

**EVENT
DESIGNERS**

by Maglén

Nuestros
SERVICIOS

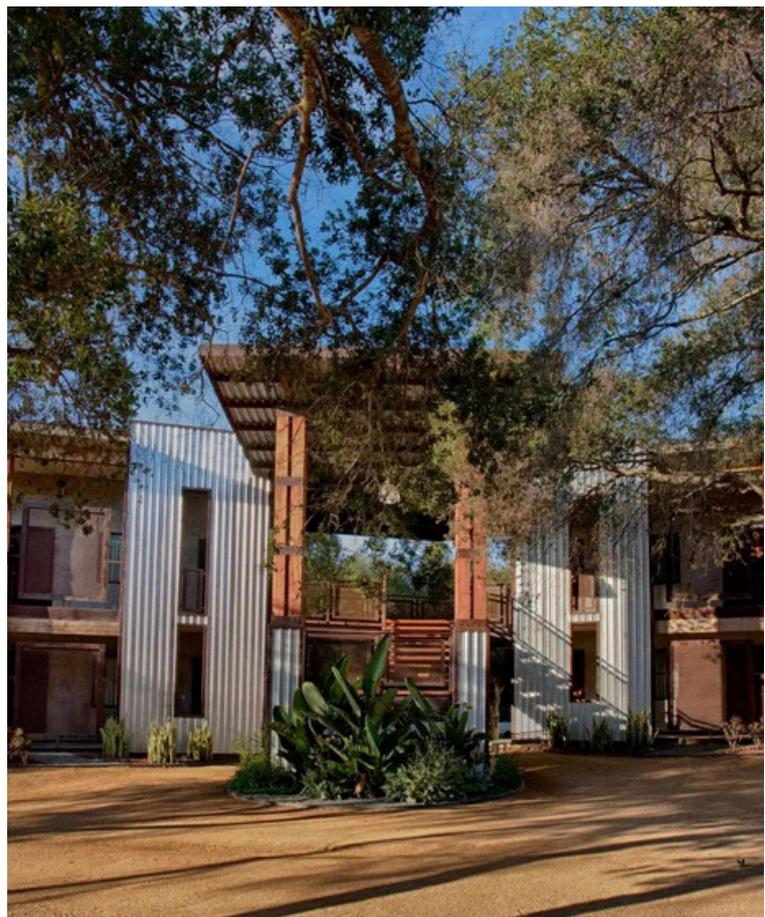
www.maglenresort.com

Sala ENCINAL

CAPACIDAD MÁXIMA 25 PAX

- 4 a 6 Horas
- Equipo audio visual
- Pantalla de presentaciones
- Mobiliario (sillas y mesas)
- Proyector
- Aire acondicionado
- Terraza

**RENTA DE SALÓN DESDE
\$4,500.00 MXN**



COFFEE BREAK



Premium

- Café americano (descafeinado, regular)
- Té caliente
- Agua embotellada
- Sodas
- Agua mineral
- Variedad de sándwiches
- Fruta de temporada
- Variedad de galletas

**COSTO POR PERSONA
DESDE \$650.00 MXN**

Sencillo

- Café americano (descafeinado, regular)
- Té caliente
- Agua embotellada
- Fruta de temporada
- Variedad de galletas

**COSTO POR PERSONA
DESDE \$580.00 MXN**



Básico

- Café americano (descafeinado y regular)
- Té caliente
- Agua embotellada
- Variedad de galletas

**COSTO POR PERSONA
DESDE \$450.00 MXN**



SERVICIO *de brunch*

MÍNIMO DE 30 PAX

Hotcakes

Cupcakes de avena

Estación de pan francés y pan brioche

Waffles naturales, rajas poblanas

Bowl de frutos de temporada, y helado de matcha

Croissants rellenos de carnes frías y huevo revuelto

Avocado toast (aguacate, queso mascarpone, salmón ahumado)

Croquetas de Marlín

Cocas españolas

Bebidas

Jugos (Verde, Naranja, Arándanos)

