

# A LA CARTA

## OFICIANTE

Oficiante no confesional incluyendo certificado conmemorativo de matrimonio como recuerdo	\$400.00
Oficiante no confesional incluyendo ceremonia en la arena (excluyendo jarrones/con arena)	\$470.00
Arena y floreros (cilindros)/ colores limitados, basado en la disponibilidad	\$120.00
Oficiante no confesional, incluyendo la ceremonia de la moneda (monedas excluidas)	\$470.00



## ARCOS

Arcos/ variedad de opciones	A partir de \$500 hasta \$1500
Mandap – (estructura cubierta con pilares)	\$1,500.00
Pasillo decorado con palmeras, con cocos, flores y antorchas tiki	\$ 200.00
Mejora del pasillo con flores	\$ 500.00
Flores para la ceremonia en las sillas/pasillo	A partir de \$ 75.00
Corredor de bambú	
(corredor marrón oscuro ó blancuzco (off white) -16 MT	\$ 150.00
Corredor de madera contrachapada Plywood (64ft excl. Plataforma)	\$ 720.00
Corredor de madera contrachapada Plywood (64ft incl. Plataforma)	\$ 840.00
Pasillo con Linternas	
(linternas marrón/linternas blancas –6 piezas)	\$ 150.00
Ganchos "Shepherd" –pomos color blancuzco (off white) bolas (flores artificiales) - 6 piezas	\$ 150.00

# A LA CARTA

## TORTA

Torta de boda de un solo nivel, cubierta de flores frescas (para 10 invitados)	\$ 180.00
Torta de boda de dos niveles, cubierta de flores frescas (para 40 invitados)	\$ 380.00
Torta de boda de tres niveles, cubierta de flores frescas (para 50 invitados)	\$ 475.00
Por cada nivel añadido	\$ 75.00

## BRINDIS DE BIENVENIDA

Botella de champaña para brindar por la boda (sirve 5 invitados)	\$ 36.00
Cócteles de la casa	\$ 12 por persona
Hombre encargado de abrir cocos fríos	\$ 4.50 cada uno
cocos ofrecidos a los invitados (Mínimo 50 cocos por evento)	
Rodillo de Puros	\$ 250 por hora / \$ 9 por puro

## FLORES

Arreglo de ramo nupcial de flores tropicales, rosas o lirios de agua	\$ 175.00
Mejora del ramo de flores con orquídeas	A partir de \$ 150 y más
Boutonniere (flor, capullo para hombre)	
coincidiendo con ramo de novia	\$ 20.00
Ramo de madrina de Boda, que coincida con el ramo de novia	\$ 95.00
Ramo de damas de honor, que coincida con el ramo de novia	\$ 85.00
Ramillete que coincida con el ramo de novia	\$ 45.00
Boutonniere (flor, capullo para menores)	
coincide con ramo de novia	\$ 17.00
Flor tropical, rosa o lirio de agua, individual, sostenido con cinta de raso	\$ 45.00
1 bolsa de pétalos de rosas	\$ 50.00
Centros de mesa decorativos	A partir de \$ 75.00
Flores para el pelo	A partir de \$ 35.00
Flores para la corona	\$ 75.00

*Nota: los precios se basan en flores tropicales, rosas o lirios de agua.*

*Para cualquier otro tipo de flores estaremos encantados de enviarle una cotización.*



# A LA CARTA

## DECORACIÓN

	CADA UNO
Forro para silla	\$ 5.00
Forros para sillas con diseños exclusivos	\$ 15.00
Lazos para sillas	\$ 5.00
Sillas blancas de resina	\$ 7.50
Sillas Tiffany	\$ 12.50
Antorchas Tiki	\$ 10.00
Manteles (variedad)	\$ 55.00
Corredores de mesas (variedad)	\$ 35.00
Velas votivas	\$ 5.00
Lámparas colgantes de jardín	\$ 55.00
Lámparas de jardín	\$ 55.00
Globos de helio	\$ 10.00
Carpa (20pies- 20pies cap32)	\$ 500.00
Luces inalámbricas LED (para ser colocadas debajo de las mesas)	\$ 30.00
Cortinas en la carpa (por pié)	\$ 25.00
Muebles de Salón (4 pufs para salón sin respaldo y 1caja de candelabros con tubo ascendente)	\$ 175.00
Bombillos LED por pieza	\$ 40.00
Creación Gobo con iniciales (iniciales 3 meses de antelación)	\$ 450.00
Pista blanco de baile brillante	\$ 950.00

