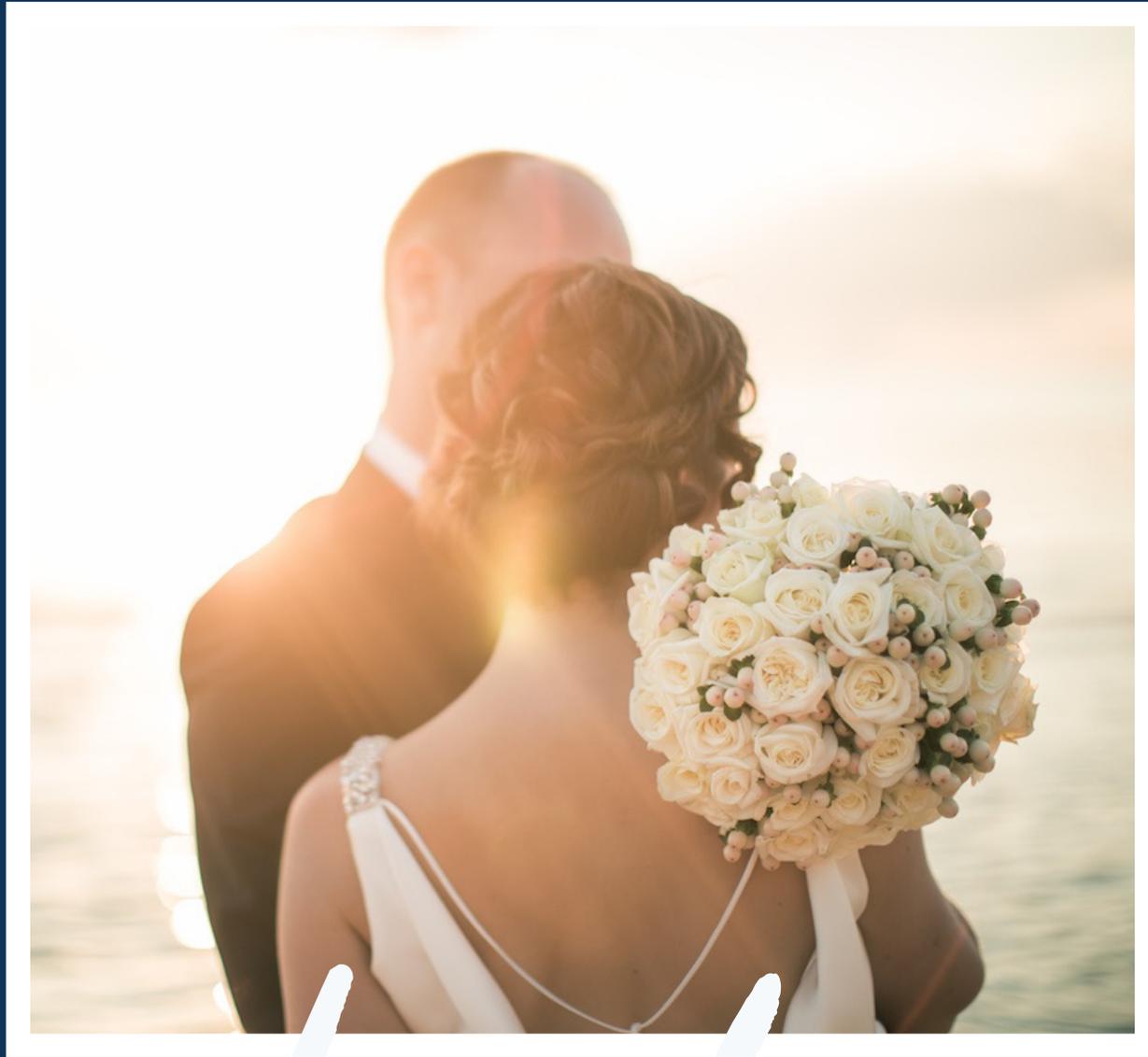


Blue Holbox
HOTEL



bodas

Blue Holbox

HOTEL

Ubicado en una de las islas más paradisíacas del mundo, Blue Holbox Hotel, ofrece la locación ideal para celebrar y hacer del día más especial de tu vida, una experiencia romántica e inolvidable teniendo como marco el mar y los espectaculares atardeceres de Holbox.

