



# BODAS CON *Magia Marakame*



**12 Y 6 MESES SIN INTERESES**  
*Un lugar para celebraciones únicas:*

Marakame es el lugar perfecto para hacer realidad tus sueños. Con más de 20 años de experiencia creando eventos especiales, te ofrecemos un ambiente mágico, una atención personalizada y una gastronomía exquisita para que tu boda sea un día inolvidable.



Ubicado en el corazón de Cancún, Marakame te transporta a un oasis tropical donde la naturaleza y la arquitectura se fusionan en armonía. Sorpréndete con nuestra Ceiba Maya, un árbol gigante que preside nuestra terraza exterior, y disfruta de la belleza de nuestro entorno mientras celebras el amor con tus seres queridos.



# PAQUETES DE BODAS

*Personalizados*

- Para 10 a 300 invitados
- Precios accesibles y meses sin intereses





# SERVICIOS

## *Incluidos en cortesía*

- Área privada reservada.
- Montaje especial de bodas (mantelería, caminos, etc.).
- Cristalería, vajilla y plaque.
- Centros de mesa (no florales).
- Decoración clásica de bodas.
- Letrero luminoso LOVE (sujeto a disponibilidad).
- Servicio de meseros VIP.
- Música ambiental.
- Letrero “Bienvenidos a mi boda”.
- Mesa para regalos.
- Welcome kit.
- Sillas imperiales para novios.
- Servicio de alimentos y bebidas (Barra libre según paquete seleccionado).
- Valet parking.





# PAQUETES DESAYUNOS

EMPLATADO 3 TIEMPOS | BUFFET PRIVADO | BARRA LIBRE

## EMPLATADO PREMIUM

1 opción a elegir

- Huevos revueltos con jamón.
- Huevos a la mexicana.
- Enchiladas suizas.



- 1 Pieza de pan de dulce.
- Jugo de naranja o verde.  
o plato de fruta chico.
- Café americano ilimitado.

**\$368** MXN  
P/P

## EMPLATADO GOLD

1 opción a elegir

- Omelette de salmón y queso crema.
- Omelette de espárragos con queso de cabra.



- 1 Pieza de pan de dulce.
- Jugo de naranja o verde.  
o plato de fruta chico.
- Café americano ilimitado.

**\$389** MXN  
P/P

\*PRECIOS YA INCLUYEN EL IVA.  
AGREGAR QUINCE PORCIENTO SERVICIO POR MONTAJE.



# BUFFET DESAYUNO CLÁSICO

Privado / a partir de 25 personas

## *Barra fría*

- Variedades de fruta de temporada.
- Yogurt de fresa.
- Miel de maple.
- Queso cottage.
- Variedad de cereales.
- Mermelada de fresa.
- Lechera.

## *Barra caliente*

- Omelette de jamón, de pavo y queso mozzarella o champiñones.
- Chilaquiles rojos o verdes servidos con cebolla, queso panela y crema.
- Hot cakes.
- Cochinita pibil.
- Chicharrón en salsa verde.
- Pan francés.

## *Guarniciones*

- Platanos fritos.
- Papas a la mantequilla y especias.
- Nopalitos a la mexicana.
- Salchichas con cebolla y salsa.

## *Del horno*

- Variedad de pan dulce hecho de manera artesanal.

## *Bebidas*

ilimitadas por 3 horas (incluye alcoholicas)

- Jugo de naranja.
- Agua de temporada.
- Café americano.
- Mimosas

**\$398** MXN  
P/P

\*PRECIOS YA INCLUYEN EL IVA. AGREGAR QUINCE PORCIENTO SERVICIO POR MONTAJE.



## BUFFET DESAYUNO VIP

Privado / a partir de 25 personas

### *Barra fría*

- Variedades de fruta de temporada.
- Yogurt de fresa.
- Granola.
- Queso cottage.
- Variedad de cereales.
- Mermelada de fresa.
- Lechera.

### *Barra caliente*

- Omelette de jamón de pavo con queso mozzarella.
- Chicharron en salsa verde.
- Chilaquiles rojos o verdes acompañados con cebolla, queso panela y cilantro.
- Hot cakes.
- Tinga de res.
- Rajas poblanas.
- Cochinita pibil.
- Pan francés.
- Fajitas de pollo.
- Papas con chorizo.

### *Guarniciones*

- Platanos fritos.
- Papas a la mantequilla y especias.
- Nopalitos a la mexicana.
- Salchichas con cebolla y salsa.
- Salsas hechas en casa.

### *Del horno*

- Variedad de pan dulce hecho de manera artesanal.

### *Bebidas*

ilimitadas por 3 horas (incluye alcoholicas)

- Jugo de naranja.
- Jugo verde.
- Agua de temporada.
- Café americano.
- Mimosas.
- Clericot.