## FOTOGRAFÍA

(Imágenes no impresas, sólo digital)

1 hora	\$ 700.00
2 horas	\$ 1,100.00
3 horas	\$ 1,350.00
Cada hora adicional	\$ 400.00

## VIDEOGRAFÍA

1 hora	\$ 750.00
2 horas	\$ 950,00
Cada hora adicional	\$ 425.00

## SERVICIOS PARA LA NOVIA

Maquillaje nupcial a petición, con previa cita	\$ 125.00
Prueba de Maquillaje	\$ 125.00
Tocado para la boda	\$ 175.00
Prueba del tocado	\$ 175.00
Maquillaje para invitado	\$ 100.00
Peinado para invitado	\$ 125.00
Manicura Spa	\$ 50.00
Pedicura Spa	\$ 70.00





# A LA CARTA

## ENTRETENIMIENTO

1 equipo de sonido, 1 altavoz, micrófono	\$ 475.00
Música de Steel Pan 1 hora, 1 músico	\$ 600.00
Hora adicional de Steel Pan	\$ 300.00
Música de Steel Pan, 1 hora, dos músicos	\$ 750.00
Hora adicional de Steel Pan	\$ 400.00
Música de Steel Pan, 1 hora, tres músicos	\$1,100.00
Hora adicional de Steel Pan	\$ 500.00
También disponible Steel Pan con 2 ó 3 músicos	
Entretenimiento DJ, mínimo 3 horas incl. MC por una hora	\$ 1,150.00
Hora adicional DJ	\$ 350.00
Preparativos para DJ adicional	\$ 300.00
Banda de primera, para bailar: entretenimiento 5pc desde Jazz a Rock, desde Blues a Disco, desde Baladas a House, Música Latina de antaño, hasta lo mejor de los años 40, min.3hrs	\$ 2,750/\$ 600 la hora adicional
Entretenimiento 5pc desde Jazz a Rock, Blues a Disco, Baladas a House, música de antaño, Música Latina hasta lo mejor de los años 40, min.3hrs	\$ 2,750/\$ 600 la hora adicional
Entretenimiento 4pc min.3hrs	\$ 2,550/\$ 500 la hora adicional
Entretenimiento 3pc min.3hrs	\$ 2,200/\$ 400 la hora adicional

Disfrute de la mejor música Disco, Funk, Caribeña y Baile 4pc min.3hrs.	\$ 2550/\$ 500 la hora adicional
Disfrute 3pc min.3hrs.	\$ 2200/\$ 400 la hora adicional
Banda de Jazz de primera 4 pc: Blue Boulevard/ Sofisticada, de delicado gusto y hermosa, instrumentos tocados por los mejores Músicos de Jazz en la isla min.3hrs.	\$ 2550/\$ 500 la hora adicional
Banda de Primera 3 pc: Blue Boulevard min.3hrs.	\$ 2200/\$ 400 la hora adicional
Pianista/¡Deleite Instrumental!	\$ 400 la hora adicional
	\$ 500 la primera hora/ \$ 200 la hora adicional
Saxofonista/¡Deleite Instrumental!	\$ 500 la primera hora/ \$ 200 la hora adicional
Guitarrista/¡Deleite Instrumental!	\$ 500 la primera hora/ \$ 200 la hora adicional
Violinista/¡Deleite Instrumental!	\$ 500 la primera hora/ \$ 400 la hora adicional



