



*Paquetes De Ceremonia
Bodas*

Wedding at a Glance

El Aruba Marriott Resort & Stellaris Casino hace realidad su sueño de una boda en Aruba. Todo es posible, una boda en la playa con la simplicidad de una ceremonia descalzo sobre la arena bajo un gazebo nativo Kunuku, hasta la extravagancia de una recepción para hasta 500 invitados, repleta de cócteles tropicales servidos en cortezas de coco. Viva la magia de una boda en la playa en el Aruba Marriott Resort.



Ceremonia "Flor del Paraíso"



El delicioso aroma de las flores del Paraíso acompaña a las parejas por los jardines delicadamente cortados del Resort hasta una playa de arena blanca donde la pareja intercambia los votos. Esta flor en inglés se llama "Ginger lily" o flor de jengibre, el cual representa la "fortaleza", como símbolo del amor de la pareja y de su futuro

- Ceremonia religiosa o laica en la playa o en los jardines tropicales del Resort
- Fotógrafo profesional (una hora) para capturar todos los momentos de la ceremonia (36 impresiones de 5x7) album y CD
- Arreglo floral para la novia con delicadas flores tropicales y calas o ramillete de rosas blancas para el novio combinando con el arreglo floral
- Certificado conmemorativo de boda
- Torta de un piso (Para 6 personas)
- Botella de champaña para brindis luego de la ceremonia (para 5 personas)
- Servicio del Coordinador de Bodas del Resort

Precio US \$1,250.00

Agregue cualquiera de nuestros servicios a la carta y cree la boda de sus sueños.

Cargo adicional del 22% de servicio y 1.5% de impuesto. Precio sujeto a cambio.

Ceremonia Tradicional Kunuku



En este paquete, las parejas contraen matrimonio dentro de una replica de una casa Kunuku en la playa del Resort, recreando recuerdos de los días en la que esta tradición existía. La casa Kunuku representa la típica morada indígena de Aruba que poblaba los campos en el pasado.

Se toman fotografías de la pareja durante y después de la ceremonia realizada en las arenas blancas de la playa del resort frente a la casa Kunuku o en sus delicados jardines. Se sirve champaña y torta después de la ceremonia rodeados por los sonidos del dulce ritmo caribeños.

- Ceremonia laica o religiosa en la casa de Kunuku en la playa
- Camino a la casa Kunuku bordeado con palmeras y flores
- Fotógrafo profesional (una hora) para capturar los memorables momentos durante la ceremonia y foto grupal
- tomada frente a la casa de Kunuku luego de la ceremonia (36 impresiones de 5x7), album y CD
- Arreglo floral para la novia con delicadas flores tropicales, calas o rosas blancas Ramillete para el novio combinando con el arreglo floral
- Certificado conmemorativo de boda
- Botella de champaña para brindis luego de la ceremonia (para 5 personas)
- Torta de un piso con decoración de flores frescas (para 6 personas)
- Una hora de música de percusión
- Servicios del coordinador de bodas del resort

Precio US \$2,350.00

Agregue cualquiera de nuestros servicios a la carta y cree la boda de sus sueños.

Cargo adicional del 22% de servicio y 1.5% de impuesto. Precio sujeto a cambio.

Ceremonia del Tesoro en Aruba



En la isla de Aruba, la fortaleza y el esplendor del Mar del Caribe han sido generoso con conchas del Mar.

El Pasillo bordeado por palmeras y un arco decorado con flores, antorchas iluminan a la pareja a la orilla del mar donde – ellos comienzan su vidas juntos.

