



BODAS

2026

Eventos y Banquetes

Eventos increíbles a la orilla del mar
con el respaldo de la mejor marca.

Eventos Marinaterra



Eventos increíbles a la orilla del mar con el respaldo de la mejor marca

Los invitamos a disfrutar de esta fantástica experiencia de unión, libertad y conexión con el espacio que sólo la naturaleza puede brindar para su boda.

Contamos con las instalaciones perfectas para que ustedes y sus invitados convivan con la belleza del Mar de Cortés, un majestuoso escenario para este gran evento.

Permitan que nuestro equipo profesional de asesores los acompañe en todo momento para que su celebración sea todo un éxito.



NUESTRAS INSTALACIONES:

CLUB DE PLAYA *Beach Club* BY MARINATERRA

Vive la experiencia frente al mar. Espacio al aire libre ideal para eventos de hasta 400 personas.

CANTIDAD MÍNIMA DE PERSONAS:

Viernes **200** y Sábado **250**

SALÓN CLUB DUO *clubduo* By Marinaterra

Ambiente cerrado con grandes ventanales y terraza al mar, sin perder la vista más hermosa del Mar de Cortés.
(Según el tipo de montaje).

CANTIDAD MÍNIMA DE PERSONAS:

Viernes **200** y Sábado **250**

EXPLANADA CLUB DUO

El escenario perfecto al aire libre con vista al mar, ideal para grandes eventos de hasta 2,000 personas.
(dependiendo el tipo de montaje).

CANTIDAD MÍNIMA DE PERSONAS: **400**

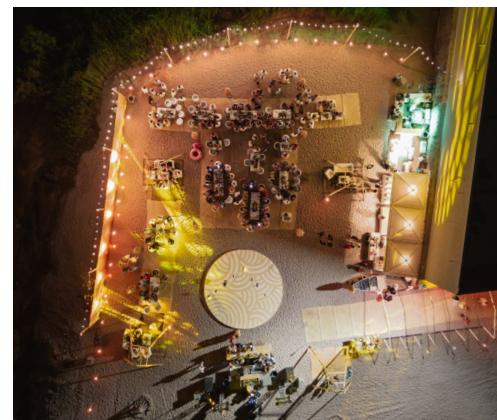
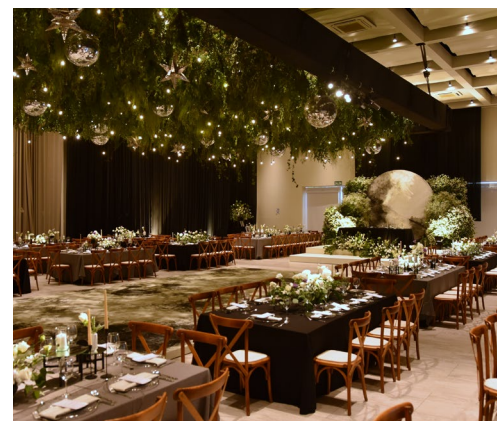
BEACH CLUB DUO

Ideal para ceremonias románticas con los pies en la arena y cócteles al atardecer. Este venue frente al mar ofrece el ambiente perfecto para una auténtica boda en la playa.

CANTIDAD MÍNIMA DE PERSONAS:

100 A 150 INVITADOS

Las cantidades de personas inferiores al mínimo serán negociables.
Aplican restricciones



TODOS NUESTROS PAQUETES INCLUYEN:

- 5 horas de evento.
- Banquete de tres tiempos:
 - Entrada
 - Platillo principal
 - Postre
- Mesas para 10 personas:
 - Redondas de 1.50 m de diámetro
 - Rectangulares de madera
- Silla de temporada.
- Mantelería para mesa redonda.
- Servilleta de tela en color blanco.
- Bajo plato.
- Copa de cristal por persona.
- Cubiertos.
- Cristalería básica.
- Loza acorde al menú elegido
- Montaje básico para ceremonia civil o simbólica.
- Mesa y sillas de honor.
- Degustación de platillos para definición del menú.
- 100 Mezcalitas.
- Charolas de canapés (de acuerdo a la cantidad de invitados).
- Servicio de descorche por 5 horas.
- Personal de cocina certificado con Distintivo H:
Chef ejecutivo de eventos, subchef, cocineros, ayudantes de cocina, chief steward y steward
- Apoyo con traslado de invitados hospedados en el hotel:
 - A iglesia
 - Al lugar del evento
- Habitación nupcial en cortesía la noche del evento (sujeta a disponibilidad).
- Tarifas especiales de hospedaje para invitados (sujeta a disponibilidad).
- Asesoría y supervisión por parte de nuestros ejecutivos en los servicios contratados.
- Presencia de un ejecutivo de ventas durante el evento.