# A LA CARTA

## TENTACIONES PARA LA RECEPCIÓN

### Entremeses Fríos Premium

Camarones escalfados con tequila, sobre chip de pepino con chutney de mango

Salmón ahumado Roseta, servido sobre pan de centeno

Alcachofas asadas rellenas con anti-pasti y yerbas frescas

Pan Bati con crema de queso y lomo de ternera a la parrilla con mango chow

Rollo de sushi vegetariano con soja wasabi

Sushi de cangrejo sésamo, con aguacate y huevo, con salsa de soja wasabi

Sushi de salmón ahumado con crema de queso, con cebollin

& rábano picante

Salmón curado con ron local de Aruba y albahacas, sobre pan de plátano

Rollitos de sushi con aguacate y camarones tempura, con soja wasabi

Atún aderezado braseado en hierbas lavosh, con salsa de mango

Carne de cangrejo y guacamole en capas

Cócteles fríos de gambas y rúcula, con miel y aderezo de jalapeño

Segmentos de atún Sashimi y cítricos, con una emulsión de vainilla y naranja

**Pedido mínimo de (35) piezas de cualquier artículo  
\$ 7.00 por persona**

### Entremeses Calientes Premium

Medallón de cangrejo salteado con salsa tártara de jengibre y orégano

Camaron empanizado con semilla de calabaza al curry, con frucción de papaya

Patas de cangrejo, asadas con ají dulce y glaseado de ajo

Albóndigas de cerdo y camarones al vapor, con salsa de maní picante

Mini pinchos de carne marinada a la Tailandesa, con salsa Teriyaki

Quesadilla de pollo con cilantro Monterrey y paté de aguacate

Brochetas de mariscos con chutney de mango y piña

Croustades rellenas de crema de hongos, cubiertas con tomates y albahacas

Chuletas de cordero Lollipop, con pesto a la menta

Medallones de ternera braseado con frucción de piña y curry

Tailandés rojo

Vieiras salteadas y panceta con salsa solfrino

**Pedido mínimo de (35) piezas de cualquier artículo  
\$ 7.00 por persona**

Cargo por servicio imponible del 22%, 1,5% BBO, y el 1% de impuestos se agregará a los precios. Los precios están sujetos a cambios.



# A LA CARTA

## RECOMENDACIONES DEL CHEF

### Recomendaciones del Chef

Cóctel de camarones Jumbo, escalfados aderezado con salsa Americana para cóctel y un toque de limón  
**Por 100 piezas | \$ 700.00**

### Cascada de patas de cangrejo

Cascada de patas de cangrejo  
**Por 100 piezas | \$ 700.00**

### Presentación de salmón ahumado

Servido con mini bagels, huevos y alcaparras  
**Para 50 invitados | \$ 385.00**

### Presentación de Quesos Internacionales

Elegantemente presentado con una serie de productos exquisitos  
Mejorado con una guarnición de frutas frescas, pan en rodajas y galletas de lujo  
**Para 25 invitados | \$ 300.00**  
**Para 50 invitados | \$ 600.00**  
**Para 100 invitados | \$ 1200.00**

### Vegetales crudos

Colorida presentación de vegetales crudos y marinados, con exquisitas salsas  
**Para 50 personas | \$ 200.00**

### Aperitivos secos

Aperitivos de chips de patatas Sunsational, con salsa de cebollas francesas  
Chips de tortillas crujientes, con guacamole y pico de gallo  
**\$ 7.00 por persona**

### Presentación de frutas tropicales

Una selección de frutas frescas en rodajas, y salsa de yogur  
**\$ 9.00 por persona**

Cargo por servicio imponible del 22%, 1,5% BBO, y el 1% de impuestos se agregará a los precios. Los precios están sujetos a cambios.



# A LA CARTA

## MENU DE TRES PLATOS

### MENU 1

#### Aperitivo

##### Ensalada mixta

Alubias blancas, hojas de espinacas, rúcula  
Ensalada mixta con aderezo de pesto  
y tomates secos

#### Entrada elección de:

##### Pollo a la plancha

Cazuela de tomate y frijoles blancos  
lentamente asado, salsa de ajo dulce,  
tapenade (fino puré de olivas, alcaparras,  
anchóas y aceite de oliva)  
y panceta crujiente



##### Filet de Mahi-Mahi

Asado a la parrilla y adobado con vegetales  
asados con azafrán,  
tomates lentamente asados  
y crema de ratatouille (pisto)

#### Postre

Delicia de mango tropical con salsa de  
frutas y tuille de canela

**\$ 61.00 por persona**

### MENU 2

#### Aperitivo

##### Ensalada mixta

Alubias blancas, hojas de espinacas,  
ensalada argula (agitada) mezclada con aderezo al pesto  
y tomates secos

#### Entrada elección de:

##### Filete mignon

A la plancha y marinado, servido con  
puré de papas dulces, champiñones salteados  
y judías verdes,  
salpicado de una salsa de hierbas



##### Filete de pargo rojo

Vegetales picantes empanizados al ajo y  
puré de patatas con queso mascarpone,  
y crema de azafrán

#### Postre

Pastel de chocolate del diablo, con pistacho inglés

**\$ 76.00 por persona**

### MENU COMBO

#### Aperitivo

##### Lechuga Romana Fresca

Lechuga mezclada con espárragos verdes a  
la plancha, tomates lentamente asados y  
queso parmesano

#### Combo de Entrada

##### Filet mignon marinado, asado, y

##### Cola de Langosta del Caribe braseada

con una salsa de estragón y  
salsa acaramelizada de langosta con  
jengibre, soufflé de patatas

#### Postre

Charlotte de coco y mango  
cubierto con rizos de chocolate  
coulis (salsa gruesa) de parchita

**\$ 97.00 por persona**

*Los menús por plato se basan en un mínimo de 12 personas. Para elegir las entradas, se requieren 3 semanas por adelantado.*

Cargo por servicio imponible del 22%, 1,5% BBO,  
y el 1% de impuestos se agregará a los precios. Los precios están sujetos a cambios.