Te ayudamos en la planificación asesoría, supervisión y control para este día, contando con proveedores y servicios, que estén al tanto de los detalles de tu evento.

Contando con amplia experiencia en el sector hotelero y restaurantero, Blue Holbox tiene como propósito brindarte a ti y a tus invitados, memorables recuerdos.



love

banquetes



aperitivos

\$10 USD

7pz.

ENSALADA DE PULPO

con ejote , papas y aderezo de menta.

VELOS DE SALMÓN MARINADO

con lámina de hinojo, melón y salsa de yogurt.

AROS DE CALAMARES

fritos y salsa de chipotle

CREMA DE PAPA Y CAMARÓN

empanizado al coco

MINI EMPANADAS

de carne y queso ricotta

BROCHETA DE CAMARÓN

y melón con salsa agridulce

BRUSCHETTA

con queso azul y tocino.

CANAPÉ

con queso crema y jamón cocido.

CANAPÉ

con queso crema, cebollín y camarón.

CRUDITÉ

de vegetales con aderezo tartara.

MINI TOSTADAS

de atún rojo y frutos tropicales.

MINI SANDWICH

de res con arúgula y mostaza.

paquete

silver

3 tiempos

\$55 USD

entrada

1 a elegir

MIL HOJAS DE BERENJENA

rellena de finas rebanadas de tomate, mozzarella y salsa de parmesano.

CARPACCIO DE ATÚN

con ajonjolí caramelizado, salsa de cítricos y brotes de melón.

CLÁSICA ENSALADA CÉSAR

con crutones de pan al queso parmesano.

AROS DE CALAMAR FRITO

con pulpo baby en salsa de jitomate picante y perejil.

ENSALADA MEDITERRÁNEA

atún, ejote, jitomate orgánico, papas, aceitunas negras, alcaparras, anchoas y láminas de huevo duro con aderezo de queso azul.

pasta

1 a elegir

LASAGNA CLÁSICA

a la bolognese.

RISOTTO CON RAGÚ

de salmón y tomillo.

CREPAS DE QUESO RICOTTA

y filete de res en salsa de hongos.

CANELONES RELLENO

de ragú de pollo y berenjena con pechuga de pavo envuelto en tocino y brócolis salteados al chile guajillo

plato fuerte

1 a elegir

ROLLO DE PECHUGA DE PAVO

relleno de verduras, salsa de hongos y puré de papas.

FILETE DE PESCADO

en costra de hierbas finas y cítricos con salsa de alcaparras y aceitunas

BROCHETA MIXTA

mar y tierra con res, camarón, vegetales salteados y salsa agrídulce.

POLLITO AL HORNO

con papas al horno, cebolla morada y salsa de pimienta morrón y albahaca

* PRECIO EN DÓLARES AMERICANOS.

NO INCLUYE PROPINA 15% NI IVA 16%

paquete
gold
4 tiempos

\$67 USD

* PRECIO EN DÓLARES AMERICANOS.
NO INCLUYE PROPINA 15% NI IVA 16%

entrada

1 a elegir

pasta

1 a elegir

plato fuerte

1 a elegir

postre

1 a elegir

CARPACCIO DE SALMÓN

con mango, velos de hinojos y aderezo de toronja.

JAMÓN DE PARMA

con velos de melón, arúgula y perlas de queso mozzarella.

ROAST BEEF

con salsa de Dijon, arúgula y velos de parmesano.

TARTAR DE ATÚN

rojo con aguacate, rábano con salsa de mostaza de Dijon y miel

ENSALADA DE CAMARÓN

y pulpo baby a la catalana con coulis de pimiento amarillo

LASAGNA

con alcachofas y ragú de res.

RISOTTO

al parmesano y aceite de trufa blanca.

TAGLIATELLE

con jamón de Parma, espárragos y trufa negra.

