ARUBA
One happy island

BODAS

HOTEL AMSTERDAM MANOR BEACH RESORT ARUBA

weddings.aruba.com
@ARUBAbonbini

Da el sí mientras el sol se pone

Tu boda encantadora en el Caribe

Amsterdam Manor Beach Resort - J.E. Irausquin Blvd. 252 - Oranjestad, Aruba Tel: +297-527-1100 - Fax: +297-527-1112 – Reservaciones gratuitas: 1-800-969-2310

Como la coordinadora de bodas del Amsterdam Manor Beach Resort, será un placer ayudarte con la planeación de tu evento especial. Desde la elección de la comida perfecta, hasta elegir la locación y la decoración apropiada, voy a trabajar contigo para satisfacer tus deseos.

Será un honor ser tu anfitriona y espero darte la bienvenida a nuestra hermosa Aruba. Prepárate para ser mimado en nuestro íntimo Resort en la Playa.

Para más información acerca de nuestros paquetes de bodas y lunas de miel por favor lee más.

Atentamente, Anne Maduro.

LA CEREMONIA

Cásate en la playa tropical más hermosa de Aruba. Ya sea que desees una ceremonia sencilla en el ayuntamiento de Aruba, o una boda al atardecer con amigos y familia, o incluso una renovación de votos, nuestra coordinadora de bodas felizmente te ayudará a organizar tu experiencia más memorable. Ofrecemos una experiencia inolvidable en medio de los icónicos árboles fofoti con una vista impresionante sobre el océano para tu ceremonia. Después de las bendiciones, tus invitados y tú pueden caminar por la orilla hacia el restaurante más romántico en la isla, Passions on the Beach.

¡Trabajamos con los mejores planificadores de bodas en Aruba y estarán encantados de personalizar una ceremonia para ti!

Recepción y lugares para la cena

Passions 'Experiencia íntima en la playa de Boardwalk'
Una única 'Área íntima en Boardwalk' para una boda privada en la playa. Cena bajo las estrellas, rodeado de antorchas tiki y palapas románticamente iluminadas en Eagle Beach. La pista de baile de madera incorporada es perfecta para comenzar la fiesta con un DJ o una banda.

Número de invitados: 30-120 cena privada sentada.

Restaurante Passions on the Beach
Vive la cena más romántica en la isla en el restaurante Passions on the Beach. Cena exquisita bajo las estrellas mientras la luz suave de las antorchas te rodea. Haz que la arena blanca abrace los dedos de tus pies y deja que la noche caiga sobre ti mientras escuchas música en vivo.

Número de invitados: máximo 120 - cena privada sentada.

Restaurante Mangos
Celebra tu cena de ensayo en nuestro restaurante semi-abierto, Mangos. Brisas tropicales relajantes, con el maravilloso paisaje de playa en el fondo, completará la recepción de tu boda. Mangos ofrece una variedad de opciones gastronómicas.

Número de invitados: máximo 65 - cena privada sentada.

Horizons Bar
Si estás planeando una fiesta privada con una vista impresionante, ven y celebra en Horizons Bar. Disfruta de la vista de Eagle Beach mientras celebras con tu familia y amigos y disfrutan de deliciosos cócteles y refrigerios.
Número de invitados: máximo 60 – Recepción.

Restaurante Tulip y área de jardín
Ubicado en MVC Eagle Beach, un complejo hermano a solo 500 yardas de distancia, Tulip ofrece una acogedora experiencia de sentarse en un hermoso jardín tropical.

Número de invitados: máximo 100 – Área de jardín: máximo 80 – Tulip.

Extras de bodas

Pequeña e íntima o grande y extravagante, el Amsterdam Manor Beach Resort satisface todas las necesidades. Haznos saber cómo imaginas tu boda perfecta y nosotros la haremos realidad. Se pueden organizar los siguientes artículos adicionales para ti:

• Flores (Ramo de novia, flor en el ojal, centro de mesa tropical y más)
• Pastel de bodas (1, 2, o 3 niveles)
• Arcos (pasillo floral tropical, pedestal con florero de flores frescas y más)
• Decoraciones (fajas, sillas decorativas, mesas de cóctel, antorchas y más). Proporcionamos líneas de mesa beige, fundas para sillas blancas y antorchas de forma gratuita.

• Músicos profesionales (música caribeña en vivo, tambores metálicos, saxofonista, banda de mariachis, DJ, etc.)
• Servicio de limusina con una botella de champán
• Paquetes de relajación en spa.
• Fotógrafo/Camarógrafo de bodas profesional
• Peluquería
• Maquillador

Catering de bodas
Para completar la recepción de tu boda, ofrecemos diferentes posibilidades de catering, elige desde nuestros entremeses, menús de cena o buffets.