# A LA CARTA

## CENA BUFFET

### BARBACOA ARUBAN SURF

#### Bar de Ensalada Cruda

Rebanadas de tomates, pepinos en rodajas  
Ensalada de Roquette, col roja y verde rallada  
Zanahorias ralladas Lolo rosso, iceberg  
Cebollas, tomates tipo cherry  
Corazones de lechuga Romana, rebanadas de limón  
Crutones  
Pan de banquete horneado por el Resort y ciabatta asada (pan italiano)

#### Ensaladas Compuestas

Calabaza marinada con limón y ensalada de patatas dulces  
Perejil Italiano con tomates, sémola de trigo y limón  
Melón con esencia de frambuesas  
Chiles a la plancha y cebollas glaceadas con balsámico  
Ensalada de repollo y piña

#### De la Plancha

Salmón Chileno a la plancha con limón, frotado con ajo Cajun  
Filete Mignon marinado  
Chuletas de cordero al pesto  
Barbacoa de Costillas Baby Back  
Pollo Jerk con chile dulce y mango  
Maíz dulce a la plancha  
Patatas con piel, salteadas con Cajun, con crema agria  
Habichuelas de barbacoa con azúcar morena Maple  
Condimentos apropiados

#### Dulces

Pastel de papaya y zanahoria con glaseado de vainilla  
Pastel de chispas de chocolate con nueces, con una Crema de Vainilla Inglesa  
Mousse de chocolate y coco  
Café colado fresco, regular y descafeinado, y tés especiales

**El Buffet es un mínimo de 50 personas  
\$ 66.00 por persona**

Cargo por servicio imponible del 22%, 1,5% BBO, y el 1% de impuestos se agregará a los precios. Los precios están sujetos a cambios.





# A LA CARTA

## CENA BUFFET

### SABOR TOSCANA

#### Panes Italianos

Sal de roca y grisines (palitos) de romero  
Ciabatta frotado con pesto tostado  
Salvia y cebolla focaccia, Pizza Margarita

#### Bar de Ensalada Cruda

Ensalada Roquette, hojas de espinacas escogidas  
Corazón de Lechuga Romana, Zanahorias ralladas Lolo rosso, iceberg  
Cebolletas, crutones, tomates cherry, rodajas de pepinos  
Pesto, tomates asados, aderezo Caesar al pesto, aderezo balsámico, tapenade de oliva aceite de oliva extra virgen

#### Ensaladas Compuestas, Fiambres e Italiano

Tomates lentamente asados con romero y pimienta negra molida  
Azafrán a la plancha, berenjenas en escabeche, calabacines y pimientos  
Ensalada mixta de mariscos con limón y aceite de oliva  
Estación de ensalada Caesar y aderezos  
Ensalada Caprese con glaseado balsámico  
Melón con Prosciutto di Parma (jamón serrano)  
Espárragos rociados con pesto  
Salamis Génova, cappicola  
Queso Gouda y queso Cheddar

#### Sopa

Sopa Minestrone

### Platos Principales

Pollo asado Supreme, marinado con limón y romero  
Salmón braseado con albahacas y patatas de azafrán  
Medallones de ternera con hongos salteados, ajo y perejil  
Lubina envuelta en crema de Prosciutto di Parma (jamón serrano) y tomillo  
Farfalle con crema de hongos y tomates asados  
Habichuelas y cazuela de vegetales con salsa de tomate  
Patatas asadas con romero y ajo tostado

### Postres

Tiramisú, Panacotta, Ricotta y Torta de Queso con fresas  
Torta di Nona, Café Italiano, Crema de Caramelo, Peras en Miel y Flan de Amaretto  
Tortas de frutas frescas, Flan de Manzanas y Ciruelas,  
Presentación de frutas frescas tropicales, en rodajas  
Café recién colado, regular, descafeinado y tés especiales.

### Mejora:

Medallones de ternera con verduras asadas en chianti (vino tinto) semi glaseado

**El Buffet es para un mínimo de 50 personas**

**\$71.00.00 por invitado**

Cargo por servicio imponible del 22%, 1,5% BBO, y el 1% de impuestos se agregará a los precios. Los precios están sujetos a cambios.