INFORMACIÓN IMPORTANTE:

- Todo nuestro mobiliario y equipo mencionado, este sujeto a disponibilidad y/o cambio de presentación según la temporada y disponibilidad con el proveedor.
- Nuestros paquetes NO INCLUYEN:
Coordinador general para el evento, producción general del evento, decoración, música, vinos y licores, fotografía y video.
- La modificación del contenido de nuestros paquetes por parte del cliente, no cambiara el precio final.



*Mínimo de personas negociable dependiendo de fecha de contratación. *Aplican restricciones.

PAQUETES DE ALIMENTOS

Platillo principal
a base de **pollo**

\$1,395.00 pesos
Precios por persona.
(Impuestos incluidos)

Platillo principal
a base de **cerdo**

\$1,410.00 pesos
Precios por persona.
(Impuestos incluidos)

Platillo principal
a base de **res & camarones**

\$1,535.00 pesos
Precios por persona.
(Impuestos incluidos)

Platillo principal
a base de **pescado**

\$1,425.00 pesos
Precios por persona.
(Impuestos incluidos)

Platillo principal
a base de **res**

\$1,475.00 pesos
Precios por persona.
(Impuestos incluidos)

A los precios se les agregara el 15% de servicio.

*Precios sujetos a cambios según la fecha del evento. Agradecemos su comprensión.

Pago por el uso de instalaciones por \$30,000.00 ó la renta habitaciones con tarifa especial ó la producción de noches hotel (de acuerdo a fecha contratada).
Pregunte al ejecutivo de ventas.

Personal de atención de invitados que se incluye al agregar el servicio:

- Capitán de meseros.
- Barman.
- Ayudante de barman.
- Steward de cristalería.
- 1 mesero por cada 20 invitados.
- Mozos de limpieza
- Mozo de mantenimiento.
- Personal de seguridad.
- Chofer de transporte.
- Contralor general del evento.

ENTRADAS

- **Raviolón.**
Relleno de hongos del bosque en salsa cremosa.
- **Esquite trufado.**
Acompañado con brocheta de camarones al ajillo.
(Disponible con la combinación de otra entrada diferente)
- **Crema de champiñones.**
Con infusión de aceite de mantequilla.
- **Ensalada de sandia fresca.**
Con hojas de lechuga del huerto con nuez garapiñada, queso parmesano rallado con aderezo cítrico coronado con lamina de camote frito.
(Disponible con la combinación de otra entrada diferente)
- **Trío del mar.**
Paleta de queso crema con salmón, concha con ceviche Thai y cubo de atún fresco y sellado.(Disponible con la combinación de otra entrada diferente)
- **Crema de tomate rostizado.**
Servido con brocheta de tomates cherry, hojas de albahaca y cubos de queso.
- **Sofrito de camarones con queso hojaldrado.**
montado sobre espejo de salsa de pimiento español y confeti de perejil.
- **Sashimi de atún.**
Con salsa miso de miso, cebollines y crujiente de láminas de arroz.
- **Crema de calabaza.**
Con granos de elote, semillas de calabaza e infusión de aceite de finas hierbas.
- **Atado de pato.**
Tortilla de harina, pato, nuez, apio, cebolla, jícama, salsa de ostión así como salsa de teriyaki y piña.
- **Ensalada frutos del bosque.**
Mezcla de lechugas, queso de cabra frutas tropicales y aderezo vinagreta de fresa.
- **Trío Mexicano.**
Mini chimichanga de pato en salsa de ostión, sopesito de asiento de res y taquito de deshebrada de res acompañado con salsa ranchera.(Disponible con la combinación de otra entrada diferente)
- **Ensalada Mediterránea con pulpo**
Mezcla de lechugas y espinacas aderezada con vinagreta mediterránea complementada con tentáculos de pulpo crujiente al ajillo, coronada con fritura de papa a las hierbas finas, montada sobre trébol de tomate con infusión de mango, cilantro y naranja.
(Disponible con la combinación de otra entrada diferente)



PLATILLOS PRINCIPALES

Aves

- **Pechuga de pollo a los 3 chiles**
Pechuga de pollo rellena de chile californiano, elote y queso chihuahua; salsa de chile poblano, decoración de tomate cherry y espinaca.
- **Pechuga de pollo rellena de jaiba y queso crema**
Servida con ejotes salteados en finas hierbas, vino blanco, salsa blanca y tomate deshidratado.
- **Pechuga de pollo rellena de ciruela pasa** con queso de cabra, servida sobre espinacas salteadas en aceite de oliva y ajo, con salsa de pimientos al pernod. Con una lamina de chicharrón de queso.

