costo por persona:

100 - 200	250	300	400
\$186 USD	\$178 USD	\$168 USD	\$151 USD

Nuestros precios incluyen IVA y 15% servicio.

\*Incluye tres candelabros de cristal.











**HOTEL CORAL & MARINA**

CARRETERA TIJ- ENSENADA  
KM. 103, ZONA PLAYITAS  
ENSENADA, BAJA CALIFORNIA

**TEL.** (646) 175 00 00 **EXT.** 7143  
*[anai.garcia@hotelcoral.com](mailto:anai.garcia@hotelcoral.com)*