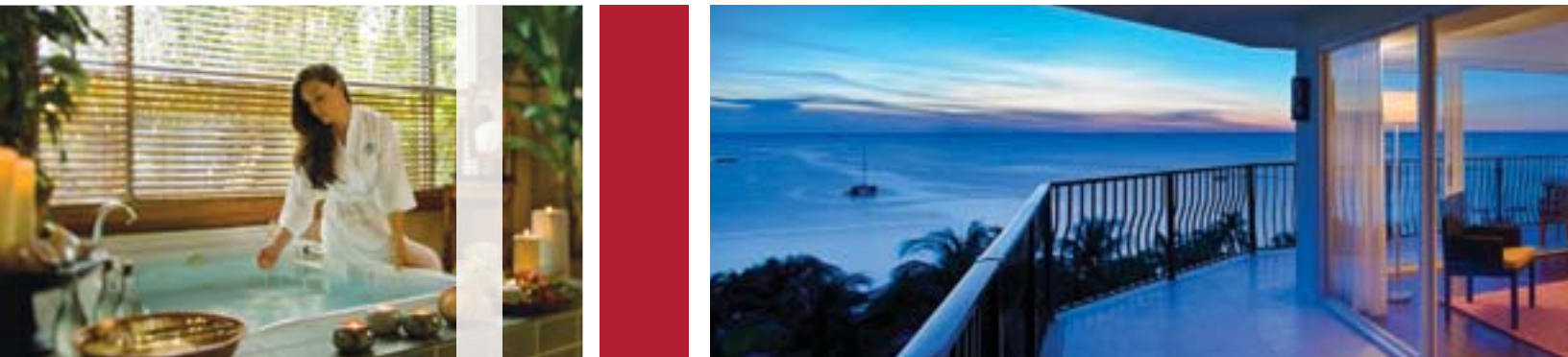
- Pasillo bordeado por palmeras decorado con flores y antorchas tiki camino a la casa Kunuku
- Ceremonia religiosa o laica en la playa
- Fotógrafo profesional (una hora) para capturar los momentos memorables de la ceremonia (72 impresiones de 5x7)
- Arreglo floral para la novia de delicadas flores tropicales, lilas o orquídeas o rosas naranjas o rojas
- Boutonniere para el novio combinando con el arreglo floral elegido
- Certificado conmemorativo de ceremonia
- Botella de champaña para brindis luego de la ceremonia (para 5 personas)
- Torta de un piso decorada con flores frescas combinando con el arreglo floral seleccionado (para 6 personas)
- Una hora de música de percusión
- Cita para peluquería y maquillaje para la novia en el Mandara Spa. Certificado de Mandara Spa valor de \$200
- Servicios del coordinador de bodas del resort

Precio US \$2,950.00

Agregue cualquiera de nuestros servicios a la carta y cree la boda de sus sueños.

Cargo adicional del 22% de servicio y 1.5% de impuesto. Precio sujeto a cambio.

Servicios A la Carta



SACERDOTE:

- Ceremonia laica \$ 350.00

ARCO:

- Arco Bamboo con flores \$ 450.00
- Arco de Kunuku \$ 500.00
- Arco de flores caracol \$ 500.00
- Pasillo decorado con palmeras con cocos, flores y antorchas tiki camino al lugar de la ceremonia. \$ 200.00

FLORES:

- Arreglo floral para la novia con flores a elección, comenzando en \$ 125.00
- Boutonniere para el novio combinando con el arreglo floral \$ 12.50
- Arreglo de flores para la dama de honor \$ 75.00
- Arreglo de flores para bridesmaid \$ 55.00
- Ramillete de bolsillo \$ 25.00
- Boutonniere junior para el novio combinando con el arreglo floral \$ 10.50
- Flores singular de rosas, calas o flores tropical \$ 35.00
- Saco de "depazos" de rosas \$ 25.00
- Arreglo de flores decorativo para la mesa comenzando a \$ 55.00

TORTA:

- Torta de boda 1 piso decorada con flores frescas, comenzando en (sirve 10 personas) \$ 100.00
- Torta de bodas 2 piso decorada con flores frescas, comenzando en (sirve 40 personas) \$ 380.00
- Torta de bodas 3 piso decorada con flores frescas, comenzando en (sirve 50 personas) \$ 475.00

FOTOGRAFO:

- 1 hora - 36 impresiones de 5x7, incluye álbum de fotos y CD \$ 600.00
- 1 hour - 72 impresiones de 5x7, incluye álbum de fotos y CD \$ 850.00
- 3 horas - 108 impresiones de 5x7, incluye álbum de fotos y CD \$ 1,250.00
- Cada hora adicional CD solamente \$ 300.00