Entremeses

"CANAPES EN FRÍO" - Se requiere un mínimo de 15 piezas por artículo

• Ensalada de pollo con tostadas de granos múltiples	$2.00 cada uno
• Mini envoltura de vegetales a la parrilla	$2.00 cada uno
• Brocheta de tomate y mozzarella	$2.00 cada uno
• Canape de brie y bruschetta	$2.00 cada uno
• ummus y tapenade de aceitunas sobre pan de pita	$2.00 cada uno
• Salmón ahumado y queso crema	$2.50 cada uno
• Asado de ternera, mostaza y rúcula sobre tostadas	$2.50 cada uno
• Jamón serrano, parmesano y condimento de tomate	$2.50 cada uno
• Ceviche en copa	$4.50 cada uno
• Poke de atún	$4.50 cada uno
• Cóctel de camarones en copa y mango	$4.50 cada uno
• Canapé de langosta en plátano	$5.00 cada uno

"SNACKS CALIENTES "- Se requiere un mínimo de 20 piezas por artículo

• Bitterballen (buñuelos de ragú holandeses)	$3.00 cada uno
• Frikandellen (salchicha holandesa frita)	$3.00 cada uno
• Poppers jalapeños cubeirtos de pan	$3.00 cada uno
• Camarones con coco cubiertos de pan	$3.50 cada uno
• Pollo salado en bambú con salsa de maní	$3.50 cada uno
• Carne de res o pollo local "Pastechi"	$3.50 cada uno
• Quiche Lorraine	$3.50 cada uno
• Rollito de primavera vegano	$4.00 cada uno
• Teriyaki de ternera sobre bambú	$5.50 cada uno
• Camarones Jumbo en brocheta	$5.50 cada uno
• Rollo de primavera de atún ahi	$5.50 cada uno
• Pastel de cangrejo	$6.75 cada uno
• Deslizante de hamburguesa con queso	$7.75 cada uno

La gerencia se reserva el derecho de realizar cambios en cualquier momento y sin previo aviso.

MENÚS EMPLATADOS PARA CENAR

3 pasos de cena del menú de Passions

• Ceviche
Pescado crudo fresco curado en limón, jugo de lima, cebolla, pimiento morrón, cilantro y galleta picante de yuca

• Ensalada Cesar Passions
Lechuga romana, crutones, queso parmesano rallado y aceitunas en crostini

• Pollo al Limón Jalapeño
Jugoso pollo a la parrilla con sabor a jalapeño, judías verdes, papas criollas, cebolla
en escabeche, queso blanco derretido y salsa de chimichurri

• Grouper Meuniere
Filete de mero frito, salsa de mantequilla con perejil y ajo, judías verdes y papas criollas

• Brownie
Brownies de chocolate recién horneados con helado de vainilla, precio por persona $ 57.00 (basado en un mínimo de 20 personas)
3 pasos de cena del menú Romance
Sopa de mariscos de Aruba
Una rica sopa a base de crema con mejillones, camarones, calamares y mero con una pizca de coñac

• Serrano Caprese
Tomate, mozzarella y jamón serrano en rodajas finas sobre una cama de verduras mixtas con aceite de oliva virgen extra

• Ensalada de sandía South Beach
Mezcla de lechugas verdes con aceitunas Kalamata, pepino y queso feta, rociadas con salsa de chile dulce y jengibre naranja

• Filete miñón
Solomillo de ternera Black Angus a la parrilla con salsa de vino tinto, pisto caribeño y puré de papas al ajo

• Lubina chilena
Lubina en glaseado balsámico de mostaza y miel con pisto caribeño, frijoles negros, arroz jazmín de jengibre y salsa dorada cremosa en el lateral

• Chuleta de cerdo
Costilla de cerdo perfectamente sazonada con pisto caribeño, puré de papas al ajo y ragú de champiñones

• Tiramisu
Tiramisú casero con salsa de Lady Brown, precio por persona $ 72.00 (basado en un mínimo de 20 personas)

BUFFETS
Buffet Caribeño

Desde la estación fría

- Vegetales mixtos y aderezos variados
- Ensalada de tomates y pepinos
- Cuscús caribeño
- Ensalada de papa con vinagreta de cilantro Dijon
- Ensalada de col de la isla y ensalada de remolacha roja

Desde la estación caliente

- Pargo rojo con salsa criolla y plátano frito
- Pollo al curry de coco con arroz blanco al vapor
- Carne de res isleña salteada con pisto caribeño

Desde la estación de pastelería

- Piña boca abajo, ensalada de frutas tropicales y flan de caramelo

Precio por persona $55.00 (basado en un mínimo de 30 personas)

Buffet italiano
Desde la estación fría

- Ensalada César con crutones, anchoas, queso parmesano y aderezo
- Tomate y mozzarella con vinagreta de albahaca
- Ensalada de pepino, rábano y aceitunas
- Ensalada de pasta y pepperoni
- Ensalada de camarones y judías verdes con cebolla y pimiento o Ensalada de champiñones marinados y alcachofas

