

Tu boda en:
MAMA MIA®





*Platicanos tus sueños
y buscaremos
complacerte*

*puedes elegir entre
nuestra variedad de
opciones...*





La Ceremonia

COTIZA CON NOSOTROS:

- ✧ Ministro (sin validez legal)
 - ✧ Flores
 - ✧ Música
- ✧ Fotógrafo
- ✧ Canápes
- ✧ Brindis
- ✧ y más





Estilos de Montaje





Renta del Lugar

INCLUYE:

- ✧ Espacio en playa para la recepción y fiesta
- ✧ Huppa para ceremonia, decorada con telas blancas, bocina y micrófono
- ✧ Espacio para pista de Baile en deck de madera
- ✧ Estacionamiento reservado para 10 autos
- ✧ Montaje y desmontaje
- ✧ Horario de 4pm a 10pm

NO INCLUYE:

- ✧ Juez
 - ✧ Sombra / Carpa
 - ✧ Mobiliario
 - ✧ Flores
 - ✧ Centros de mesa
 - ✧ Decoración
 - ✧ DJ / Música
 - ✧ Servicio de fotografía
- *Puedes cotizar con nosotros

LA RENTA DEL LUGAR VARÍA SEGUN LA CANTIDAD DE INVITADOS:

- ✧ 2 a 20 personas \$ 15,000 pesos (no incluye pista)
- ✧ 21-40 personas \$ 25,000 pesos
- ✧ 41-60 personas \$ 35,000 pesos
- ✧ 61-120 personas \$ 50,000 pesos Buy out toda la playa

ESPACIO EXCLUSIVO Y PRIVADO EN PLAYA \$ 50,000 PESOS

- coordinación y organización de evento de 2 a 40 pax \$ 5,000
- de 40 a 120 pax \$10,000

El ingreso de un proveedor externo tiene un costo de \$2000 pesos (Dj, fotógrafo, Flores o Mesa de postres).
Para otros proveedores consultar con el organizador.
No se permite ingreso de mobiliario, ni alimentos y bebidas

Cena y Fiesta



El coctel de la ceremonia

Canapés:

\$ 200 pesos
5 Canapés por persona

* TARTIN DE QUESO DE CABRA Y FRESA

Refreshante y delicioso, es una mezcla de queso de cabra cebollín menta y decorado con una fresa cortada montado sobre pan crocante

* BRUSCHETTA MEDITERRÁNEA

Montada sobre un croton de pan, queso mozzarella fresco y una vinagreta de jitomate

* CRUJIENTE DE ATÚN

Atún preparado con aguacate, cebollín, limón, aceite de chile, montado sobre un wonton frito

* SUSHI MAGURO

Rollo de sushi relleno con ensalada de cangrejo pepino aguacate, camarón y atún

* MINI CAPRESE

Jitomate con queso mozzarella fresco, complementado con una reducción de vinagre balsámico

Bebidas:

ARMA TU PROPIA BARRA

* Botella de vino espumoso	\$ 400
* Cerveza en botella: pacifico, corona, tecate light, xx lager (precio exclusivo para eventos)	\$ 40
* Vitrolero de agua fruta fresca 8L (Fresa con menta y limón, Pepino con limón y menta u otros)	\$ 550
* Sodas 2L	\$ 100
* Jarra de Clericot 2lt	\$ 440
* Jarra de Margaritas o Mojitos 2lt	\$ 600

*Pregunta por nuestra carta de vinos tintos y blancos

BOTELLAS CON SERVICIO DE REFRESCO Y HIELO:

Pregunta por nuestra lista de precios de botellas

Rones

* Bacardi Blanco	\$ 1400
* Flor de Caña	\$ 1400
* Habana 7 años	\$ 1600

Tequilas

* Teq Don Julio Blanco	\$ 1900
* Teq Don Julio Reposado	\$ 2200
* Teq Herradura Reposado	\$ 2100

Ginebra

* Bombay	\$ 1800
* Befeater	\$ 1500

* Tangueray	\$ 1700
* Hendriks	\$ 2900

Whisky

* Etiqueta Roja	\$ 1400
* Etiqueta Negra	\$ 2900
* Jameson	\$ 1400
* Buchanans	\$ 2300

Vodka

* Vodka Absolut Azul	\$ 1400
* Vodka Smirnoff	\$ 1200
* Vodka Greygoose	\$ 2500





Menü de 3 tiempos MAMA MIA®

OPCIÓN 1 \$350 PESOS

Ensalada del Huerto

Lechugas orgánicas servidas con variedad de semillas, jícama y queso de cabra. Aderezada con vinagreta de miel y mostaza

Pollo Mama Mia

Pechuga de pollo cocinada a la parrilla, servida con salsa de chile poblano y granos de elote, complementada con arroz salvaje y vegetales asados

OPCIÓN 2 \$450 PESOS

Ensalada de Arándanos

Combinación de lechugas, menta, albahaca, naranja, arándanos y pepino con vinagreta de arándanos.