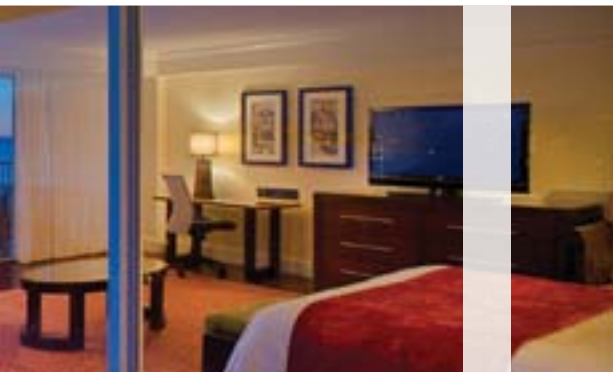
VIDEO:

- 1 hora \$ 750.00
- 2 horas \$ 950.00

FOTOGRAFIA & VIDEOGRAFIA PAQUETE SPECIAL:

- 5 horas coverage: 108 impresiones de 5x7, incluye álbum de fotos y CD y videografía \$ 2,100.00

Cargo adicional del 22% de servicio y 1.5% de impuesto. Precio sujeto a cambio.



MUSICA:

- 1 sistema de sonido, 1 speaker, microphone \$ 385.00
- Banda de percusión durante la recepción 1 hora \$ 400.00
- Horas adicional \$ 250.00
- Música grabada durante la recepción (3 horas minimo) \$ 700.00
- Horas adicional \$ 175.00

BRINDIS / BEBIDAS DE BIENVENIDA:

- Botella de champaña para la boda (sirve para 5 personas) \$ 36.00
- Exhibición del "hombre de los cocos", quien abre cocos helados ofrecidos a los Invitados como bebida de bienvenida en la ceremonia o en la recepción (Mínimo 50 cocos por evento) \$ 4.50

OPCIONES DE TRATAMIENTOS EN EL MANDARA SPA:

- Cita con maquillador/a \$ 85.00
- Cita con peluquero/a para peinado recogido \$ 150.00
- Cita con manicura del Spa \$ 50.00
- Cita con pedicura del Spa \$ 70.00
- "Massage de la Aruba" para dos \$ 230.00
- Honeymoon delight for two \$ 405.00

TRANSPORTACIÓN:

- Transportación por limosina \$ 350.00
- Transportación por mercedes benz \$ 125.00

ADDITIONAL:

- Cargo de montaje por personas hasta 25 personas \$ 200.00
- Cargo de montaje por persona comenzando de 25 personas o mas \$ 250.00
- Cargo de lugar \$ 500.00
- Cargo de la coordinadora de bodas \$ 150.00
- Cubre sillas \$ 5.00
- Sintax \$ 5.00

CARGO ADDICIONAL PARA SABADO Y DOMINGO:

- Ceremonia laica \$ 100.00
- Fotografo \$ 150.00
- Videografo \$ 150.00
- Cargo adicional flores para Domingo \$ 100.00

Extra

LUGARES DE CEREMONIA DEL RESORT:

Tradewinds Beach, West Lawn, South Beach o entrada del Salón de Bailes bajo su tragaluz

Cargo adicional del 22% de servicio y 1.5% de impuesto. Precio sujeto a cambio.

Caribbean Sunset Ceremony - Paquete 1

30 -50 personas Ceremonia y Cena de (2) horas



CEREMONY

Sacerdote

Ceremonia laica

Fotógrafo

Servicio de una hora más (36) impresiones de 5x7
(No se incluyen los negativos)

Decoraciones

Sillas revestidas en blanco con cintas plateadas o doradas
Manteles hasta el piso en blanco
Menús impresos

Guitarrista o tecladista

Para tocar música suave durante la cena

Flores

Grandes centros de mesa tropicales con velas
Arreglos florales con Calas blancas atadas con moños
Ramillete del novio con rosas blancas
Arco de flores tropicales para la ceremonia

DINNER RECEPTION

Menú de tres platos

Ensalada César Caribeña

Fresca lechuga romana con delicioso aderezo estilo César,
Tomates, choclos asados y crutones condimentados
Roseado de queso Parmesano
Panecillos horneados del Resort y mantequillas saborizadas

Combinación de Platos Caribeños

Filet Mignonette marinado al grillé
Glaseado con salsa de vino tinto Barolo
Gigantes camarones asados con salsa de frutas tropicales
Servidos con vegetales de la estación y puré de papas con hierbas y ajo