Desde la estación caliente

- Muslos de pollo mediterráneos a la parrilla, alcaparras, tomates y aceitunas
- Trino de langosta y mero con salsa de azafrán
- Risotto de champiñones y patatas asadas al romero

Desde la estación de Hot Griddle

- Solomillo de ternera con glaseado balsámico y salsa de vino tinto

Pastelería

- Tiramisú, pastel de manzana con almendras, pastel de queso y brownies de chocolate

Precio por persona $65.00 (basado en un mínimo de 30 personas)

La gerencia se reserva el derecho de realizar cambios en cualquier momento y sin previo aviso.

MEJORA TU CENA

Estación de Sopa Servida con picatostes, queso parmesano y salsa picante "Pica di Papaya"

Sopa de calabaza	$5.50 por persona
Sopa de guisantes holandesa	$5.50 por persona
Sopa caribeña de pollo	$6.00 por persona
Sopa de ternera de Aruba	$6.00 por persona
Sopa de mariscos	$7.00 por persona

Estación de buffet de carnes

Pargo rojo entero Sirve a 20 personas con salsa criolla y pesto de cilantro y limón	$ 305 cada uno
Pierna de cordero asado sirve a 15 personas con salsa de romero, mostaza y chimichurri de menta	$ 185 cada uno
Solomillo de res Angus sirve a 15 personas con salsa de pimienta, mostaza y chimichurri	$ 250 cada uno

Platos calientes de mariscos favoritos

Paella de mariscos	$ 10.00 por persona
Camarones al ajo	$ 10.50 por persona
Mero con costra de macadamia	$ 11.00 por persona
5 oz Cola de langosta	$ 30.50 cada uno
Carne Chuleta de cordero a la parrilla	$ 8.00 cada una
Brocheta de carne	$ 7.00 cada una
Solomillo de cerdo envuelto en tocino	$ 6.50 cada uno
Platos vegetarianos / veganos Pasta Primavera	$ 5.50 por persona
Quor'n chik'n tenders	$ 8.00 por persona
Verduras y tofu al estilo indio	$ 7.50 por persona

Complementos válidos en combinación con el buffet y con el menú a la carta.

MENÚ PARA NIÑOS

• Hamburguesa con o sin queso	$10.50
• Tiras de pollo	$9.50
• Filete para niños	$12.50
• Pechuga de pollo para niños	$10.00
• Filete de pescado para niños	$11.00

Todas las entradas se sirven con ensalada y papas fritas

• Pasta con salsa de tomate o mantequilla derretida El plato de pasta se sirve con vegetales	$8.00

Postre

• Helado con crema batida	$3.50

La gerencia se reserva el derecho de realizar cambios en cualquier momento y sin previo aviso.

CASA DE MARCAS DE BAR ABIERTO
• Mínimo 2 horas / $55 por persona
• Horas adicionales / $25 por persona

Ron: Palmera White y Palmera Dark
Vodka: Nostrovia
Gin: London Dry
Tequila: Charro
Escocés: Noble
Whiskey: Canadian Club
Borbón: Jim Beam
Coñac: Hennessy VS
Licor: Crema Irlandesa, Amaretto, Ron de Coco
Cervezas: Balashi y Balashi Chill
Vino espumoso: Undurraga Brut
Vino blanco: Mapu Chardonnay y Mapu Sauvignon Blanc
Vino Blush/Rosé: White Zinfandel Douglas Hill
Vino tinto: Mapu Cabernet Sauvignon & Mapu Merlot
Bebidas congeladas: Piña Colada y Strawberry Daiquiri
Shots: No están incluidos

MARCAS PREMIUM DE BAR ABIERTO
• Mínimo 2 horas / $67 por persona
• Horas adicionales / $30 por persona

Ron: Palmera White, Palmera Dark y Bacardi Superior
Vodka: Nostrovia y Absolut
Gin: London Dry y Bombay Sapphire
Tequila: Charro y Sauza Silver
Escocés: Noble y Red Label
Whiskey: Canadian Club
Borbón: Jim Beam y Jack Daniel's
Coñac: Hennessy VS
Brandy: Gautier V.S.
Licor: Baileys, Amaretto, Malibu Coconut
Cervezas: Balashi, Balashi Chill, Polar, Bud Light y Heineken
Vino espumoso: Undurraga Brut
Vino blanco: Veramonte Chardonnay y Folonari Pinot Grigio
Vino Blush/Rosé: Minuty M. Rose
Vino tinto: Wente Cabernet Sauvignon, Sybaris Merlot y Hob Nob Pinot Noir
Bebidas congeladas: Piña Colada y Strawberry Daiquiri
Shots: No están incluidos

