



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

- Plátanos fritos.
- Papas a la mantequilla y especies.
- 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 fria

- 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.
- Chicharrón 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 especies.
- 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 alcohólicas)

- 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 MXN
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 rompope y vainilla.

Bebidas

1 opción a elegir

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

**\$698 MXN
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 alcohólicas)

- 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.
- Brócoli.
- Tomates.
- Crotones.
- Queso parmesano.
- Aderezos.

Guarniciones

2 opciones a elegir

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

Postre

- Petit fours Marakame

Bebidas

ilimitadas por 3 horas (incluye alcohólicas)

- 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 stroganoff.
- 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 alcohólicas)

- 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 Bacardí

\$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 Tangeray

\$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 Buhhanans 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 preocunes 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.





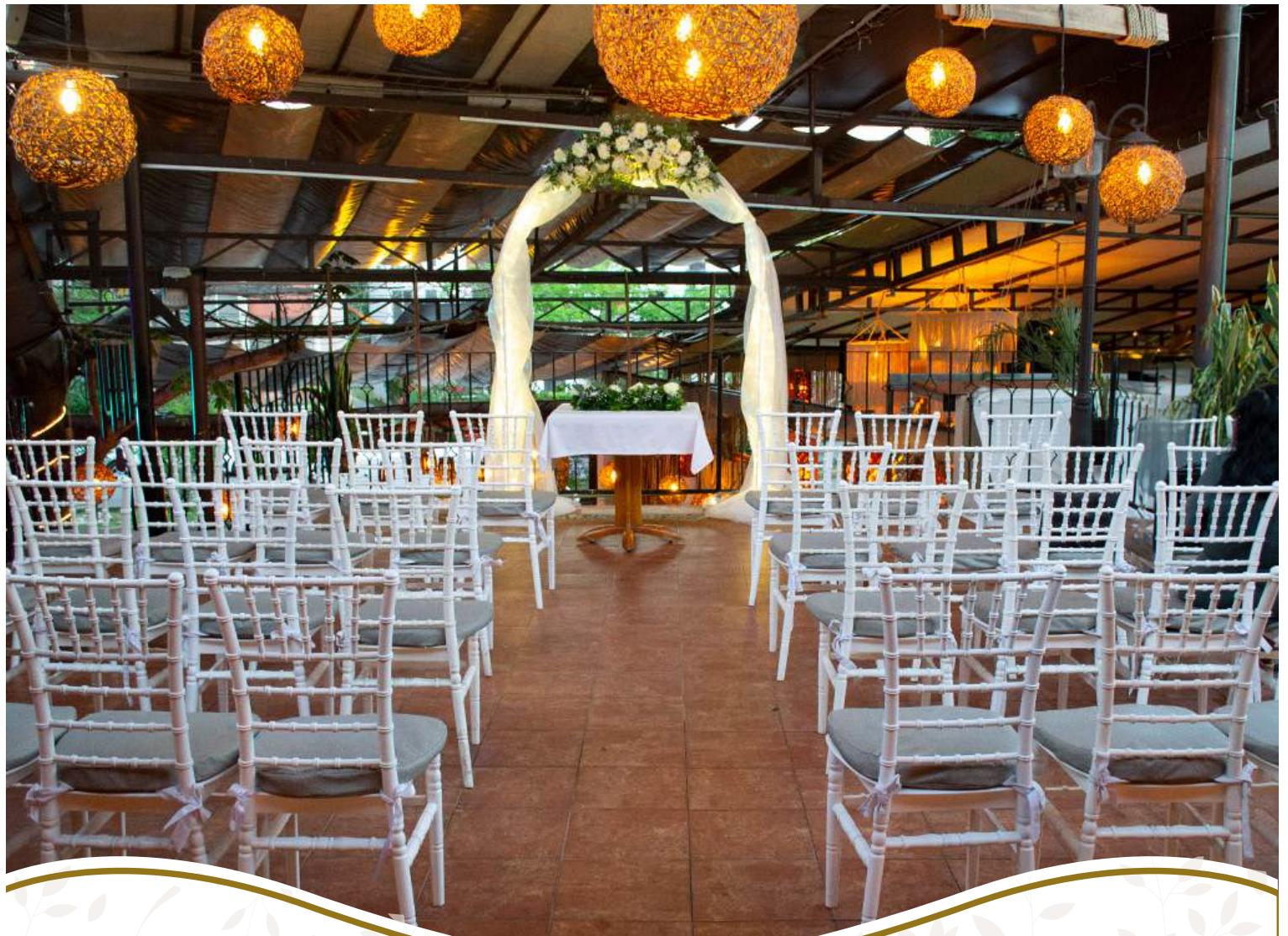
SALÓN *Privado*

Capacidad de 25 personas.

PALAPA

Capacidad de 150 personas.





TERRAZA

Abierta

Capacidad de 50 personas.