Medallones de res en salsa de champiñones

acompañado de arroz salvaje y vegetales asados

Se agrega un 20% de servicio a los alimentos y bebidas





OPCIÓN 3 \$530 PESOS

Crema de espinaca con piñón

Perfumada con vino espumoso, acompañada de grissini de ajo y hierbas, servida con queso de cabra y piñones

Mar y Tierra

Combinación succulenta de filete de res a la parrilla y tres piezas de camarones en salsa de hinojo, complementados con Rissoto de champiñón.

OPCIÓN 4 \$450 PESOS

Ensalada Capricho

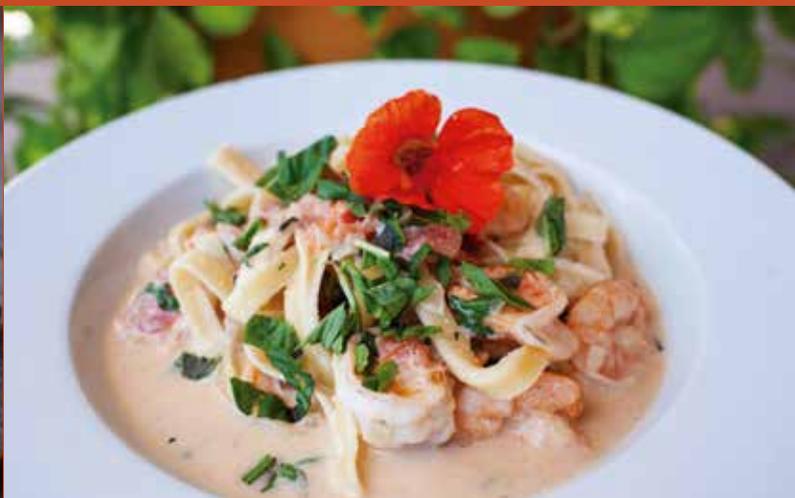
Mezcla de lechugas, acompañadas de frutos secos, zanahorias asadas, tomates deshidratados, tomates cherry, queso de cabra y nuez garapiñada con un toque de anís, aderezada con una vinagreta de miel y lavanda

Pescado a las brasas

Filete de pescado relleno de tapenade, envuelto en hoja santa, servido con puré de lentejas y vegetales asados

* Este paquete está disponible a partir de 50 personas

**Se agrega un 20% de servicio
a los alimentos y bebidas**





Arma tu paquete con estos platillos a elegir

Crea el menú a tu gusto, elige una entrada al centro, una ensalada o una entrada individual, elige plato fuerte y por último el postre.

Se agrega un 20% de servicio a los alimentos y bebidas

Primer tiempo

1. ENTRADAS AL CENTRO PARA 2 PERSONAS:

- | | | | |
|-------------------------------------|---------------|---|---------------|
| ❖ Guacamole | \$ 170 | ❖ Sushi de Salmón | \$ 260 |
| ❖ Carpacho de Salmón | \$ 260 | Relleno de Surimi, pepino, aguacate, queso crema y camarón cubierto de salmón. Acompañado con salsa monterrey, jengibre y salsa ponzu | |
| ❖ Champiñones al ajillo | \$ 160 | ❖ Empanadas Mama Mia | \$ 390 |
| ❖ Camarones al limón | \$ 250 | 4 empanadas Mama Mia rellenas de res, champiñón y espinacas. Acompañado de salsa mulata y chimichurri de albahaca | |
| ❖ Tartar de Atún | \$ 280 | | |
| ❖ Aguachile de Camarón | \$ 300 | | |
| ❖ Ceviche Tropical con mango | \$ 320 | | |

2. ENSALADA INDIVIDUAL:

- | | | | |
|--|---------------|--|---------------|
| ❖ Ensalada de arándano | \$ 140 | ❖ Ensalada Mama Mia | \$ 140 |
| Menta, albahaca, naranja, arándanos y pepino con aderezo de mostaza dijon, ajo, aceite de oliva y arándanos. | | Espinacas, lechugas mixtas, nuez garapiñada, queso de cabra, manzana y vinagreta de balsámico. | |
| ❖ Ensalada de fresa | \$ 140 | ❖ Ensalada Griega | \$ 140 |
| Combinación de espinaca con albahaca, fresas, pimientos, zanahoria y piñones tostados con aderezo de fresa y miel. | | Queso feta, aceitunas, pepino, tomate, pimiento, cebolla con aderezo de limón, aceite de oliva, ajo y orégano. | |
| ❖ Ensalada Capresse | \$140 | ❖ Ensalada Cesar | \$140 |
| Tomate, mozzarella, albahaca y pesto | | | |