**\$462** MXN  
P/P

\*PRECIOS YA INCLUYEN EL IVA. AGREGAR QUINCE PORCIENTO SERVICIO POR MONTAJE.







# PAQUETES COMIDA/CENA

EMPLATADO 3 TIEMPOS | BUFFET PRIVADO | BARRA LIBRE

## EMPLATADO SILVER

A partir de 10 a 25 personas

### Entrada

1 opción a elegir

- Crema de espárragos aromatizada con ajo.
- Ensalada César acompañada de aderezo y crotones.

### Plato fuerte

1 opción a elegir

- New York al grill bañado en salsa especial de champiñones y acompañado de pure de papa y romero.
- Camarones en salsa de pimientos y queso Chihuahua, acompañado de arroz a la primavera.

### Postres

1 opción a elegir

- Pastel de 3 leches con crema irlandesa.
- Muffin de almendras.

### Bebidas

1 opción a elegir

- Limonada natural.
- Cantarito de tequila.
- Copa de sangría.

**\$578** <sup>MXN</sup>  
P/P

## EMPLATADO GOLD

A partir de 10 a 25 personas

### Entrada

1 opción a elegir

- Crema de almeja aromatizada con esencia de trufa.
- Ensalada de pera servida con espinaca, tocino, queso de cabra, nuez, pera caramelizada, suprema de naranja y aderezo de miel con chipotle.

### Plato fuerte

1 opción a elegir

- Salmón confitado servido en una cama de tomate y calabaza, acompañado de espinacas al pesto.
- Picaña al grill con reducción de vino, acompañada de papa al horno con crema especial de la casa.

### Postres

1 opción a elegir

- Tiramisú.
- Tarta de elote con salsa de rompopo y vainilla.

### Bebidas

1 opción a elegir

- Limonada natural.
- Copa de vino de la casa (tinto).
- Copa de clericot.

**\$698** <sup>MXN</sup>  
P/P

\*PRECIOS YA INCLUYEN EL IVA.  
AGREGAR QUINCE PORCIENTO SERVICIO POR MONTAJE.





## BUFFET FIESTA MEXICANA

Privado / a partir de 25 personas\*

### *Alimentos incluidos*

- Chicharrón en salsa verde o salsa roja.
- Tinga de res.
- Rajas poblana con crema y cebolla.
- Papas con chorizo.
- Pechuga de pollo deshebrada con mole poblano.

### *Guarniciones*

- Frijoles refritos.
- Nopalitos a la mexicana.
- Variedad de salsas hechas en casa
- Tortillas de maíz.
- Arroz primavera.

### *Postre*

- Arroz con leche.
- Flan napolitano.

### *Bebidas*

ilimitadas por 3 horas (incluye alcoholicas)

- Agua fresca de temporada.
- Limonada natural.
- Café americano.
- Sangría.
- Cantarito de tequila.

**\$528** MXN  
P/P

## BUFFET GOLD

Privado / a partir de 25 personas\*

### *Crema*

1 opción a elegir

- Sopa de fideos secos con salsa de tomate, queso panela, rayado, aguacate en cubos, y un toque de chipotle.
- Crema poblana perfumada con tornillo y ajo.

### *Complementos*

- Fusilli al pomodoro servida con queso parmesano.
- Variedad de pan rustico hecho en casa.

### *Platos fuertes*

2 opciones a elegir

- Pechuga rellena de flor de calabaza en salsa de queso crema.
- Filete de pescado tilapia en salsa de cilantro.
- Lasagna de res hecha en casa, con la tradicional salsa con su toque de orégano y queso parmesano.
- Pierna de cerdo al horno rellena en salsa hawaiana.

### *Barra de ensaladas mixtas*

- Lechuga.
- Elote en granos.
- Champiñones.
- Brocoli.
- Tomates.
- Crotones.
- Queso parmesano.
- Aderezos.

### *Guarniciones*

2 opciones a elegir

- Vegetales maitre.
- Pure de papa.
- Arroz a la azafrán.
- Vegetales rostizados.

### *Postre*

- Petit fours Marakame

### *Bebidas*

ilimitadas por 3 horas (incluye alcoholicas)

- Agua fresca de temporada.
- Limonada natural.
- Café americano.
- Sangría.
- Cantarito de Tequila.

**\$578** MXN  
P/P

\*PRECIOS YA INCLUYEN EL IVA.  
AGREGAR QUINCE PORCIENTO SERVICIO POR MONTAJE.

# BUFFET PREMIUM

Privado / a partir de 25 personas

## Crema

1 opción a elegir

- Crema de espárragos perfumada con ajo.
- Sopa de tortilla servida con salsa de tomate, crema, queso panela, aguacate en cubo, y un toque de chipotle.

