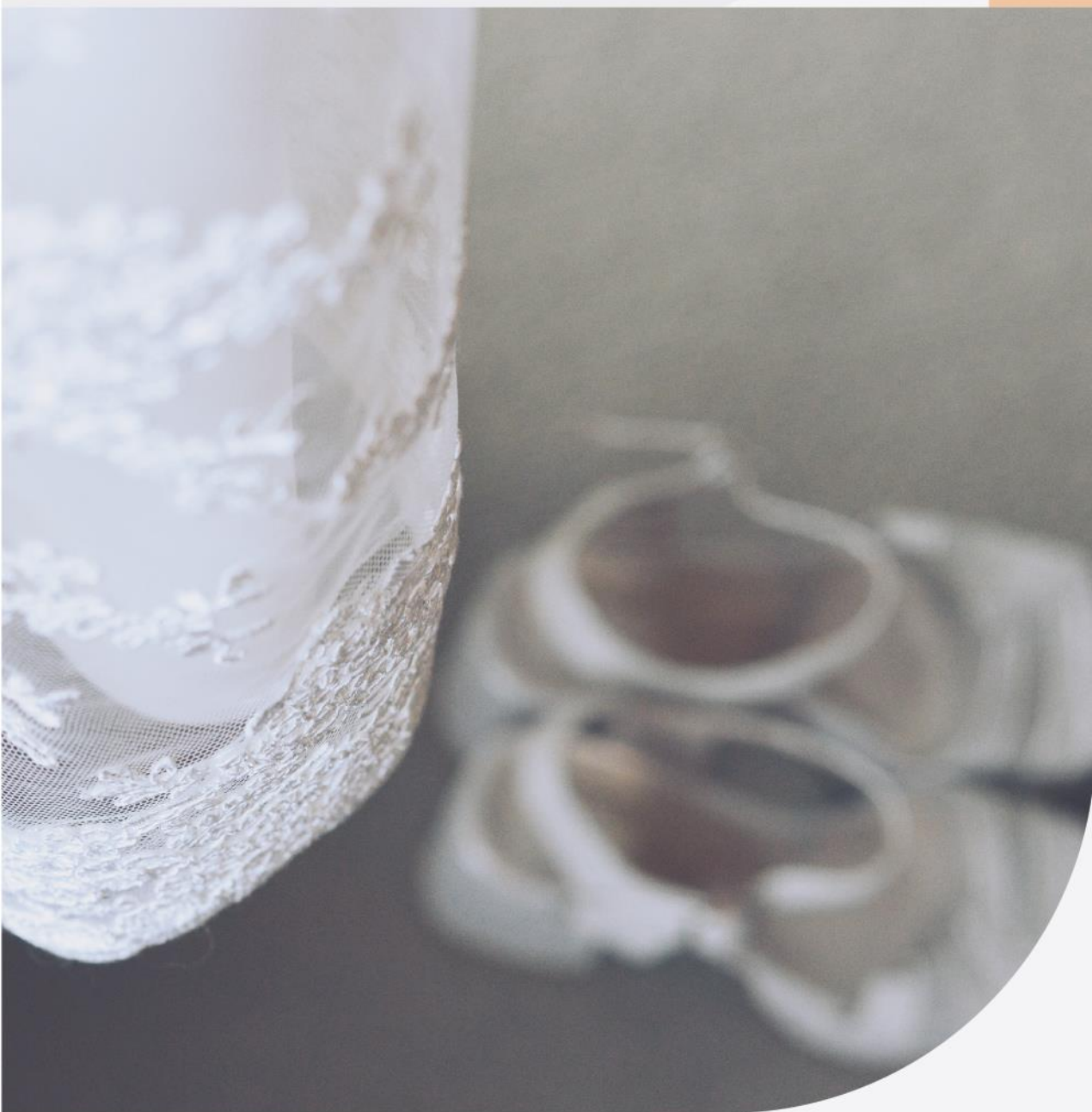




Hotel & Spa

MARAN SUITES & Towers



2024

PRESUPUESTO BODAS



MARAN.COM.AR



Es un gusto que se haya puesto en contacto con nosotros, será un honor formar parte de tan especial evento.