3. SOPA INDIVIDUAL

✧ **Buillabaise** **\$ 250**

Clásica receta de sopa de mariscos francesa con pernot y el toque especial del chef

✧ **Bisque de Langosta** **\$ 120**

Crema de Langosta, preparada con fondo de camarón y langosta, vino blanco, azarán y queso de cabra

✧ **Crema de camarón** **\$ 120**

A base de camarones salteados al ajo con un toque de anís dulce y vino blanco

✧ **Gazpacho** **\$ 110**

Sopa fresca de tomate, Ideal para el verano

✧ **Crema de Espinaca** **\$ 120**

Perfumada con Vino espumoso, acompañada de grinsini de ajo y hierbas, servida con queso de cabra y piñones

✧ **Crema de Tomate Ahumada** **\$ 110**

Tomate Salades ahumado, cocinado con cebolla blanca, ajo, apio y un toque de vino blanco, servida con queso de cabra y crotones

Sopa de tortilla **\$ 90**

Segundo tiempo, Plato Fuerte

✧ **Medallones de res en salsa de champiñones**

Servidos con papa cambray a las hierbas, elote y champiñón asado. **\$ 350**

✧ **Vacío Argentino (200gr)** **\$ 480**

Acompañado con papa cambray a las hierbas, elote dulce y champiñón asado.

✧ **Mar y Tierra** **\$ 450**

Combinación succulenta de filete de res a la parrilla y tres piezas de camarones en salsa de hinojo, complementados con Rissoto de champiñón.

✧ **Pollo Cordon Bleu** **\$ 320**

Pechuga de pollo rellena de jamón serrano y queso, servida con fetuccini a la napolitana

✧ **Medallón de Atún Criollo** **\$ 340**

Encostrado en jamaica y Chile ancho, montado con vegetales a la parrilla y ensalada de pepino, nopal, aguacate, queso ricota, cebolla morada, eneldo, cilantro, aceite de ajonjolí y una salsa cítrica de chipotle.

✧ **Pulpo a la Griega** **\$ 400**

Pulpo entero, asado al carbón con aceite de olivo, ajo, orégano, romero y unas gotas de limón, acompañado de arroz salvaje

✧ **Pescado Almendrado** **\$ 340**

Filete de pescado encostrado de almendras, montado sobre una ensalada mixta, con vinagreta de fresa.

✧ **Pescado Mediterráneo** **\$ 340**

Filete de pescado cocinado a la parrilla, bañado con una salsa especial del chef a base de morrones asados, aceituna y tomate. Servido con vegetales y arroz salvaje.

✧ **Chiles en nogada** **\$ 320**

Receta tradicional poblana, relleno de carne molida con frutos secos y bañado con salsa en nogada de la casa.

✧ **Lasagna bolognesa Mama Mia** **\$ 260**

Salsa bolognesa preparada en casa.

✧ **Lasagna vegetariana** **\$ 240**

Rellena de calabaza, champiñones, queso mozzarella, cebolla, brócoli, zanahoria, espinaca y berenjena

✧ **Pasta Armando** **\$ 300**

Fetuccini en una cremosa salsa con chipotle, filete de res y champiñones



Postres

❖ **Tarta Selva Negra** \$ 100
Biscocho de chocolate, relleno de cerezas y chocolate con un toque de licor de cereza, servido con helado de vainilla

❖ **Tiramisú Mama Mia** \$ 100
Exquisito capricho italiano de queso mascarpone montado sobre un bizcocho bañado con licor de café y vainilla

❖ **Gelato de la casa** \$ 80
Elaborados de manera tradicional con ingredientes naturales.
Sabores a elegir: Chocolate, vainilla, fresa, mango, tamarindo,

❖ **Flan de Caramelo** \$ 80

❖ **Strudel de Manzana** \$ 110
Acompañada de helado de vainilla

❖ **Pay de queso** \$ 100

❖ **Pastel de Chocolate** \$ 90

❖ **Pastel de bodas** a elección de los novios (Precio varía dependiendo tamaño y diseño)

❖ Si deseas traer **tu propio pastel**, el costo por servicio es de **\$25 pesos por persona**



Mobiliario

*Artículo solicitado que no se encuentre en la descripción tendrá un cargo extra. En caso de algún desperfecto ocasionado por los invitados, como por ejemplo la quema de un mantel con cigarrillo, se hará un cobro por reposición.