FETTUCINI

con pesto, callo de hacha y nuez.

FARFALLE

con crema de pimiento morrón y camarón salteado.

PENNE CON RAGÚ DE CRUSTÁCEOS

alcaparras, aceitunas de Kalamata y tomate amarillo al tomillo.

ATÚN ROJO SELLADO

con espinacas y crudité de tomate.

CAMARÓN IMPERIAL

con timball de arroz con crema de coco y naranja.

FILETE DE RES

con hongos y papas cambray a la mantequilla con salsa de frutos de mar y aceite de albahaca.

TAGLIATA DE RIB - EYE

con arúgula, tomate cherry, láminas de queso parmesano y reducción de balsámico.

Tiramisú • Panna Cotta • Mousse de chocolate • Tarta de fruta de temporada

paquete

platinum
4 tiempos

\$75 USD

* PRECIO EN DÓLARES AMERICANOS.
NO INCLUYE PROPINA 15% NI IVA 16%

entrada

1 a elegir

CARPACCIO DE RES

en salsa de prosecco, aceite de trufa blanca y chips de pan.

CAMARÓN EN COSTRA DE TOCINO

salsa de espárragos y ensaladita de frutos tropicales.

ENSALADA DE MARISCOS

con láminas de apio, tomate cherry y perejil.

DÚO DE ATÚN Y SALMÓN

marinados con aderezo de frutos caribeños y brotes de melón.

SOPA PICANTE DE ALMEJAS y mejillones con pulpa de tomate y pan frito.

CANNELONI RELLENOS

de langosta sobre crema de tomate al perfume de albahaca.

RISOTTO CON AZAFRÁN

y almejas blancas.

RISOTTO CON RAGÚ DE CORDERO

menta y alcachofa crocante.

FETTUCINI

con ragú de crustaceos y brócoli con pan crocante de anchoas.

LASAGNA BLANCA

con ragú de langosta y espinaca

LANGOSTA ENTERA

a la parrilla con vegetales, puré de camote y mojo de ajo.

PECHUGA DE PATO

a la naranja con cebolla caramelizada, papas cambray al romero y puré de zanahoria a la mandarina

PARRILLADA DE PESCADO

con espárragos gratinados y flan de brócoli.

FILETE DE RES ANGUS BEEF

con milanesa de hongos portobello, papas crocantes y salsa al vino Chianti clásico

pasta

1 a elegir

plato fuerte

1 a elegir

postre

1 a elegir

Tiramisú • Panna Cotta • Mousse de chocolate • Tarta de fruta de temporada

barra libre



barra
nacional

\$17 USD
por hora
por persona

Cóctel de bienvenida
Smirnoff/Absolut azul
Bacardi Blanco/Capitan Morgan/Havana 7
José Cuervo Tradicional /Don Julio Blanco/
Herradura ultra
Etiqueta Roja /Etiqueta Negra
Torres 10
Martell VS
Tanqueray /Bombay
Vino blanco
Vino tinto
Cerveza nacional
Agua natural y mineral nacional
Refrescos y jugos

barra
internacional

\$20 USD
por hora
por persona

Cóctel de bienvenida
Grey goose /Belvedere
Capitan Morgan /Havana 7 /Zacapa 23
Herradura reposado /Don Julio 70 /Clase azul reposado
Etiqueta Negra/Buchannans 12 /Chivas regal 12
Torres 10/Azteca de Oro
Martell VSPQ
Tanqueray /Bombay /Hendrix
Mezcal amores reposado /Mezcal Alipus San Andrés
Vino blanco
Vino tinto
Cerveza nacional e internacional
Agua natural y mineral nacional
Refrescos y jugos

* PRECIO EN DÓLARES AMERICANOS.
NO INCLUYE PROPINA 15% NI IVA 16%

políticas



Horario permitido de las 5pm a las 11pm
con nivel de decibeles alto y hasta las 12am con música ambiental.

La renta de la planta de luz es responsabilidad del contratante
del evento y obligatoria.

Se deberá dejar un depósito en garantía por daños
en efectivo (monto variable por evento))
que serán devueltos el día posterior al evento en su integridad,
si no existe ninguna eventualidad causada por el grupo.