# A LA CARTA

## **BARRA LIBRE MARCAS ESTÁNDAR**

Primera hora	\$ 23.00
Cada hora adicional	\$ 14.00

## **MARCAS PREMIUM**

Primera hora	\$ 24.00
Cada hora adicional	\$ 16.00

## **MARCAS SUPER PREMIUM**

Primera hora	\$ 26.00
Cada hora adicional	\$ 16.00

## **POR INVITADO**

## **BAR POR CONSUMO**

Marcas estándar	\$ 8.00
Marcas Premium	\$ 9.00
Marcas Súper Premium	\$ 10.00
Refrescos	\$ 4.00
Jugos	\$ 4.00
Agua embotellada marca AWA	\$ 4.00
Cervezas locales	\$ 7.00
Vinos de la casa	\$ 9.00
Cervezas importadas	\$ 8.00
Licores	\$ 10.00
Tarifa por instalación del bar, por barra	\$ 75.00
Tarifa Camarero por hora, por camarero	\$ 50.00

## **POR TRAGO**

Cargo por servicio imponible del 22%, 1,5% BBO, y el 1% de impuestos se agregará a los precios. Los precios están sujetos a cambios.



# A LA CARTA

## BEBIDAS

### MARCAS ESTÁNDAR

Vodka	Smirnoff
Ron	Bacardi Rum
Tequila	Cuervo Gold
Bourbon	Jim Beam
Whisky	Canadian Club
Gin	Beefeater
Scotch	Red label, J&B
Cerveza	Balashi
Vino	Walnut Crest Chardonnay, Walnut Crest Merlot
Jugos	Jugo crange, Jugo de piña, Jugo de arándano, Ponche de frutas

### BAR PREMIUM

Vodka	Smirnoff, Stolichnaya, Absolut
Ron	Bacardi Light, Bacardi Dark, Captain Morgan, Myer's rum
Tequila	Cuervo Gold, Cuervo 1800
Bourbon	Jim Beam, Jack Daniels
Whisky	Canadian Club, Seagram's V.O., Seagram' 7
Gin	Beefeater, Bombay Sapphire, Tanqueray
Scotch	Johnny Walker red & black label, J&B, Dewars, Old Parr, Chivas
Cerveza	Balashi, Amstel, Miller Lite, Heineken
Vino	Walnut Crest Chardonnay, Walnut Crest Merlot
Jugos	Jugo de naranja, Jugo de piña, Jugo de piña, Ponche de frutas

### BAR ESTANTE

Vodka	Smirnoff, Stolichnaya, Absolut, Skyy, Ketel One
Ron	Bacardi Light, Bacardi Gold, Bacardi Coco, Captain Morgan, Myer's rum
Tequila	Cuervo Gold, Cuervo 1800
Bourbon	Jim Beam, Jack Daniels, Wild Turkey
Whisky	Canadian Club, Seagram's V.O., Seagram' 7, Crown Royal
Gin	Beefeater, Bombay Sapphire, Tanqueray
Scotch	Johnny Walker red & black label, J&B, Dewars, Old Parr, Chivas, Glenn Fiddich
Cerveza	Balashi, Amstel, Miller Lite, Heineken, Corona
Vino	Walnut Crest Chardonnay, Walnut Crest Merlot
Jugos	Jugo de naranja, Jugo de piña, Jugo de piña, Ponche de frutas

# A LA CARTA



## UBICACIONES PARA LA CEREMONIA EN EL RESORT

Vela Beach / South Beach / La Vista Patio / West Lawn

Precio alquiler piscina de adultos / espacio exclusivo (18:00-22:00) \$ 2,000.00

## CARGOS ADICIONALES

Derechos montaje hasta 25 personas por montaje \$ 250.00

Derechos montaje 25 o más personas, por montaje \$ 500.00

Cargo Coordinador de la boda \$ 250.00

## SABADO / DOMINGO CARGO ADICIONAL

Oficiante no confesional, incl. boda conmemorativa \$150.00

Fotógrafo \$200.00

Camarógrafo \$200.00

Floristería cobrará tarifa adicional por las flores, los domingos \$150.00



**ARUBA MARRIOTT RESORT  
& STELLARIS CASINO**

L.G. SMITH BLVD 101 | PALM BEACH | ARUBA  
WEDDINGS.ARUBAMARRIOTT.COM  
P +297.520.6646 | F +297.520.6674



*Photography by Corey Weiner and Demian Gibbs*