

Bodas

2024



BIENVENIDOS AL MEJOR
DÍA DE SUS VIDAS





Ubicación

El Hotel se encuentra a 87 km del Aeropuerto Internacional de Mérida.

Nos encontramos a 5 min de la Zona Arqueológica Xcambó, a 20 min del Sendero Jurásico, a menos de 30 min las ruinas de Dzibilchaltún, a 2 horas de la zona arqueológica de Uxmal y Chichén Itzá (considerada una de las 7 maravillas del mundo).

<https://goo.gl/maps/NJTcidHFmwsvUoEXA>

LA PAREJA IDEAL MERECE EL LUGAR IDEAL

Hotel Reef Yucatán se encuentra situado en el vibrante y hermoso Telchac Puerto siendo el único hotel All Inclusive del estado de Yucatán y contando con 135 habitaciones, entre vista al jardín y vista al mar.

Jardín principal para la recepción con 1100 m² y vista al mar, con capacidad de hasta 500 personas.



Todo empieza aquí



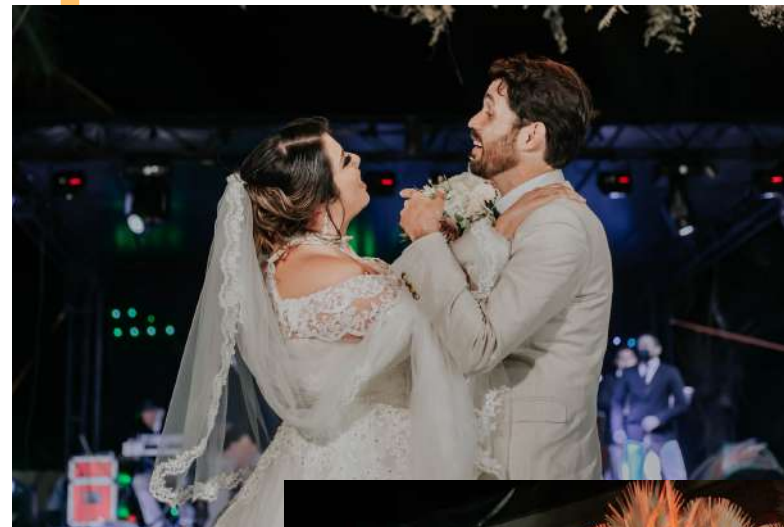
Banquete Nupcial

La recepción de sus sueños con vista al mar.

Precio: **\$1,200.00** mxn por persona (impuestos incluidos)
Mínimo 100 personas.

Incluye:

- Cortesía de 2 días 1 noche en plan All inclusive con vista al mar para los novios
- Área para ceremonia nupcial
- Jardín principal para su boda (5 hrs, máximo hasta las 10:30 p.m.)
- Banquete Nupcial estilo buffet
- Barra Libre de Bebidas Nacionales
- Mobiliario con mantelería de la casa
- Servicio de Meseros y capitán
- Degustación para dos personas
- Facilidades para la sesión fotográfica en las áreas del hotel



Paquete Arrecife Maya

Un amor entre el cielo y el mar.

Precio: \$31,460.00 mxn (impuestos incluidos)

Incluye:

- Ceremonia maya
- 3 días 2 noches en plan All inclusive con vista al mar para los novios
- Área para ceremonia nupcial
- Masaje relajante de 30 min en pareja
- Una botella de vino de la casa

**Apartir de 70 habitaciones reservadas por noche este paquete será en cortesía.*



Paquete Mar Esmeralda

Un atardecer de ensueño.

Precio: \$45,980.00 mxn (impuestos incluidos)

Incluye:

- Ceremonia maya
- Ceremonia civil (no incluye tramites legales ni examen médicos)
- 3 días 2 noches en plan All inclusive con vista al mar para los novios
- Área para ceremonia nupcial
- Masaje relajante de 30 min en pareja
- Una botella de vino de la casa

**A partir de 80 habitaciones reservadas por noche este paquete será en cortesía.*





Menüs



Entradas

Dos opción a elegir:

Ensalada de Caprese de Papaya

Caprese con papaya y queso gouda, con pesto de albahaca, parmesano, cilantro y servido con crutón al mojo de ajo y nuez caramelizada.

Ensalada Lemon

Lechuga orejona acompañada de col morada, zanahoria, apio y elote con top de queso gouda y tocino frito bañada en ranch de cilantro y rayadura de limón amarillo.

Ensalada de Brócoli

Brócoli al dente con vegetales mixtos baby, rayadura de queso parmesano, aceitunas negras, aceitunas verdes y alcaparras; con aderezo de miel a la mostaza.

Salpicón de Res

Carne de res deshebrada; acompañada de pepino, cebolla morada, jitomate, cilantro y aguacate en cubos; aderezado con vinagreta de naranja agria y reducción de ajos asados y esencia de habanero. Servido con totopos negros.

Ceviche de Trigo

Trigo con pico de gallo y toque de naranja agria servido con salsa de chile mashito y totopos negros.

Ceviche Caribeño

Ceviche de pescado preparado al mojo de ajo frio, jicama y mango.

Sopas y Cremas

Una opción a elegir:

Crema de Elote Tatemado

Con perfume de epazote, servido con crotones de ajonjolí y queso Oaxaca.