Depresión Tropical

Suculento Cheesecake relleno con pedazos de chocolate y papaya curada y presentado con Coulis de mango
Café regular y descafeinado y variedad de té



Vino para la Cena

Santa Margharetha Pinot Grigio

Robert Mondavi Coastal Cabernet Sauvignon

Brindis con Champaña

Freixenet Cordon Negro Brut

(Un vaso por persona)

Torta de Bodas

Un piso con recubierta blanca

Decoración de flores tropicales

Sabor a elección

Precio de paquete US \$9,100.00

*Agregue cualquiera de nuestros servicios a la carta
y cree la boda de sus sueños*

Cargo adicional del 22% de servicio y 1.5% de impuesto. Precio sujeto a cambio.

Caribbean Sunset Ceremony – Paquete 2

30 - 50 personas Ceremonia, (1) Hora de Recepción y Cena de (2) Horas



CEREMONIA LAICA

Sacerdote

Non-denominational ceremony

Flores

Grandes centros de mesa tropicales con velas
Arreglos florales con Calas blancas atadas con moños
Ramillete del Novio con rosas blancas
Arco de Flores Tropicales para la Recepción

Fotógrafo

Servicio de una hora más (36) impresiones de 5x7
(No se incluyen los negativos)

Decoraciones

Sillas recubiertas en blanco con cintas turquesas
Manteles hasta el piso en color turquesa
Menus impresos

RECEPCIÓN (Una Hora)

Tabla de Quesos Internacionales

Elegantemente presentada con arreglo de deliciosos quesos importados
Decorado con frutas frescas, rodajas de pan y galletitas premium

(50) unidades de cóctel de camarones escalfados gigantes
Decorados con salsa de cóctel americano con una lluvia de jugo de limón

Canapés calientes (Servidos por camareros)
(50) unidades de cangrejo Bitterballen
(50) unidades de saté de pollo estilo Indonesia con salsa de mantequilla de maní
(50) unidades de calamares fritos

Una hora de Bar Abierto durante la Recepción

DINNER RECEPTION

Menú de Cena de Tres Platos



Ensalada César Caribeña

*Fresca lechuga romana con delicioso aderezo estilo César,
Tomates, choclos asados y crutones condimentados
Roseado de queso Parmesano
Panecillos horneados del Resort y mantequillas saborizadas*

Elección de una de las siguientes entradas:

*Pechuga de Pollo saborizada con naranjas y miel
Al Grillé con hierbas aromáticas y glaseada con naranjas y miel*

-O-

Filet de salmón

Filet dorado a la piedra con salsa de mostaza molida

-O-

Combinación de Platos Caribeños

*Filet Mignonette marinado al grillé
Glaseado con salsa de vino tinto Barolo*

Y elección de:

*Gigantes camarones asados, Filet de salmón o cola de
langosta* con Salsa de Frutas tropicales Todos ellos servidos
con vegetales de la estación y puré de papa con hierbas y ajo*

Depresión Tropical

Suculento Cheesecake relleno con pedazos de chocolate y

*papaya curada y presentado con Coulis de mango
Café regular y descafeinado y variedad de tés*

Vino para la Cena

*Santa Margharetha Pinot Grigio
Robert Mondavi Coastal Cabernet Sauvignon*

Champaña para el Brindis

*Freixenet Cordon Negro Brut
(Un vaso por persona)*

Torta de Bodas

*Un piso con recubierta blanca y
Decoración de flores tropicales
Sabor a elección*

Entretenimiento

*Guitarrista, tecladista y percusionista
Para tocar música suave durante la cena*

Package Price US \$10,850.00

*Agregue cualquiera de nuestros servicios a la carta y cree la
boda de sus sueños * Adicional \$ 7.00 Lobster Tail*

Wedding Delights

Como orgulloso ganador del Premio 2008 Gold Platter, el extraordinario equipo culinario del Aruba Marriott le brinda un excepcional servicio para su boda: tanto el servicio de catering como el servicio de banquetes harán de su boda una experiencia sensorial inolvidable. Nuestro preciado equipo culinario brinda una excelente presentación que se destacará en todo el evento.