Imaginar y vivir la fiesta de sus sueños.

Los salones del Maran Suites & Towers son un símbolo de Paraná. En ellos, la elegancia, estilo y servicio se combinan para lograr que cada evento sea un éxito. El asesoramiento permanente de nuestros especialistas y el cuidado en todos los detalles hacen que Maran sea el elegido para celebrar la fiesta soñada.

Ofrecemos propuestas creadas a medida y brindamos la asistencia personalizada de un Organizador de Eventos que lo acompañará y guiará durante todo el proceso.

Nuestro equipo queda a su entera disposición.

Muchas gracias.

Helga Solis.

Area de Eventos.

Tipo de evento: Boda

Fecha de su evento:

Teléfono:

E-mail:

Cantidad de invitados:

Horario del servicio:

Salón: Parque Urquiza (incluido en la tarjeta)

El presente presupuesto deberá ser actualizado hasta 1 mes antes de la fiesta.

BENEFICIOS MARAN

Tu fiesta incluye

- **Suite Panorámica**

Es una noche muy especial en sus vidas, por eso queremos que sea completa. Les regalamos una noche en una majestuosa suite panorámica con única vista al río, **acceso para disfrutar del exclusivo Spa** (piscina, gimnasio y sala de relax) y un exquisito desayuno buffet.

Un lugar único para prepararse durante el día para la gran fiesta. Tendrán disponible la habitación desde el día de la fiesta a las 15:00hs hasta el día siguiente con un late check out a las 18:00hs.

- **Tarifas especiales en alojamiento para sus invitados.**
- **Degustación de menú y bebidas. (para menú al plato)**

Tendrán la posibilidad de degustar y probar el menú especialmente preparado para la fiesta.

- **Maître**

Responsable a cargo de controlar y gestionar las actividades que se realizan durante el evento para asegurar la calidad y excelencia en el servicio.

- **Atención permanente en toilettes**

Personal encargado de mantener la limpieza de los toilettes durante toda la noche.

- **Torta alegórica especial**

Podés elegir entre las siguientes deliciosas opciones:

Bizcochuelo	Rellenos	Topping	Cobertura
1. Vainilla	1 Crema de limón	1. Merenguitos	1. Pasta Ballina.
2. Naranja	2 Crema chantilly	2. Frutas de estación	2. Baño de chocolate.
3. Limón	3 Mousse de dulce de leche	3. Chispas de chocolate	3. Merengue italiano.
4. Chocolate	4 Diplomata de café	4. Frutos secos	4. Butter cream.
5. Genoise	5 Mousse de chocolate negro	5. Frutos rojos	5. Naked Cake
6. Zanahoria	5 Crema Bariloche	6. Frutilla	
7. Brownie	6 Crema moka		
8. Milhojas	7 Mousse de frutilla		
	8 Mousse de Frutos rojos		
	9 Dulce de leche		

Incluye, además:

- Luces puntuales de mesa.
- Mesas redondas de 8 y 10 personas.
- Mantelería negra.
- Plato de sitio.
- Vajilla.
- Ingreso independiente del hotel.
- Gran hall de ingreso.
- Superficie alfombrada.
- Climatización central frío – calor.
- Conexión a Internet Wi-Fi.
- Moderna cocina exclusiva para eventos.
- Vista privilegiada al parque Urquiza.
- Accesibilidad para personas que se trasladan con sillas de ruedas.

OPCIONES DE MENÚ

MENÚ: ADULTOS

Opción al plato

1. Recepción

- Variedad de mini sándwiches en pan blanco e integral
- Tablas degustación de nuestros mejores fiambres y quesos.
- Langostinos rebozados.
- Variedad de bruschettas saborizadas con toppings.
- Pincho de jamón crudo y olivas
- Brochette italiana (queso, tomate, olivas y rúcula)
- Canastitas capresse.
- Shot de Vitel toné
- Muffins de espinaca
- Variedad de empanaditas (carne, espinaca, jamón y queso)
- Crocante de trigo y sésamo, copete de queso y criolla.