Crema de Chile Xcatic

El exquisito sabor del Xcatic combinado con licor de xtabentun flameado, servida en una costra de pan de ajonjolí con queso Oaxaca, panela y parmesano y esencia de ajonjolí negro.

Crema de Almejas al Xtabentún

Deliciosa crema de almejas flameadas al xtabentún con un toque de pimiento rojo y papa.

Sopa de Lima

Brote de pavo con lima tatemada acompañado de juliana de vegetales mixtos y tortilla.

Sopa Maya

Brote de vegetales con champiñones, chaya y pasta.

Platos Principales

Tres opciones a elegir:

Medallones de Res

Medallones petit de sirloin servidos con chudney de tocino y salsa gravy con champiñones en su jugo.

Lasaña de Cochinita

Lasaña de Camarón

Fetuccini Carbonara

Filete de Pescado Reef

Filete de pescado al mojo de ajo con salsa de frijol y longaniza de Valladolid; guarnecido con arroz yucateco.

Filete de Pescado Tikin Xic

Pollo Cordon Bleu

Empanizado con queso parmesano y relleno de queso mozzarella y chaya.

Filete de Pollo en Salsa de Mago

Bañada en salsa casera de mango al xcatic.

Lomo de Cerdo en Salsa de Maracuyá y Romero.

Brocheta Mixta de Res y Cerdo Hawaiana.

Mesa de Postres Pettit

Cinco opciones petit a elegir:

Cheesecake de Jengibre

Tradicional pastel de queso con un toque de jengibre rosa

Pastel Fudge Reef

Brownie de chocolate relleno de ganache de chocolate con nuez y matiz de oro.

Limonato

Tartaleta de mouse de limón amarillo aromatizado con limoncello.

Pastel Mil Hojas

Tradicional pastel de mil hojas rellena de crema española con lluvia de azúcar glass y frutos rojos.

Pastel de Tres Leches con Queso de Bola

Pionono de Chocolate

Rollo de chocolate relleno de coulis de fresas cremosas.

Strudel de Manzana

Rollo de mil hojas relleno de manzanas al brandy y perfume de canela.

Deconstrucción de Tiramisú

Tiramisú deconstruido con sabor a café.

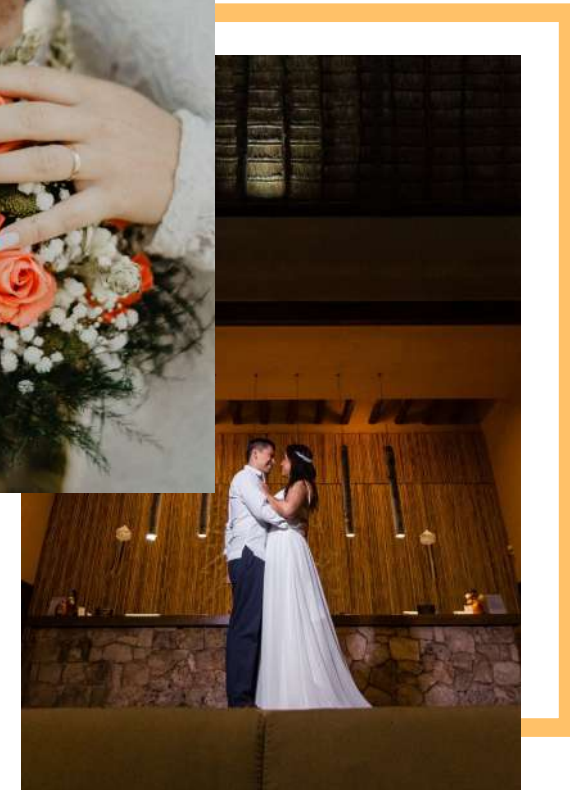
Creme Brulee Estilo Reef

Tradicional creme brulee con sabor a almendras tostadas.

Servicios Adicionales

- Torna Boda con tradicional Cochinita de la casa
 - 150 Tortas 20,000 mxn impuestos incluidos
 - 200 Tortas 25,000 mxn impuestos incluidos
 - 300 Tortas 30,000 mxn impuestos incluidos
- Mixología \$ 210 mxn por persona por hora por cada 30 personas, imp incluidos
 - Margarita de piña con xcatic
 - Margarita de sandía y cereza
 - Margarita de jamaica con chile de árbol
 - Margarita de limón tatemado y tierra de jamaica
 - Margarita de maracuya

La margarita se ahuma al momento con ingredientes artesanales 100% naturales
- Iluminación**
- DJ, grupos en vivo, show musical, animación, saxofón, trova, trío, mariachi, etc**
- Toldos, carpas y decoración**
- Pastel de utilería**
- Flores y arreglos especiales**
- Tarima y pista de Baile**



***La contratación de estos servicios adicionales son externos al hotel y corren por cuenta del cliente.*

Contacto

- **Oficinas de Ventas y Reservaciones**

Tel. (999) 9 41 94 94


ventas@reefyucatan.com

Calle 73 No. 225 x 48 y 50 Col. Montes de Amé, Mérida, Yuc.

- **Hotel Reef Yucatán**

Tel. (991) 9 17 50 00

Km. 35.6 Carretera Progreso –Telchac Puerto, Yuc.

 +52 999 2770839

 www.reefyucatan.com

 /reefyucatan

 /hotelreefyucatan





Una boda se vive tres veces, al soñarla,
al celebrarla y al recordarla.

¡Gracias por permitirnos ser parte!