



BODAS ÍNTIMAS & PROPUESTAS



CEREMONÍA DE BODA ÍNTIMA

# CEREMONÍAS ÍNTIMAS & PROPUESTAS

Desde ceremonias íntimas junto a nuestras aguas cristalinas hasta propuestas de matrimonio, NIZUC crea la experiencia que buscas. Envolvemos cada elemento en un lujo insuperable, satisfaciendo sus deseos con una cálida sonrisa y facilidad sin esfuerzo.

Con una de las regiones más deslumbrantes como marco, NIZUC Resort & Spa es el lugar ideal para celebrar. Elige entre una variedad de espacios al aire libre para crear un escenario inolvidable para tu ceremonia íntima o propuesta romántica.

**EL MUELLE.** Para las bodas más íntimas ofrece un ambiente con vistas panorámicas del Caribe y la puesta de sol, es un lugar excelente para una ceremonia o una cena íntima con sus seres queridos.

**DECK PRIVADO.** Un lugar íntimo con vista al océano y al resort para encontrarse rodeado de la encantadora y exuberante naturaleza.

**PLAYA NIZUC.** Justo en la suave arena blanca frente al mar, perfecta para una celebración íntima al atardecer o una cena privada con sus seres queridos.

**ARCO A'KAN.** Con impresionantes vistas naturales, cerca del mar, cuenta con un hermoso árbol de amate al frente, donde podrá gozar de cálidos atardeceres y vistas privilegiadas.

## MONTAJE BÁSICO PARA CEREMONIA O PROPUESTA:

US\$ 750.00 más cargo por servicio 15%.

Incluye telares blancos colgantes como decoración, una mesa para dos con sillas tiffany.

- Las locaciones están sujetas a disponibilidad.
- Cancelaciones con menos de 24 hrs. de anticipación aplican cargo total del servicio.
- Se sugerirá una locación alterna en caso de mal clima.



NUESTROS ESPECIALISTAS EN BODAS

# NUESTROS ESPECIALISTAS EN BODAS

Disfrute de la experiencia completa de su boda y ceremonia íntima o propuesta de matrimonio con los servicios de uno de nuestros proveedores asociados seleccionados para hacer realidad el evento de sus sueños. Le sugerimos contactarlos directamente y programar los servicios de su preferencia.

## OFICIANTE DE BODA

**Pam López**

US phone: 786-398-9768

Mex phone: +52 998 2511041

Cell. +52 998 1906304

Email: [your@beautyweddings.com](mailto:your@beautyweddings.com)

Skype: Beautyweddings

[www.beautyweddings.com](http://www.beautyweddings.com)

Instagram: [@beautyweddings.mexico](https://www.instagram.com/beautyweddings.mexico)

## FOTOGRAFÍA

**Alex Arjona**

AMMC Creative Studio

Email: [arjona.mmc@gmail.com](mailto:arjona.mmc@gmail.com)

Cell: +52 998-1641123

Instagram: [@ammcestudio](https://www.instagram.com/ammcestudio)

**Lupe Arguello**

Take it Photo

Email: [hola@takeitphoto.com](mailto:hola@takeitphoto.com)

<https://takeitphoto.com/>

Instagram: [@takeitphoto](https://www.instagram.com/takeitphoto)

**Moni & Adri Photo**

Moni Adri Photography

Email: [moniadriphoto@gmail.com](mailto:moniadriphoto@gmail.com)

<https://www.moniadriweddings.com/>

Instagram: [@moni\\_adri\\_photography](https://www.instagram.com/moni_adri_photography)

## FLORES & DECORACIÓN

**Magali Nieto**

Planner1 Events

Phone +52 (998) 2520157

[mnieto@plannerevents.com](mailto:mnieto@plannerevents.com)

[www.plannerevents.com/](http://www.plannerevents.com/)

Instagram: [@plannerevents](https://www.instagram.com/plannerevents)

[@canteiroweddings](https://www.instagram.com/canteiroweddings)

## VIDEO

**Gallardo Films**

Phone +52 (998) 1803552

[www.gallardofilms.com](http://www.gallardofilms.com)

Instagram: [@gallardo.films](https://www.instagram.com/gallardo.films)

## MÚSICA

**Electric Violinist**

Tenoch Leija

Phone +52 984-1118040

Instagram: [@tenoch\\_leija-violinist](https://www.instagram.com/tenoch_leija-violinist)

**Musicians-Mariachi-Sax-Guitarrist-Drums, etc**

Visuddha Entertainment

Phone. +52 998- 2523489 998- 3393558

[info@visuddhaentertainment.com](mailto:info@visuddhaentertainment.com)