2. Entradas (elegir una opción)

- Triángulos de mozzarella con salsa criolla.
- Croqueta de carne bresseada sobre crema de pesto
- Croqueta de espinaca sobre crema de albahaca y almendras
- Terrina de pollo sobre crema capresse
- Alfajor relleno de pate de pollo y hongos
- Creppe de espinaca y ricota con crema de verdeo y jamón
- Creppe de pollo con salsa bechamel, lluvia de tomate cubo y perejil
- Torre de vegetales gratinados con salsa cuatro quesos
- Hojaldrados de cerdo en salsa oriental

3. Principales (elegir una opción)

- Pollo relleno capresse
- Pollo grillado
- Bondiola de cerdo
- Colita de cuadril bresseada
- Bife de chorizo bresseado
- Lomo bresseado

Salsas (elegir una opción)

- Crema de verdeo
- Crema de puerro
- Crema de albahaca y almendras
- Crema de morrón asado
- Crema de verdeo y panceta ahumada
- Crema capresse
- Salsa de vino y frutos rojos
- Crema de cebolla y hongos
- Crema de mostaza

Guarniciones (elegir dos opciones)

- Croqueta de papa rellena de cebolla y queso
- Soufflée bicolor de calabaza y espinaca
- Flan de zapallo y arvejas
- Milhojas de papa
- Strudell de espinaca
- Torre de vegetales asados gratinada

4. Postres (elegir una opción)

- Flan de dulce de leche con salsa toffee y chantilly cítrica.
- Peras al Malbec sobre crocante de frutos secos y helado de vainilla.
- Brownie de chocolate con helado de americana y salsa de frutos rojos.
- Cheesecake NY con salsa de naranja y maracuyá, acompañado de shot de mousse de chocolate blanco
- Creme Broulée con shot de mousse chocolate.
- Crepe tibio de dulce de leche con helado de americana.
- Tuil con frutas frescas y crema chantilly
- Crumble de manzana con helado de americana

5. Mesa Dulce

- Lemon pie, Cheesecake de chocolate blanco con salsa cítrica, Cheesecake de frutos rojos, Torta mousse de dulce de leche, Tiramisú, Torta mousse de chocolate, Rogel, Torta oreo, Chocotorta, Strudell de manzana, Flan casero, Shot de selva negra, Shot de ensalada de frutas

6. Trasnoche (Elegir una opción)

- **Estación Mexicana:** Tacos de ternera y de pollo en tortillas de trigo, quesadillas, nachos, crema ácida, guacamole, variedad de salsas: criolla, ranchera, picante.
- **Pizza Party & empanadas:** Mini pizzas: provenzal y aceite de oliva / tomate fresco y orégano / rúcula, parmesano y olivas negras / jamón cocido y huevo duro. Empanaditas de jamón y queso, carne, pollo, cebolla y queso.

Incluye:

- Vinos Finca Las Moras.
- Brindis con Champagne Uxmal E. Brut.
- Agua mineral.
- Gaseosas.
- Aguas saborizadas.

Por persona: \$75.000 + IVA
(Tarifa referencial al día de la fecha)

- Opción con vinos Latitud 33º y brindis con Chandon E. Brut. **Adicional a la tarjeta: \$5.500 + IVA**
- Opción con vinos Trumpeter y brindis con Trumpeter E. Brut. **Adicional a la tarjeta: \$7.000 + IVA**
- Opción con vinos Álamos y brindis con Álamos E. Brut. **Adicional a la tarjeta: \$8.000 + IVA**

MENÚ: ADULTOS

Opción cóctel

1. Recepción

- Variedad de mini sándwiches en pan blanco e integral
- Tablas degustación de nuestros mejores fiambres y quesos
- Canapé de duxelle de hongos y panceta ahumada
- Langostinos rebozados
- Pinchos de queso, tomate, olivas y rúcula
- Brochette de pollo y ternera en salsa criolla
- Shot de Vitel toné
- Hojaldrado de queso y cebolla.
- Variedad de bruschettas saborizadas con toppings
- Crocante de trigo y sésamo, copete de queso y criolla.