CROSS BACK TABLON CHOCOLATE \$ 7260 POR MESA DE 10 PERSONAS

INLCUYE:

Mesa de madera color chocolate con camino de Gauze	10 platos para ensalada
10 sillas cross back color café	10 platos para postre
10 servilletas de lino	10 cuchillos
10 copas	10 tenedores
10 vasos high ball	10 cucharas
10 platos charger	1 numerador de mesa
10 platos presentación	*opción de mesa redonda para 8 personas



CROSS BACK REDONDA CON MANTEL \$ 6150 POR MESA DE 10 PERSONAS

INLCUYE:

Mesa redonda con mantel de yute	10 platos para ensalada
10 sillas cross back color beige	10 platos para postre
10 servilletas de lino	10 cuchillos
10 copas	10 tenedores
10 vasos high ball	10 cucharas
10 platos charger	1 numerador de mesa
10 platos presentación	



MESA CLÁSICA \$ 4630 POR MESA DE 10 PERSONAS

INLCUYE:

Mesa redonda con mantel Venecia blanco	10 platos presentación
10 sillas Tiffany, color a elegir entre blanco, plata, dorado	10 platos para ensalada
10 servilletas de tela blanca	10 platos para postre
10 copas	10 cuchillos clásicos
10 vasos high ball	10 tenedores clásicos
10 platos charger	10 cucharas clásicos
	1 numerador de mesa



MESA DE NOVIOS \$3950 PESOS

INLCUYE:

Mesa de madera colores varios	2 servilletas de tela blanca
2 Sillones Livery gris o blanco	Vajilla completa para 2 personas



Políticas de Cancelación

PARA APARTAR LA FECHA

1. Para apartar la fecha se debe de cubrir con el equivalente a la renta del lugar seis meses antes del evento.
2. El total de la cuenta deberá ser cubierto un mes (30 días) antes del evento.

EN CASO DE CANCELACIÓN

3. En caso de cancelación por parte del cliente, de dos a seis meses antes, se retendrá el 50 % de la renta del lugar depositado como anticipo.
4. En caso de cancelación por parte del cliente un mes antes de la fecha estipulada, se retendrá el 80 % de la renta del lugar depositado como anticipo.
5. Si el cliente decide cancelar el evento dentro de los 30 días previos a la fecha acordada, se retendrá el 100% del anticipo correspondiente a la renta del lugar.
6. Si el cliente cancela el evento dos semanas antes de la fecha acordada, se retendrá el 50% del total de la cotización.
7. Si cancela el evento durante las dos semanas previas a la fecha estipulada, se retendrá el total de la cuenta cotizada.
8. Los arreglos de flores no son reembolsables dos semanas antes del evento.
9. En caso de que algún invitado no asista al evento, el Restaurante no se hace responsable de devolver el dinero.

CAMBIOS DE FECHA

10. Para cambiar de fecha sin penalización se debe de solicitar mínimo un mes antes del evento y estará sujeto a disponibilidad.
11. En caso de que las normas federales emitan una restricción que impida la realización del evento en la fecha acordada, se podrá re agendar fecha sin costo alguno. En ningún momento habrá reposición de la suma depositada como anticipo.
12. En caso de un fenómeno natural el cliente podrá cambiar la fecha del evento con una semana de anticipación, a reserva de que los proveedores involucrados tengan disponibilidad, de lo contrario el

Restaurante no se hace responsable de reembolsar los gastos cubiertos.

SERVICIOS

13. A la cuenta de alimentos y bebidas se le agrega un 20% por el servicio, esta suma no es facturable, si la cuenta se paga con tarjeta se podrá incluir el servicio, de lo contrario la cantidad deberá pagarse en efectivo.
14. No se permite el ingreso de proveedores externos de alimentos, bebidas y mobiliario, con excepción de pasteles, pagando un servicio de pastel de \$25 pesos por persona.
15. En caso de querer traer un proveedor externo de servicio se aplica una cuota a consultar con el organizador.

DAÑOS A LA PROPIEDAD

16. La Propiedad no asume responsabilidad por ningún artículo, personal, profesional traído al Resort antes, durante o después del evento. Estos incluyen, pero no se limitan a arreglos florales, decoraciones o equipaje, etc. El cliente es responsable de todos los invitados que no son huéspedes del hotel, mientras estén en la propiedad asistiendo al evento, así como los daños a la propiedad o al equipo, en caso de cualquier alteración en el hotel o a cualquier otro huésped, el evento puede ser suspendido y las autoridades locales serán informadas.
17. En caso de que resulte dañado algún mobiliario rentado, este será cobrado de acuerdo al valor acordado en la cotización.
18. La propiedad no es responsable de las condiciones climáticas en el día de la boda (lluvia, tormentas, o exceso de viento)

HORARIO

19. El Horario de servicio para el evento abarca desde las 4:00 pm a las 10:00pm.