<http://visuddhaentertainment.com>

Instagram: [@visuddhaentertainment](https://www.instagram.com/visuddhaentertainment)



CENA ROMÁNTICA O EN FAMILIA

## CENA ROMÁNTICA O EN FAMILIA

Después de la ceremonia o propuesta se puede celebrar con una cena romántica privada. También puedes disfrutar de la compañía de tu familia en una cena privada en la playa o en una de nuestras terrazas. Elija entre nuestras hermosas locaciones donde podrá gozar de una velada memorable con un menú especialmente seleccionado por nuestro talentoso Chef Antonio Ramírez. Deleite a su ser querido en un ambiente cálido y elegante, ya sea en la terraza y el muelle junto al mar o en nuestra hermosa playa de arena blanca; todo agraciado por un servicio impecable.

### CARGO POR MONTAJE:

2 personas US\$240.00

3-6 personas US\$300.00

7-13 personas US\$400.00

14-20 personas US\$500.00

\*Sujeto a cargo por servicio 15% .

- El montaje incluye decoración básica con antorchas, velas, arreglo floral, mesero y una bebida de bienvenida.
- Cancelaciones con menos de 24 hrs de anticipación aplican penalidad completa.
- Las locaciones están sujetas a disponibilidad.
- Una locación alterna será provista en caso de lluvia o mal tiempo.
- Decoración y arreglos florales adicionales pueden ser provistos con cargo adicional.
- Se puede realizar una selección de acuerdo a los menús enlistados, los cuales han sido creados especialmente por el Chef Antonio Ramírez.
- Por favor notifique al momento de su reservación de cualquier restricción alimenticia, y el Chef le proporcionará opciones.

## MENÚ CEIBA

### AMUSE BOUCHE



ENSALADA DE HIGOS Y QUESO DE CABRA  
*Croqueta de Queso de Cabra, Fresas, Mix de Lechugas,  
Vinagreta de Tamarindo*



CREMA DE ESPÁRRAGOS Y COCO  
*Tímbal de Cangrejo, Echalote y Cebollín, Vinagreat de Cítricos*



MAR Y TIERRA  
*Filete de Res Wagyu, Langosta Caribeña, Puré de Papa Trufado y  
Crujiente de Tubérculos*



CASCARÓN DE CHOCOLATE BLANCO  
*con Frutos Rojos y Grand Marnier*

**PRECIO POR PERSONA US\$190.00**

## MENÚ AMATE

### AMUSE BOUCHE



ENSALADA DE BETABEL ROSTIZADO  
*Arúgula Baby, Pepitas, Tomate Cherry, Rábano, Sandía y  
Vinagreta de Betabel*



BISQUE DE LANGOSTA  
*Medallones de Langosta, Obleas de Parmesano y Aceite de  
Perejil*



FILETE DE RES BLACK ANGUS  
*Costra de Chiles Quemados, Croqueta de Camote, Verduras y  
Salsa de Pimienta Negra*



SENSACIÓN DE QUESO  
*con Frutos Rojos*

**PRECIO POR PERSONA US\$180.00**

## MENÚ CHECHÉN

### AMUSE BOUCHE



AGUACHILE KING CRAB  
*Marinado en Aguachile, Cremoso de Aguacate y  
Tlayudas de Chile*