2. Cóctel

- Hojaldraditos de salchicha de viena.
- Roll de cerdo agridulce.
- Empanaditas de jamón y queso.
- Empanaditas de ternera.
- Empanaditas de espinaca.
- Chip de jamón y queso
- Croquetas espinaca y queso rebozadas
- Knishes de papa y cebolla
- Falafel con dip de yogurt
- Mini hamburguesas.
- Mini choripanes
- Bombitas de papa y mozzarella.
- Hojaldrado Criollo (jamón, queso y cebolla).
- Brochettes de cerdo, cebolla y morrón con salsa barbacoa.
- Cazuela de pollo en crema de hongos.
- Pincho de pollo en tempura con aderezo de mostaza.

3. Postres (elegir una opción)

- Flan de dulce de leche con salsa toffee y chantilly cítrica.
- Peras al Malbec sobre crocante de frutos secos y helado de vainilla.
- Brownie de chocolate con helado de americana y salsa de frutos rojos.
- Cheesecake NY con salsa de naranja y maracuyá, acompañado de shot de mousse de chocolate blanco
- Creme Broulée con shot de mousse chocolate.
- Crepe tibio de dulce de leche con helado de americana.
- Tuil con frutas frescas y crema chantilly
- Crumble de manzana con helado de americana

4. Mesa Dulce

- Lemon pie, Cheesecake de chocolate blanco con salsa cítrica, Cheesecake de frutos rojos, Torta mousse de dulce de leche, Tiramisú, Torta mousse de chocolate, Rogel, Torta oreo, Chocotorta, Strudell de manzana, Flan casero, Shot de selva negra, Shot de ensalada de frutas

5. Trasnocche (Elegir una opción)

- **Estación Mexicana:** Tacos de ternera y de pollo en tortillas de trigo, quesadillas, nachos, crema ácida, guacamole, variedad de salsas: criolla, ranchera, picante.
- **Pizza Party & empanadas:** Mini pizzas: provenzal y aceite de oliva / tomate fresco y orégano / rúcula, parmesano y olivas negras / jamón cocido y huevo duro. Empanaditas de jamón y queso, carne, pollo, cebolla y queso.

Incluye:

- Vinos Finca Las Moras.
- Brindis con Champagne Uxmal E. Brut.
- Agua mineral.
- Gaseosas.
- Aguas saborizadas.

Por persona: \$75.000 + IVA
(Tarifa referencial al día de la fecha)

- Opción con vinos Latitud 33º y brindis con Chandon E. Brut. **Adicional a la tarjeta: \$5.500 + IVA**
- Opción con vinos Trumpeter y brindis con Trumpeter E. Brut. **Adicional a la tarjeta: \$7.000 + IVA**
- Opción con vinos Álamos y brindis con Álamos E. Brut. **Adicional a la tarjeta: \$8.000 + IVA**

MENÚ INFANTIL (Niños menores de 10 años)

Entrada

Bastoncitos de Mozzarella con salsa de tomate

Principal

Nuggets de pollo con papas fritas

Postre

Copa helada con chips de chocolate

Incluye:

- Aguas saborizadas y Agua mineral
- Gaseosas

Por persona: \$30.000 + IVA
(Tarifa referencial al día de la fecha)

BARRA

Incluida en la tarjeta

Open Bar: Servicio de Barra (5 horas)

Nuestro Barman propone variedad de coctelería clásica y bebidas de primera calidad: Fernet Branca, Gancia, Garibaldi, Gin & Tonic, Cuba Libre, Cerveza

DJ HILLAIRET

Incluida en la tarjeta

- Sonido: 2 Sistemas de audio triamplificado / 2 Turbosound M12 / 2 Das Compact 118 / 1 Consola Pioneer XDJ-RX / 1 Micrófono Inalámbrico.
- Iluminación: 12 Par LED Rgb-wa / 12 Puntuales de mesa (Par 36 selladas) / 14 Esferas de espejo con motor.
- Robótica: 4 Beam 5r
- Estructura: 2 Truss de 3 metros