Camarones

- **Dúo mar y tierra**
Camarones y filete de res con salsa de queso azul, perlas de papa, espárragos salteados en vino blanco y hierbas aromáticas.
- **Amarre de camarones en adobo de romero.**
Sobre filete de res montado sobre puré de papa almendrado con espejo de gravy de ternera, coronado con espiga de romero fresco.
- **Camarón provenzal**
Montado sobre nido de espinacas con pimientos sitronados con ajo y hierbas de olor, bañados en salsa de pimentón y queso parmesano al bacanora, acompañados de tomate salades al oliva con especias abanderillados.

Res

- **Filete Marinaterra**
Filete de res cubierto con cúpula de hojaldre sobre champiñones salteados y salsa de chile ancho.
- **Filete de res sobre portobello asado**
Servido sobre puré de papa rustico, bañado en salsa cítrica de palmitos asados, reducción de balsámico, coronado con espiga de romero acompañado de vara de grissine.
- **Filete de res con mermelada de cebolla morada caramelizada**
Sobre pure de papa rustico y coronado con julianas de tortilla de betabel y nopal, acompañado de zanahoria y calabazas asadas.
- **Filete de res con salsa entera de tomatillo verde**
Sobre pan de elote, coronado con mochomo sonorense y acompañado de rodajas de papa baby asadas, chile pico de pájaro y triangulo de tortilla tostada de harina.

Pescados

- **Filete de pescado del Mar de Cortés**
Sobre puré de papa bañado en salsa picatta alcaparrada.
- **Filete de salmón a la plancha**
En sala macha rustica sin picante, recargado sobre risotto y acompañado de espárragos y coral negro.

Puerco

- **Rib eye de puerco al tamarindo**
Ojo de rib eye de puerco sobre puré de camote, bañado en salsa de tamarindo, lluvia de ajonjolí negro y blanco coronado con juliana de tortilla de betabel acompañado de espárrago sazonado.
- **Rib eye de puerco al chabacano**
Ojo de rib eye de puerco sobre vegetales sazonados, bañado en salsa de chabacano con pimienta roja, ajonjolí negro coronado con juliana de guajillo con garnitura de triángulos de hoja de plátano.
- **Rib eye de puerco al vino tinto**
Ojo de rib eye de puerco sobre cama de futuccini bañado en salsa gravy de vino tinto, champiñones y espinaca frita coronado con puré de papa natural y espiga de romero fresco.

NOTA: Platillo a escoger.



POSTRES



- **Pastel de zanahoria.**
Servido con moras azules y hojaldre decorativo.
- **Panacota de vainilla.**
Servida con frutos del bosque, salsa de fresa y cuchara de chocolate.
- **Pastel de vainilla con palomitas dulces.**
Pastel de vainilla relleno de cajeta y palomitas de maíz.
- **Pay de limón.**
Galleta molida y crema de limón.
- **Pastel de tres leches.**
un clásico mexicano pero con el estilo único de marinaterra
- **Pastel de chocolate**
Moras rojas, cocoa, coulis de chocolate y pastel del mismo sabor.
- **Chocolatoso.**
Biscocho de chocolate montado sobre disco de galleta molida, coronado con cremoso de chocolate, hojas de menta y banderilla de biscocho y frutos rojos.
- **Tiramisú.**
de la receta italiana con queso mascarpone y soletilla humedecida con café expreso.
- **Piña Creme brulé**
(disponible con la combinación de otro opción de postre).
- **Flan caramelizado** con juliana de buñuelo dulce. (disponible con la combinación de otro opción de postre).
- **Cheesecake vasco de blueberry**
sobre salsa de limón.

¿QUIERES HACER TU EVENTO AÚN MÁS ESPECIAL?