CALLO DE HACHA Y PULPO  
*Puré de Ajoy Champiñones Salteados*



ROBALO EN FINAS HIERBAS  
*Polenta de Verduras, Espárragos y Salsa de Piquillo*



TARTA DE CHOCOLATE NEGRO

**PRECIO POR PERSONA US\$180.00**

## MENÚ TZALAM

### AMUSE BOUCHE



ENSALADA DE BUFALA  
*Jitomate Heriloom y Mozzarella, Pesto de Albahaca*



TARTAR DE ATÚN  
*Vinagreta de Soya y Ajonjolí, Cremoso de Aguacate*



PECHUGA DE POLLO  
*Muselina de Papa y Verduras de Primavera Salteadas*



FRESCURA DE FRAMBUESAS

**PRECIO POR PERSONA US\$160.00**

PRECIOS SUJETOS AL 15% DE SERVICIO

## VEGETARIAN/VEGAN MENUS

#1

AMUSE BOUCHE



COLIFLOR ROSTIZADA

*Con Mostaza, Vinagreta de Aceitunas y Alcaparras*



SAMOSAS DE VEGETALES AL CURRY

*Ensalada de Col, Menta y Cilantro con Vinagreta de Limón*



TEXTURAS DE HONGOS

*Crema de Hongos Sin Lácteos, Salteados con Hierbas, Deshidratados*



ESTOFADO DE ALCACHOFA

*Jitomates Deshidratados, Espárragos Verdes y Papa Cambray*



SOPA DE FRESAS

*Brownie de Chocolate, Frutos Rojos y Crocante de Cardamomo*

**PRECIO POR PERSONA US \$130**

#2

AMUSE BOUCHE



CHAMPIÑÓN RELLENO

*Setas con Epazote, Puré de Frijol Refrito*



TOSTADA SIKIL PAT

*Salsa de Calabaza de Castilla Martahada, Ensalada de Rábanos*



CALABACINES

*Salsa Macha con Elote, Supreme de Limón Real, Sal de Celestún*



BARBACOA DE PORTOBELLO CON COL BLANCA

*Puré de Garbanzo al Chipotle, Chorizo Vegano, Col Confitada*



TAPIOCA

*Leche de Coco y Puré de Fresa*

**PRECIO POR PERSONA US \$130**

PRECIOS SUJETOS AL 15% DE SERVICIO

## MENÚS KOSHER

#1

AMUSE BOUCHE



TOSTADA BABA GANOUSH



CARPACCIO DE SALMÓN

*Aguacate, Tomate y Cebolla Morada*



ROBALO CHILENO CON VINAGRETA VIRGEN

*Vegetales Salteados y Vinagreta Virgen*



PAVLOVA DE MANGO Y MARACUYÁ

**PRECIO POR PERSONA US \$150**

#2

AMUSE BOUCHE



MATBUCHA



CEVICHE DE PESCADO

*Con jitomate, Cebolla y Cilantro*



FILLET MIGNON

*Puré de Papa y Verduras al Grill*



BROWNIE VEGANO (SIN LÁCTEOS)

*Salsa de Frutos Rojos*

**PRECIO POR PERSONA US \$140**

#3

AMUSE BOUCHE



HUMMUS & CON PAN PITA



ENSALADA DE QUINOA

*Tomates Cherry, Pepino y Aguacate*



PECHUGA DE POLLO ROSTIZADA

*Con Verduras Salteadas, Tomate Cherry*



PUDDING DE ARROZ Y COCO

**PRECIO POR PERSONA US \$130**

PRECIOS SUJETOS AL 15% DE SERVICIO

## MENÚ BBQ

MÍNIMO 4 PERSONAS

### ENTRADAS

Ensalada Caprese  
Ensalada Mixta  
Ensalada César  
Guacamole  
Pico de Gallo  
Totopos de Maíz



### BARBECUE

Pechuga de Pollo  
Camarones  
Rib Eye  
Filete de Res  
Rack de Cordero  
Filete de Salmón



### GUARNICIONES

Papa al Horno con Crema  
Elote Dulce  
Vegetales al Pesto



### POSTRES

Macarrones  
Choux de Caramelo  
Pastel de Chocolate  
Trilogía de Frutos Rojos

PRECIO PER PERSONA US\$140.00  
NIÑOS MENORES DE 11 AÑOS US\$70.00

## MENÚ BBQ PLUS

MÍNIMO 4 PERSONAS

### ENTRADAS

Ceviche Yucatan  
Ensalada de Camarones y Coco  
Ensalda NIZUC  
Guacamole  
Pico de Gallo  
Totopos de Maíz



### BARBECUE

Langosta  
Camarón con Achiote  
Salmon a las Hierbas Finas  
Filete de Res Wagyu  
Rib Eye Prime  
Rack de Cordero  
Mero Tikin-Xic  
Salmón con Finas Hierbas



### GUARNICIONES

Elotes Asados  
Papas Horneadas con Trufa Negra  
Espárragos con Parmesano  
Cebolla Cambrey



### POSTRES

Creme Brulée de Vainilla  
Chocolate Cremoso  
Cheesecake de Mango  
Tartaleta de Higos  
Carrito de Paletas

PRECIO POR PERSONA US\$250.00  
NIÑOS MENORES DE 11 AÑOS US\$125.00

# MENÚ BBQ KOSHER

ESTILO FAMILIAR- MINIMO 4 PAX

## ENTRADAS

Ensalada de Jitomate, Pepino y Aguacate, Vinagreta de Cítricos  
Ensalada de Quinoa con Jitomate Cherry y Calabaza  
Guacamole & Salmas  
Hummus & Crudivés



