



by The Reef Resorts & Spa



PAQUETES DE GRADUACIÓN

THE REEF RESORTS | PLAYA DEL CARMEN
THEREEFRESORTS.COM



ACTO ACADÉMICO

TU PAQUETE INCLUYE:

- Coordinación profesional del evento.
- Salón privado climatizado por hasta 4 horas.
- Montaje auditorio con sillas vestidas blanco o negro.
- Podio y dos micrófonos.
- Asistencia técnica.
- Pantalla gigante de 18 m² para proyección de diplomas, nombres o visuales.

Notas:

- No requerimos un mínimo de habitaciones para llevar a cabo tu evento.
- Precios incluyen IVA y cargo por servicio.
- Precio por invitado adicional \$50 MXN.

\$19,800 MXN

Precio hasta 200 personas



GRADUACION CON ÉXITO

TU PAQUETE INCLUYE

RECEPCIÓN

- Coordinación completa del evento.
- Salón privado climatizado por 4 horas.
- Montaje incluido: mesas redondas, mantelería blanca, sillas Versalles doradas e iluminación ambiental.
- Cristalería y plaqué básicos incluidos.
- Menú especial de 3 tiempos.
- Servicio profesional de meseros, capitán de meseros y bartender.
- Barra de refrescos y aguas de sabor.
- DJ por 4 horas, con pantalla gigante de 18 m² incluida.
- Incluye 8 botellas para descorche sin costo adicional.

Notas:

- No requerimos un mínimo de habitaciones para llevar a cabo tu evento.
- Precios incluyen IVA y cargo por servicio.
- El costo del permiso para eventos en la playa no está incluido.
- Consulta nuestras tarifas para decoraciones especiales.
- El menú buffet requiere un mínimo de 60 personas.
- Costo por invitado adicional: \$1,550 MXN.
- Pista LED de baile disponible con costo adicional de \$ 9,000 MXN

\$128,000 MXN

Precio hasta 80 personas

GRADUACION PREMIUM

TU PAQUETE INCLUYE

LOCACIÓN PARA FOTOGRAFÍA:

- Locación para fotografía grupal dentro de nuestras instalaciones o en área de playa.
- Fotógrafo profesional (incluye 2 fotografías digitales editadas)

RECEPCIÓN:

- Coordinación completa del evento.
- Salón privado climatizado por 5 horas o locación en la Playa.
- Montaje incluido: mesas redondas, mantelería blanca, sillas Versailles doradas e iluminación ambiental.
- Cristalería y plaqué básicos incluidos.
- Menú especial de 3 tiempos o buffet.
- Servicio profesional de meseros, capitán de meseros y bartender.
- Barra de refrescos y aguas de sabor.
- Barra libre Nacional por 5 horas.
- Vino espumoso para el brindis
- DJ por 5 horas con pantalla gigante de 18 m² incluida.
- Pista de baile LED.
- Degustación de menú previa al evento para 2 personas.
- 15% de descuento en hospedaje para los graduados y su familia.

Notas:

- No requerimos un mínimo de habitaciones para llevar a cabo tu evento.
- Precios incluyen IVA y cargo por servicio.
- Consulta nuestras tarifas para decoraciones especiales.
- El menú buffet requiere un mínimo de 60 personas.
- Costo por invitado adicional: \$1,900 MXN.

\$195,000 MXN

Precio hasta 100 personas



© 2023 Weddings & Events

MENÚ EMPLATADO

ENTRADA (*elige una*)

Ensalada de espinacas, pera y caprese

- Mezcla de lechugas y espinaca con reducción de balsámico, acompañada de queso mozzarella y tomate escalfado al pesto.

Crema de champiñones

- Selección de hortalizas y champiñones emulsionados con crema y leche, servida con grissini y queso parmesano.

PLATO FUERTE (*elige uno*)

Filete de pescado relleno de mariscos en salsa de azafrán y vino blanco

- Filete abierto relleno de camarón, mejillón y salmón; acompañado de vegetales a la mantequilla y risotto de hinojo.

Pechuga de pollo rellena de panela y chaya en salsa de pasilla y tamarindo al vino tinto

- Acompañada de papa rellena y vegetales.

Roast beef en salsa de pimienta rosa

- Top sirloin rostizado con hierbas aromáticas y vino tinto; acompañado de papa al romero, vegetales a la mantequilla y salsa de pimienta rosa.

POSTRE (*elegir uno*)

Tartaleta de manzana y helado de vainilla

- Crujiente postre a base de manzana, acompañado de helado de vainilla y frutos rojos.

Cheesecake

- Pastel tradicional de queso combinado con ralladura de naranja dulce. Cubierto con salsa de frutos rojos y crujiente de amaranto.



MENÚ (OPCIÓN VEGANA)



OPCIÓN VEGANA:

Pimientos rellenos

- Pimientos rojos asados rellenos de una mezcla de quinoa, espinacas, champiñones y tomate, sazonados con hierbas frescas.

Lasaña de espinaca

- Lasaña de espinaca y champiñones frescos con queso tofu en salsa de chícharos, acompañada de camote paja.

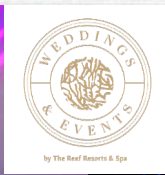
Mousse vegana de chocolate con frutos rojos

- Postre cremoso elaborado con cacao natural y leche vegetal, acompañado de frutos rojos frescos.

Notas importantes:

Si algún integrante del grupo requiere una **opción vegetariana**, tiene alergias alimentarias o restricciones específicas, deberá notificarlo a su coordinadora de grupo con anticipación. The Reef Resorts no se hace responsable por alergias o reacciones no notificadas previamente.







+52 984 873 4120 ext. 4112

📞 +52 984 180 8895

groups@thereefresorts.com

groups1@thereefresorts.com

📷 Thereefevents



THE REEF
PLAYACAR



THE REEF 28
ADULTS ONLY - ALL SUITES & SPA



THE REEF
COCO BEACH

THEREEFRESORTS.COM