Reception Temptations



Select Premium Resort Hors D'oeuvres

CHILLED | \$ 5.50 each

- Tequila poached shrimp on a cucumber chip with mango chutney
- Smoked salmon rosette served on rye
- Grilled artichoke filled with anti-pasti and fresh herbs
- Pan bati with cream cheese and grilled beef tenderloin with mango chow
- Vegetarian sushi roll with wasabe soy
- Sesame crab sushi with avocado & egg with wasabe-soy sauce
- Smoked salmon cream cheese sushi with chives & horseradish
- Aruban cured salmon with local rum and basil on banana bread.
- Avocado shrimp tempura sushi roll with wasabe soy
- Seared spiced tuna on herb lavosh with mango salsa
- Lump crab meat and guacamole layered shots
- Chilled prawn and arugula cocktails with honey and jalapeno dressing
- Tuna sashimi and citrus segments with a vanilla and orange emulsion

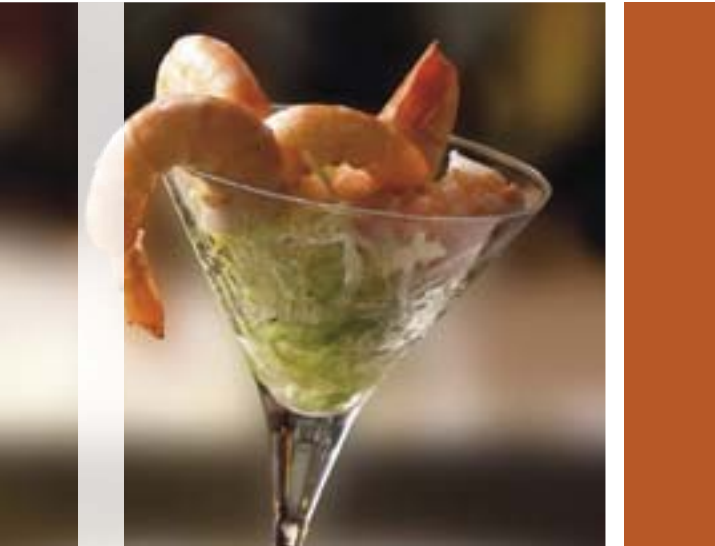
HOT | \$ 5.50 each

- Sautéed crab medallion with oregano ginger remoulade
- Curried pumpkin seed crusted shrimp with papaya relish
- Pan roasted crab claws with sweet chili and garlic glaze
- Steamed pork and shrimp dumplings spicy peanut sauce
- Mini thai marinated beef kebabs with teriyaki sauce
- Chicken quesadilla with cilantro-monterey and avocado spread
- Seafood skewers with mango- pineapple chutney
- Wild mushroom cream filled croustades with confied tomato and basil
- Lollipop lamb chops with mint pesto
- Seared beef medallions with pineapple relish and red thai curry
- Sautéed scallops and pancetta with solfrino sauce

Minimum order of (35) pieces of any one item

Cargo adicional del 22% de servicio y 1.5% de impuesto. Precio sujeto a cambio.

Chef's Signature Displays



Poached jumbo shrimp cocktail

Garnished with american cocktail sauce and lemon mist

\$550.00 para 100 pasa palos

Crab claw cascade

Crab claw cascade

\$550.00 para 100 pasa palos

Smoked salmon montage

Served with mini bagels egg & capers

\$375.00 (sirve 50 personas)

International cheese montage

Elegantly presented with an array of flavorful imports

Enhanced with fresh fruit garni, sliced breads and deluxe crackers

Small \$248.75 (sirve 25 personas)

Medium \$497.50 (sirve 50 personas)

Large \$995.00 (sirve 100 personas)

Vegetable crudites

Colorfully displayed with marinated and raw crudités with savory dips

\$ 195.00 (sirve 50 personas)

