

Coral Diamante

PAQUETES • SALONES





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).

Servicio de 7 hrs
(Incluye cóctel o bien menú
media noche).

Descorche ilimitado durante
todo el evento.

Renta de espacio.

Encortinado blanco o negro.

Ejecutiva a cargo
de su evento.

Servicio de capitán,
meseros y cantineros.

Mesas redondas para
10 personas.

Mantelería y servilleta blanca.

Gazebo o pérgola blanca
para ceremonia civil.

Sillas con cubresilla blanco.

Cristalería y loza (Vajilla, vaso,
cubierto, copa, bajo plato
blanco).

Permiso legal del municipio.

Guardia de seguridad.

Estacionamiento gratuito.

1 noche en Suite nupcial
con decoración romántica, vino
de bienvenida y
desayuno incluido

Descuento en Spa.

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 CAMELIZADA

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

COCKTAIL (CHAROLEADO)

-*Quesadilla* de rajas poblana.

-*Sopecitos* con chorizo.

-*Tlacollitos* 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:
\$113 USD

Contratación mínima:
100 personas

Nuestros precios incluyen IVA y 15% servicio.





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

COCKTAIL (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:
\$118 USD

Contratación mínima:
100 personas

Nuestros precios incluyen IVA y 15% servicio.





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

COCKTAIL (CHAROLEADO)

- Camarón crujiente con salsa agridulce.
- Tostadilla de escabeche de marlin.
- Taqitos 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:
\$124 USD

Contratación mínima:
100 personas

Nuestros precios incluyen IVA y 15% servicio.







HOTEL CORAL & MARINA

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

TEL. (646) 175 00 00 **EXT.** 7143
anai.garcia@hotelcoral.com