En caso de requerir un bloqueo de habitaciones,
es indispensable realizar un depósito del 30% como garantía de reserva
y el 70% 15 días antes de la llegada.

Pago de los servicios deberá ser pagado por 50% al momento de
reservar y 50% deberá ser liquidado 30 días antes del evento.

Precios en USD y el tipo de cambio depende del
tipo de cambio que tenga el hotel.

Costos de alimentos y bebidas contratado

- Una vez confirmado y aceptado por el cliente se deberá hacer un
depósito no-reembolsable por el 30% del precio de
los servicios contratados, para bloquear el espacio de manera definitiva.

* Blue Holbox no es responsable de mantener bloqueado
el espacio si el depósito no es recibido en la fecha establecida.

- Los servicios incluidos en el servicio de boda que no sean utilizados no serán reembolsables o intercambiados por otros servicios.
- No se realizarán ajustes en caso de un número menor de invitados al señalado en el servicio de boda. Ni ajuste en el número de invitados acordados desde el inicio.
- Los servicios extra que deseen contratarse deberán contratarse de manera directa, sin ser Blue Holbox intermediario para este pago.

* Aplica para proveedores que no sean contratados directamente por el hotel, y no podrá hacerse el mismo responsable por el servicio prestado por externos.

- Se realizará un cargo extra por cada invitado adicional de los mencionados incluidos en los servicios contratados, el cual deberá ser liquidado antes del evento.

HABITACIONES

- Se proporcionará una tarifa especial para los invitados, a solicitud previa por parte de los novios. Se considera un código especial en donde cada uno de los invitados podrá hacer su reservación a través de la central de reservaciones o por medio de nuestro motor de ventas on line.

POLÍTICAS DE DEPÓSITOS

- En caso de ser cancelada la reservación, el depósito inicial será reembolsado como fecha límite 15 días antes de la llegada de la reserva.
- Se aceptan como formas de pago: tarjetas de crédito (estando en el hotel físicamente la tarjeta y el titular de la misma o por autorización vía escrita), efectivo, depósitos o transferencias únicamente.

- Todos los cargos en tarjeta de crédito son hechos en pesos mexicanos al tipo de cambio del hotel del día del cargo.

Blue Holbox no se hace responsable de ningún cargo que el banco haga al momento de la transacción.

POLÍTICAS DE CANCELACIÓN

- Depósito inicial no es reembolsable en caso de que se cancelara la boda en cualquier momento.
 - Para reembolso del depósito de reservas en el hotel, el 30% será reembolsable hasta 15 días antes del evento.
 - En caso de los servicios de banquete el 50% no será reembolsable.

ALIMENTOS Y BEBIDAS

- El programa detallado y definitivo de la boda deberá ser recibido en el hotel 10 días antes del evento con la respectiva garantía de asistentes. En caso de ser mayor a lo acordado en el contrato, Los servicios deberán liquidarse en este tiempo.
- El día de la boda, el hotel se prepara con un 5% adicional al número de menús contratados, en caso de hacer uso de estos platillos deberán ser cubiertos antes del término del evento.
- Con el descorche (servicio de hielos y refrescos incluidos en el paquete), los novios podrán ingresar el número de botellas cerradas, contempladas para el servicio, las cuales deberán entregarse directamente en el hotel 1 ó 2 días antes del evento, con una lista donde se especifique lo entregado.
- El hotel no contempla servicio de alimentos o bebidas para personal de proveedores externos al mismo, en caso de requerirlo se tendrá que contratar de manera adicional al número de personas invitadas.
- Degustación de menú aplica únicamente para 2 personas y podrá ser programada una vez que esté realizado el anticipo.

* Aplica cargo adicional en caso de requerir degustación para más personas.



contacto

BLUE HOLBOX HOTEL

Avenida Damero
zona hotelera,

984 875 21 87

gerencia@blueholboxhotel.com

reservas@blueholboxhotel.com

 @blueholbox

 Blue Holbox Hotel

Isla Holbox, México