Sunsational dry snacks

Sunsational dry snacks potato chips with french onion dip

Crispy tortilla chips with chunky guacamole and pico de gallo

\$ 6.00 por persona

Tropical fruit montage

A selection of fresh sliced fruit and yogurt dipping sauce

\$ 8.00 por persona

Sizzling center-cuts stations

Suckling pig roast

Cajun and garlic rub served with mango and papaya relish with grilled flat bread

\$12.00 por persona

Whole roasted N.Y. striploin

With homemade rolls

Creamy horseradish and béarnaise sauce

\$16.00 por persona

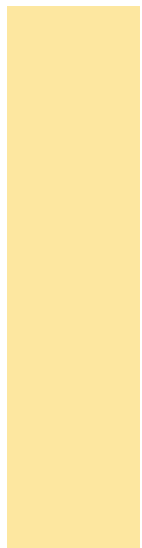
USDA beef tenderloin

With chimichuri sauce and assorted mini rolls

\$ 18.00 por persona

\$ 125.00 Chef's fee added to each action station

Wedding Set Plated Menus



THREE COURSE PLATED MENU 1 | \$ 52.50

Appetizer

Mixed salad

White beans, spinach leaves, argula salad tossed with pesto dressing and sund dried tomato

Entrée choice of:

Grilled chicken

Slow roast tomato and white bean casserole, sweet garlic reduction, tapenade and crisp pancetta

Or

Mahi-mahi filet

Grilled and marinated with saffron grilled vegetables, slow roast tomatoes and ratatouille cream

Dessert

Tropical mango delice with fruit salsa and cinnamon tuille

THREE COURSE PLATED MENU 2 | \$ 63.00

Appetizer

Mixed salad

White beans, spinach leaves, argula salad tossed with pesto dressing and sund dried tomato

Entrée choice of:

Filet mignon

Grilled and marinated served with sweet mashed potatoes, sautéed mushrooms and green beans, drizzled with a herb reduction

Or

Red snapper filet

Spicy vegetable crusted on garlic and mascarpone mashed potatoes with saffron cream

Dessert

Chocolate devil's cake with pistachio anglaise

THREE COURSE PLATED COMBO MENU | \$ 79.95

Appetizer

Crisp romaine

Lettuce tossed with grilled green asparagus, slow roast tomato and parmesan cheese

Combo entrée

Roast marinated filet mignon and seared Caribbean lobster tail

With a tarragon reduction and caramelized ginger lobster sauce, soufflé potatoes

Dessert

Coconut and mango charlotte topped with saved chocolate and passion fruit coulis

*Menu platos – minimo de 12 personas
Choice of entree required 3 weeks in advance*

Dinner Buffets



ARUBAN SURF BARBECUE

Raw Salad Bar

Tomato wedges, sliced cucumber
Roquette salad, shredded red and green cabbage
Lolo rosso, ice berg, shredded carrot
Spring onions, cherry tomatoes
Romaine hearts lemon wedges
Croutons
Resort baked rolls & grilled ciabatta

Composed Salads

Lemon marinated pumpkin and sweet potato salad
Italian parsley with tomato, cracked wheat and lemon
Water melon with raspberry essence
Grilled chili peppers and balsamic glazed onion
Pineapple Cole slaw

From the Grill

Broiled Chilean Salmon with lemon and garlic Cajun rub
Marinated Filet Mignon
Lamb Chops with pesto
BBQ Baby Back ribs
Jerk Chicken with sweet chili and mango
Grilled sweet corn
Cajun dusted potato skins with sour cream
Maple Brown Sugar BBQ Beans
Appropriate condiments

Sweet Treats

Papaya carrot cake with vanilla glaze
Chocolate chip nut cake with a Vanilla Crème Anglaise
Chocolate Coconut Mousse
Freshly brewed regular, decaffeinated coffee and specialty teas

\$49.95 per guest

Buffet is a minimum of 50 people

Cargo adicional del 22% de servicio y 1.5% de impuesto. Precio sujeto a cambio.



TASTE OF TUSCANY'S

Italian Breads

Rock salt and rosemary grissini
Grilled pesto rubbed ciabatta
Sage and onion focaccia, margarita pizza

Raw Salad Bar

Roquette salad, picked spinach leaves
Romaine heart, lolo rosso, iceberg, shredded carrot
Spring onions, croutons, cherry tomatoes, sliced cucumber
Pesto, roasted tomatoes, pesto caesar dressing, balsamic dressing
Olive tapenade extra virgin olive oil

Composed Salads, Cold Cuts and Italian Cheese

Slow roast tomatoes with rosemary and ground black pepper
Grilled saffron, marinated egg plant, zucchini and bell peppers
Mixed seafood salad with lime and olive oil
Caesar salad station and dressing
Caprese salad with balsamic glaze
Melon with prosciutto di parma
Asparagus drizzled with pesto
Genoa salamis, cappicola
Gouda and cheddar cheese