Opcionales de DJ

NO Incluidos en la tarjeta

<u>Elemento</u>	<u>Precio</u>
• Puntual de mesa (Par36)	• Consultar precio actualizados
• Par led para ambientación	• Consultar precio actualizados
• Esfera de espejos	• Consultar precio actualizados
• Cabezal móvil	• Consultar precio actualizados
• Pantalla de led Full HD 6 metros cuadrados	• Consultar precio actualizados
• Pantalla de led Full HD 12 metros cuadrados	• Consultar precio actualizados
• Pantalla de led Full HD 24 metros cuadrados	• Consultar precio actualizados
• Sonido funcional extra con 2 micrófonos inalámbricos para 70 personas	• Consultar precio actualizados
• Sonido para bandas	• Consultar precio actualizados

DECORACIÓN Gabriela Echagüe

Incluida en la tarjeta

- Ambientación general con diseño personalizado.
- Entelado del salón (paredes) en franja.
- 2 juegos de living modernos con detalle decorativo en mesa ratona.
- Detalle de fondo en mesa principal a elección y disponibilidad.
- Detalle sobre mesa principal a elección y disponibilidad.
- Detalles en el ingreso. Faroles/velas

Opcionales de Decoración

NO Incluidos en la tarjeta

Sillas Tiffany con almohadón blanco o negro / Centros de mesa / Mesas espejadas / etc.

TÉRMINOS Y CONDICIONES:

1. **CONFIRMACIÓN DE LA RESERVA:** No se garantiza la disponibilidad de los servicios hasta el momento de contratación. Se requiere nos envíe la confirmación de la reserva por carta/fax e-mail juntamente con el pago del 20 % del monto estimado del evento, de lo contrario no se considera reservado. Si se decide por razones ajenas al Hotel, cancelar la fiesta, se devolverá el 50% del pago realizado hasta la fecha.
2. **GARANTIA PARA SERVICIOS GASTRONOMICOS:** La cantidad de participantes deberá ser confirmada a 10 días antes del evento. De no ser el número garantizado de comensales, se tomará el indicado en la propuesta. Se facturarán todos los invitados que sobrepasen el número de personas garantizadas.
3. **CUBIERTOS:** La cantidad de cubiertos confirmados no será en ningún caso reducida sin la debida anticipación, debiendo hacerse cargo del costo total de los mismos.
4. **IMPUESTOS ESPECIALES:** Los impuestos musicales de SADAIC y AADICAPIF, que serán calculados una vez definido el número de invitados, no se encuentran incluidos en nuestro presupuesto.
5. **VALIDEZ DEL PRESUPUESTO:** La cotización del presupuesto tendrá una validez de 10 días a partir de la fecha de la emisión del mismo. Una vez vencido el plazo deberá ser re cotizado, no haciéndose responsable el Hotel por los cambios posibles en tarifas y no disponibilidad de servicios. Los servicios que se adicione posteriormente serán cotizados al valor del momento en que se solicita los mismos.
6. **ALIMENTOS:** Por cuestiones de seguridad, no está permitido ingresar alimentos y bebidas al establecimiento. La casa se reserva el derecho de permanencia de los presentes.
7. **PERSONAL EXTERNO:**

Decoración Provista por el contratante / cliente.

El proveedor deberá estar autorizado con anticipación por el hotel. Como también coordinar y autorizar los horarios de ingreso y egreso de material que usen para tal fin.

Servicio de animación contratado por el cliente, provisto por terceros, también deberá coordinar y ser autorizado por el hotel con respecto a materiales, horarios y demás detalles

No está permitido el uso de papel picado, serpentina de papel y/o aerosoles.
8. **INVITADOS:** La lista de invitados, la cantidad de mesas, como la distribución en cada una, deberá ser entregado a la empresa/hotel, con 10 días de anticipación.
9. **FACTURACION:** El cliente deberá indicar a la empresa/Hotel con anterioridad a la emisión de la misma, el tipo de factura que desea ("A" o "B"). El porcentaje de IVA corresponde al 21% en todos los servicios.
10. El **HOTEL** se desliga del contenido que se brinde en el evento contratado por el **CLIENTE**, quien asume la plena responsabilidad por el mismo y los eventuales perjuicios que pudieran afectar a los participantes y tercero.
11. El **EVENTO** deberá estar abonado en su totalidad antes de la realización del mismo.



PARANÁ | ENTRE RÍOS

Alameda de la Federación y Mitre.

✉ eventos@maran.com.ar