MARCAS SUPER PREMIUM DE BAR ABIERTO
• Mínimo 2 horas / $79 por persona
• Horas adicionales / $35 por persona

Ron: Palmera White, Palmera Dark, Bacardi Superior y Captain Morgan
Vodka: Nostrovia, Absolut, Kete one y Tito's
Gin: London Dry, Tanqueray y Bombay Sapphire
Tequila: Charro, Sauza Silver y Silver Patron
Escocés: Noble y JW Black Label
Whiskey: Canadian Club y Crown Royal
Borbón: Jim Beam y Jack Daniel's
Coñac: Hennessy VSOP
Brandy: Gautier V.S.
Licor: Baileys Original Irish Cream, Malibu, Amaretto y Sambuca
Cervezas: Balashi, Balashi Chill, Bud Light, Heineken y Amstel Bright
Vino espumoso: Undurraga Brut y Col de Salici
Vino blanco: Wente Chardonnay, Monkey Bay Sauvingnon Blanc y Santa Cristina Pinot Grigio
Vino Blush/Rosé: Minuty M. Rose y Relax Riesling
Vino tinto: Wente Cabernet Sauvignon, Josh Cellars Merlot, Hob Nob Pinot Noir & Pascual Toso Malbec
Bebidas congeladas: Piña Colada y Strawberry Daiquiri
Shots: No están incluidos

BARRA DE CONSUMO

Bebidas suaves:	$3.50
Jugos:	$4.50
Bebidas de marca de la casa:	
Desde $10.50 por un solo trago	
Bebidas Spirit Premium:	
Desde $12.50 por un solo trago	
Bebidas súper Premium:	
Desde $14.50 por un solo trago	
Cócteles fríos:	
Piña colada o Daiquiri de fresa	$11.00
Cócteles de la casa de la isla:	
Desde $11.00 hasta	$12.00
Martinis:	
Desde $13.00 hasta	$18.50
Vinos por copa:	
Desde $9.00 hasta $14.00	
Vinos por botella:	
Desde $39.00 hasta $119.00	
Cervezas:	
Balashi:	$6.50
Balashi Chill:	$7.00
Polar:	$7.00
Bud Light:	$7.50
Heineken:	$8.00
Amstel Bright:	$8.50
Corona:	$9.00
Champán:	
Veuve Clicquot 'Ponsardin' Brut:	$125.00
Casa Rojo 'Molto Negre' Brut:	$75.00

BAR ABIERTO SIN ALCOHOL – Notas:
Se requiere un brazalete por persona.

• Mínimo 2 horas/$25 por persona
• Horas adicionales/$10 por persona

Bebida suave: Coca-Cola, Diet Coke, Sprite, Fanta, Tonic, Ginger Ale.
Jugos: naranja, piña, arándano, ponche de frutas, té helado.
Cócteles vírgenes: piña colada y daiquiri de fresa.

Términos y condiciones

• El cliente asume toda la responsabilidad por la conducta de todos los invitados y por cualquier daño hecho al Amsterdam Manor Beach Resort, el equipo o cualquier persona como resultado del evento.
• Los menús de cena plateados se basan en un mínimo de 20 invitados, nos complace organizar una pequeña fiesta. Los menús de cena buffet se basan en mínimo 30 invitados, que estará sujeto a un aumento de precio si asisten menos de 30 personas.
• Los niños hasta 11 años comen de nuestro menú infantil y los de 12 años en adelante se consideran adultos.
• Honorarios adicionales de la 'Experiencia íntima en el paseo marítimo de la playa' de Passions:
- Tarifa de alquiler del lugar: $375 de 30 a 50 invitados
- Tarifa de alquiler del lugar: $585 de 51 invitados en adelante
• Política de pago:
- 6 semanas antes del evento - 50% del valor estimado de la función
- 3 semanas antes del evento - balance restante
- 1 semana antes del evento – número de tarjeta de crédito para liquidar extras
• Se requiere un depósito de $500 para apartar la fecha de su evento; esta cantidad se deducirá del contrato final
• Política de cancelación:
- 4 semanas 25%
- 3 semanas 50%
- 2 semanas 75%
- 3 días 100%

*El cargo por cancelación se basa en los costos totales estimados de la función.
• Si llega a haber alguna modificación en los términos o condiciones aquí establecidos, ambas partes deberán estar totalmente de acuerdo.
• Amsterdam Manor Beach Resort no será responsable si ocurren eventos fuera de su control, por ejemplo: incendios, inundaciones, desastres naturales u otros actos de Dios.
•Los paquetes Todo Incluido no aplican para los días de la boda, recepciones u otras ocasiones especiales.
• La gerencia se reserva el derecho de hacer cambios en cualquier momento sin previo aviso.