Soup

Minestrone soup

Entrees

Roast marinated chicken supreme with lemon and rosemary
Seared salmon with basil and saffron potatoes
Beef medallions with sautéed mushroom, garlic and parsley
Sea bass wrapped in prosciutto di Parma thyme cream
Farfalle with wild mushroom cream and roasted tomatoes
Bean and vegetable casserole with tomato sauce
Roast potato with rosemary and roasted garlic

Desserts

Tiramisu, panacotta, ricotta and strawberry cheese cake
Torta di Nona, Italian coffee crème caramel, pear honey and amaretto flan
Fresh fruit tarts, apple and plum flan, fresh fruit display of sliced tropical fruits
Freshly brewed regular, decaffeinated coffee and specialty teas

\$60.00 por persona

Buffet a minimo de 50 personas

Enhancement: \$7.00 por persona

Veal medallions with grilled vegetables in chianti demi glaze

Cargo adicional del 22% de servicio y 1.5% de impuesto. Precio sujeto a cambio.

Beverages



HOSTED OPEN BAR

BAR STANDARD

1 hora	\$21.00 por persona
adicional hora	\$12.00 por persona

BAR PREMIUM

1 hora	\$22.00 por persona
adicional hora	\$14.00 por persona

BAR SUPER PREMIUM

1 hora	\$28.00 por persona
adicional hora	\$14.00 por persona

HOST BAR ON CONSUMPTION

Bar standard	\$ 7.00	Soft drinks	\$ 3.50
Bar premium	\$ 7.50	Juices	\$ 3.50
Bar super premium	\$ 8.00	Botella aqua	\$ 3.50
Cerbeza local	\$ 4.75	Viña de casa	\$ 7.50
Imported Cerbeza	\$ 5.75		
Cordials	\$ 8.50		

Bar set-up fee is \$40.00 per bar

The charge for each bartender is \$75.00 for up to (3) horas

Bartender charge is \$35.00 para cargo adicional

Cargo adicional del 22% de servicio y 1.5% de impuesto. Precio sujeto a cambio.



BAR STANDARD

Vodka	smirnoff
Rum	bacardi rum
Tequila	cuervo gold
Bourbon	jim beam
Whiskey	canadian club
Gin	beefeater
Scotch	red label, j&b
Cerbeza	balashi
Viña	walnut crest chardonnay, walnut crest merlot
Juices	orange juice, pineapple juice, cranberry juice, fruit punch

BAR PREMIUM

Vodka	Smirnoff, stolichnaya, absolut
Rum	Bacardi Light, bacardi dark, captain's morgan, myer's rum
Tequila	Cuervo gold, cuervo 1800
Bourbon	Jim Beam, jack daniels
Whiskey	Canadian club, seagram's V.O., seagram' 7
Gin	Beefeater, bombay sapphire, tanqueray
Scotch	Johnny walker red label & black label, J&B, dewars, old parr, chivas
Cerbeza	Balashi, amstel, miller lite, heineken
Viña	Walnut crest chardonnay, walnut crest merlot
Juices	Orange juice, pineapple juice, cranberry juice, fruit punch

BAR SUPER PREMIUM

Vodka	Smirnoff, stolichnaya, absolut, skyy, ketel one
Rum	Bacardi Light, bacardi gold, bacardo coco, captain morgan, myer's rum
Tequila	Cuervo gold, cuervo 1800
Bourbon	Jim Beam, jack daniels, wild turkey
Whiskey	Canadian club, seagram's v.o., seagram' 7, crown royal
Gin	Beefeater, bombay sapphire, tanqueray
Scotch	Johnny walker red label & black label, J&B, dewars, old parr, chivas, glenn fiddich
Cerbeza	Balashi, amstel, miller lite, heineken, corona
Viña	Walnut crest chardonnay, walnut crest merlot
Juices	Orange juice, pineapple juice, cranberry juice, fruit punch



ARUBA MARRIOTT RESORT & STELLARIS CASINO

L.G. Smith Blvd. #101, Palm Beach, Aruba
Tel: 011-297-520-6646 - Fax: 011-297-520-6674
www.latinoamerica.marriott.com/auaar
www.bodas.arubamarriott.com