## Complementos

- Focaccia.
- Variedad de pan rustico hecho en casa.

## Platos fuertes

2 opciones a elegir

- Puntas de res strogonof.
- Suprema de pollo en salsa de 3 quesos.
- Pierna de cerdo almendrado.

## Barra de ensaladas mixtas

- Lechuga.
- Elote en grano.
- Champiñones.
- Brócoli.
- Tomates Crotones.
- Queso parmesano.
- Aderezos.

## Guarniciones

- Papa suflé.
- Pasta en salsa rosada.
- Calabacitas en salsa pomodoro.
- Verduras maitre.

## Postre

- Petit fours Marakame.

## Bebidas

ilimitadas por 3 horas (incluye alcoholicas)

- Agua fresca de temporada.
- Limonada natural.
- Café americano.

**\$618** MXN  
P/P

\*PRECIOS YA INCLUYEN EL IVA. AGREGAR QUINCE PORCIENTO SERVICIO POR MONTAJE.





## BARRA 1

Sin alcohol  
3 hrs | hora extra +\$48 mxn

- Coca-Cola
- Coca-Cola Dieta
- Fresca
- Limonada natural
- Naranjada natural
- Café americano

**\$178** MXN  
P/P

## BARRA 2

Cerveza y vino tinto de la casa  
3 hrs | hora extra +\$92 mxn

### BARRA 1



- Sangría
- Vino blanco de la casa
- Vino tinto de la casa
- Clericot
- Cerveza nacional
- Cantaritos de tequila
- Mojitos Ron

**\$452** MXN  
P/P

## BARRA 3

Nacional  
3 hrs | hora extra +\$98 mxn

### BARRA 1 Y 2



- Vodka Smirnoff
- Tequila José Cuervo Especial
- Whisky Passport
- Ron Bacardi

**\$552** MXN  
P/P

## BARRA 4

VIP  
3 hrs | hora extra +\$128 mxn

### BARRA 1, 2 Y 3



- Whisky J.W. Etiqueta Roja
- Tequila Cuervo Tradicional
- Vodka Absolut
- Gin Tanageray

**\$692** MXN  
P/P

# BARRA LIBRE *de bebidas*



## BARRA 5

Premium  
3 hrs | hora extra +\$228 mxn

### BARRA 1, 2, 3 Y 4



- Grey Goose
- Whisky Buvhanans 12
- Whisky JW Etiqueta Negra
- Gin Bomay
- Tequila Don Julio Reposado

**\$1,248** MXN  
P/P

LAS BARRAS LIBRES SERÁN SERVIDAS POR COPEO / ILIMITADO (NO SE LLEVARÁ BOTELLAS A LA MESA). TODA PERSONA PAGA BARRA LIBRE, EXCEPTO: EMBARAZADAS Y MENORES DE 18 AÑOS.

# SERVICIOS *Adicionales*

Te ayudamos a que en ese día especial  
sólo te preocupes por disfrutar.





# SERVICIOS ADICIONALES



## Fotógrafo

- ▶ Fotógrafo profesional con cobertura por 2 horas.
- ▶ 25 fotos retocadas en digital.
- ▶ 1 video recap de 2 min.

DESDE  
**\$3,000** MXN

## Decoración floral

- ▶ Arco para ceremonia decorado con flores, luz y tela.
- ▶ Caminos de mesa con velas y flores.\*
- ▶ 3 letras LED de las Iniciales de los novios (se llevan de recuerdo).

\*Pompon, moneda, dollar, follaje verde, margarita y nube).

Las flores pueden variar por temporalidad y disponibilidad.

DESDE  
**\$9,960** MXN

## Pastelería

- ▶ Sabores bizcocho: Vainilla, chocolate, vainilla con chispas de chocolate, red velvet, plátano o zanahoria.
- ▶ Rellenos: Crema de coco, crema de chocolate, crema pastelera, crema de queso de bola, crema de café, ganache, nutella, nutella con queso de bola, Philadelphia, dulce de leche, mermeladas o fruta como fresas, durazno.
- ▶ Cobertura: Chantilly o merengue italiano.

Precio a partir de 15 px.\*

DESDE  
**\$2,800** MXN

EL PRECIO VARÍA ACORDE A LAS NECESIDADES DE LOS NOVIOS Y CANTIDAD DE PAX.



## Brindis

Vino espumoso de la casa. Por cada botella 6 copas para el brindis.

El precio de la botella puede variar acorde las necesidades del cliente.