Contamos con los siguientes servicios adicionales:

- ESTRUCTURA DE TÚNEL CON LUZ COLOR ÁMBAR (4.50 x 7.50m)
\$8,000.00
- MESA RECTANGULAR DE MADERA DE PAROTA (3.80 x 9m)
\$3,000.00
- SILLAS DE HONOR TIPO PAVOREAL
\$3,000.00 (PAR).
- SILLÓN DE HONOR
\$2,000.00
- COPA PARA AGUA CRISTALINA (TIPO CRISTAL CORTADO)
\$35.00 C/U
- COPA PARA AGUA COLOR ÁMBAR O AZUL
\$25.00 C/U

TARIFA PREFERENCIAL EN HOSPEDAJE:

RECUERDA:

- Check-in: 16:00 hrs.
Check-out: 12:00 hrs.
- Las habitaciones y el tipo de habitación están sujetos a disponibilidad.
- La reservación debe garantizarse con tarjeta de crédito.

Para realizar su reservación, llámenos de lunes a domingo en un horario de 9:00 a 17:00 hrs.

- **Desde México:**
622 225 2020 Ext. 1
Desde Estados Unidos o Canadá:
001 52 622 225 2020 Ext. 1

También puede enviar un correo a:
reserva@marinaterra.com

En el correo deberá mencionar que asistirá a la boda de:
(Nombre de los novios)

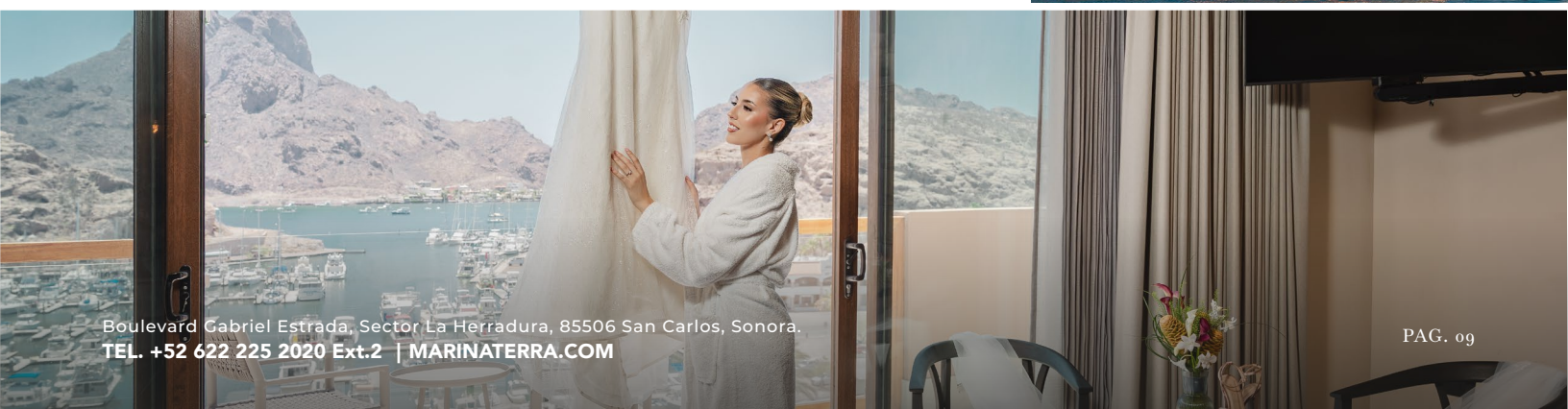
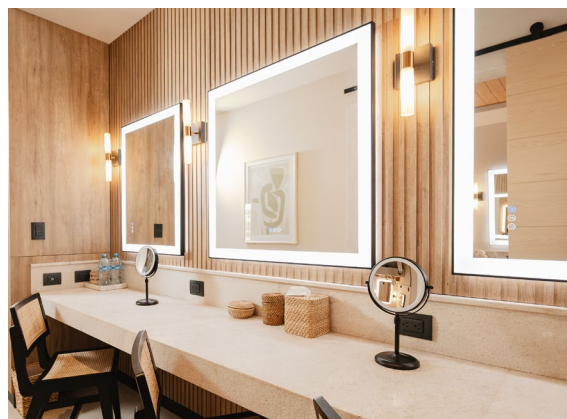
para que nuestro personal de reservaciones identifique la tarifa preferencial.

Ahí mismo se le informarán las políticas de reservación y, una vez confirmado, recibirá su número de confirmación.

- Al momento de su llegada a la recepción del hotel, deberá indicar que viene a una boda en nuestras instalaciones y proporcionar los nombres de los novios.



BODAS PAQUETE KIT





ventas@marinaterra.com

marinaterra.com | 622 2252020 Ext. 2

Calle Gabriel Estrada S/N Sector La Herradura San Carlos Nvo. Guaymas, Son. México. C.P. 85506