## DE LA PARRILLA

Rib Eye  
Filete de Res  
Pechuga de Pollo  
Hamburguesas  
Filete de Mero  
Filete de Salmón



## GUARNICIONES

Papa al Horno  
Camote  
Verduras al Grill



## POSTRES

Coctél de Frutas  
Paletas de Agua  
Helado Parve

**PRECIO POR PERSONA US\$140.00**  
**NIÑOS MENORES DE 11 AÑOS US\$70.00**

PRECIOS SUJETOS AL 15% DE SERVICIO



EL MUELLE



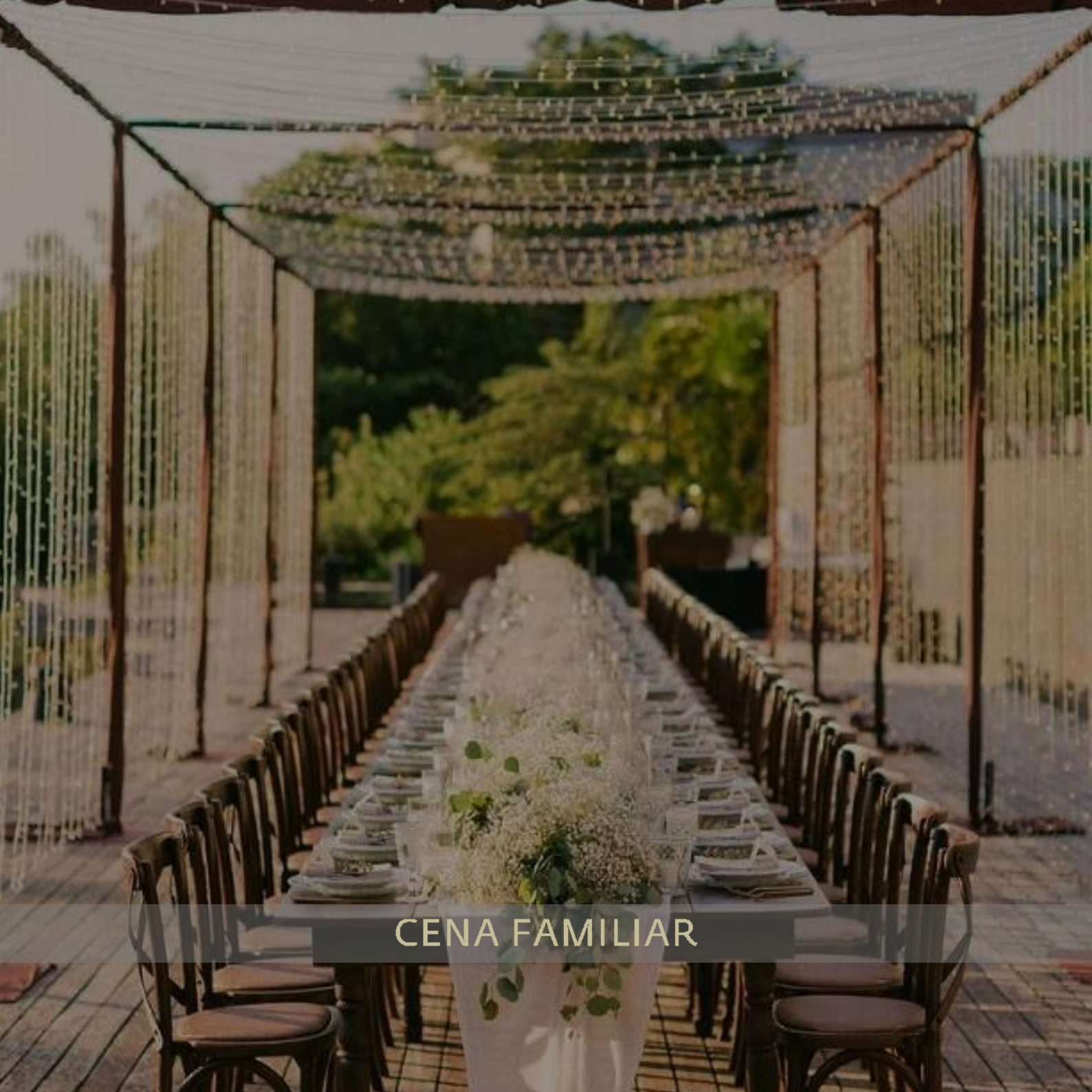
PLAYA NIZUC



ARCO A'KAN



DECK PRIVADO



CENA FAMILIAR

Paradise is Personal

