



EMPORIO®

IXTAPA

UNA BODA DE ENSUEÑO EN NUESTRO JARDÍN FRENTE AL MAR

PAQUETE **DIAMANTE**

Menú de lujo
 Catering en jardín frente al mar
 Montaje de ceremonia en área de playa con gazebo
 5 horas de evento (19 - 24 hrs)
 Descorche nacional e importado
 Una copa de vino espumoso por persona para brindar
 Servicio de coctel al finalizar la ceremonia
 Tornaboda - *Tacos al pastor* - (23 hrs)
 Barra de cerveza (23 hrs)
 Previa degustación de menú con 2 opciones
 Menú impreso a color (1 por mesa)
 Centro de mesa natural - Ramo (*novia*) - Botonier (*novio*)
 Servicio de meseros y supervisión de capitán
 5 horas de grupo musical versátil
 Pista de baile
 Sonido para ceremonia
 Música ambiental para coctel
 Letras iluminadas
 4 chisperos

TIPO MENÚ

3 tiempos | Desde \$2,406 mn

TIPO BUFFET

Desde \$2,629 mn

PAQUETE **ENSUEÑO**

Menú de lujo
 Catering en jardín frente al mar
 Montaje de ceremonia en área de playa con gazebo
 5 horas de evento (19 - 24 hrs)
 Descorche nacional e importado
 Servicio de coctel al finalizar la ceremonia
 Previa degustación de menú con 2 opciones
 Menú impreso a color (1 por mesa)
 Centro de mesa natural - Ramo (*novia*) - Botonier (*novio*)
 Servicio de meseros y supervisión de capitán
 5 horas de DJ*
 Pista de baile
 Sonido para ceremonia
 Música ambiental para coctel

TIPO MENÚ

3 tiempos | Desde \$1,779 mn

TIPO BUFFET

Desde \$1,905 mn

NOCHE DE BODAS

Ascenso a Jr. Suite Nupcial + Decoración de la habitación + Botella de Vino espumoso + Fresas con chocolate

EXTRAS: PASTEL • BEBIDAS • FLORISTA • FOTOGRAFÍA • VIDEO • DECORACIÓN AMBIENTAL

PRECIOS EN MONEDA NACIONAL POR PERSONA, IMPUESTOS INCLUIDOS. **PAQUETE MÍNIMO 50 PERSONAS.** TARIFAS VÁLIDAS HASTA DICIEMBRE 15, 2023. SI TODOS LOS INVITADOS SE ENCUENTRAN HOSPEDADOS EN PLAN TODO INCLUIDO MOVEMOS LA BARRA DE SU PAQUETE AL EVENTO, HASTA LAS 12 AM. *INCLUYE ANIMACIÓN CON ROBOT DE LEDS, GLOBOS, ANTIFACES, CORBATAS Y SOMBREROS

► MENÚ 3 TIEMPOS

ENTRADAS

Ensalada de espinacas con champiñones y tocino
Ensalada de lechugas finas
Hojaldre de hongos a la crema
Crema de poro y papa
Crema conde
Crema poblana con elote
Crema de nuez
Crema de queso
Crema de pimienta

PLATO FUERTE

Filete migñon en salsa de champiñones
Filete de res en salsa meniere
Filete de res en salsa de jerez
Filete de res en salsa de mostaza
Brocheta mixta de res y camarón
Filete de salmón almendrado
Suprema de pollo rellena de jamón en salsa de alcaparras
Suprema de pollo cordon blue
Suprema de pollo rellena de queso en salsa poblana
Suprema de pollo rellena de hierbas finas en salsa de morrón
Lomo de cerdo en salsa de ciruela
Lomo de cerdo en salsa de cilantro
Lomo de cerdo a la naranja
Lomo de cerdo en salsa de cacahuate

POSTRE

Tiramisú
Mousse de chocolate blanco y cereza
Mousse de mango
Pastel selva negra
Pastel de queso con fresas
Profiteroles de chocolate
Mil hojas de fresa
Tarta de manzana con helado de vainilla
Gelatina de yogurt con frutas exóticas
Tarta de frutas

► BUFFET DE LUJO

OPCIÓN 1. MARISCADA ZIHUATANEJO

Cazuela con tiritas de pescado Zihuatanejo
Campechana de mariscos
Sombrero con frutas de temporada
Barra de ensaladas del chef (3 diferentes)
Aderezos y salsas
Caldo de camarón
Camarones al mojo de ajo
Pulpo frito al ajillo
Talla de pescado marinado con salsa de adobo
Arrachera marinada a las finas hierbas
Arroz a la veracruzana
Calabacitas y elote a la mexicana
Estación de camaronillas y pescadillas
Barra de postres
Pan hecho en casa y mantequilla
Café o té

OPCIÓN 2. PARRILLADA MIXTA

Espejo con carnes frías y queso
Guacamole con queso ranchero y totopos
Ensalada: Mixta · Col a la americana · Pepino natural
Jitomate en rodajas
Aderezos y salsas
Frijoles charros
Chorizo y salchicha a la parrilla
Pollo adobado a la parrilla
Filete de pescado empapelado
Papa al horno
Verdura en julianas a la mantequilla
Arroz primavera
Flan al caramelo
Pasteles: Moka · Chocolate
Banda de durazno
Pan de mesa y mantequilla
Café o té

OPCIÓN 3. BUFFET INTERNACIONAL

Espejo con queso y salón bella vista
Canasta con frutas de temporada
Ensaladas:
Mexclum lechugas · César · Rusa · Marinera · Griega · Española · Hawaiana (pollo)
Aderezos y salsas
Crema de elote
Chop suey de mariscos
Pollo (cogau vin rouge)
Roast beef al horno en su jugo
Filete de pescado (bonna femme)
Col de bruselas con tocino
Puré de papas con brounosse de zanahoria
Espagueti Alfredo
Profiteroles
Tarta de manzana
Pastel mil hojas
Natilla de cajeta
Pan de mesa, hecho en casa y mantequilla
Café o té