DESDE  
**\$520** MXN

## Música privada

Mariachi con 6 músicos   1 hora	\$5,500 MXN
Serenata   7 canciones	\$3,500 MXN
Trío de músicos   7 canciones	\$2,500 MXN
Versátil   2 sets de 45 min	\$4,000 MXN

## Recuerdos

Recuerdos personalizados a partir de 10 pzas.

Se cobra por pieza\*

DESDE\*  
**\$100** MXN

EL PRECIO VARÍA ACORDE A LAS NECESIDADES DE LOS NOVIOS Y CANTIDAD DE PAX.



# ESPACIOS *Versátiles*

Para todos los gustos:







# TERRAZA

*Planta baja*

Capacidad de 150 personas.



# SALÓN

*Planta baja*

Capacidad de 60 personas.







# SALÓN *Privado*

Capacidad de 25 personas.

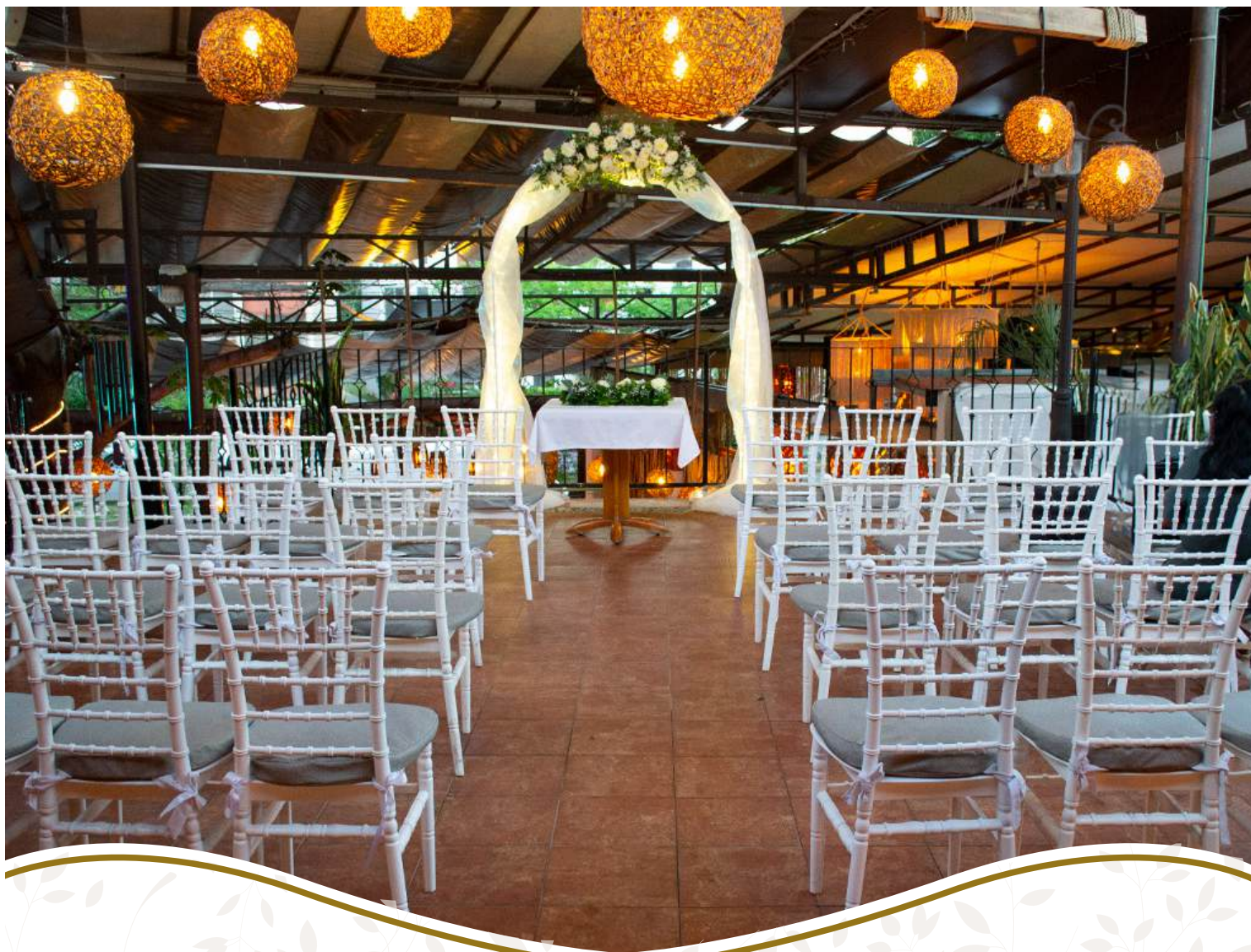


# PALAPA

Capacidad de 150 personas.







# TERRAZA *Abierta*

Capacidad de 50 personas.