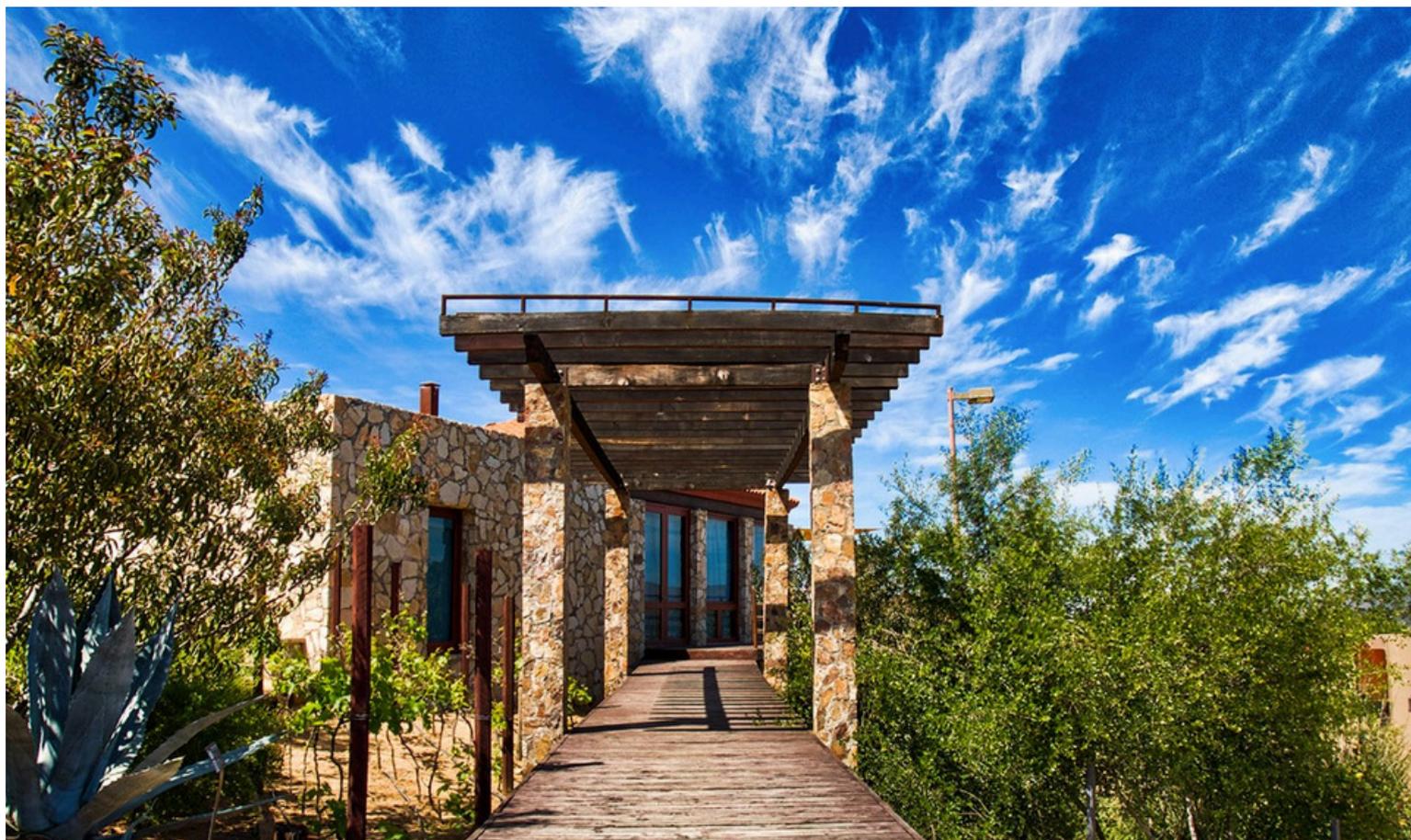
Café americano regular y descafeinado

Mimosas

COSTO POR PERSONA

DESDE

\$780.00 MXN





Desayunos

1 OPCIÓN A ELEGIR

Chilaquiles rojos o verdes
Huevos al gusto
Omelettes al gusto
Desayuno americano
Hotcakes con tocino
Huevos al gusto

Bebida incluida:
Jugo y Café

**COSTO POR PERSONA
DESDE
\$450.00 MXN**



Pegustaciones

RUTA 90.8

TASTER 4 CERVEZAS DE LA CASA

COSTO POR PERSONA DESDE \$250.00 MXN

VINICOLA MAGLÉN

MAGLÉN JOVEN

Sauvignon Blanc 2022, Mourvedre 2022, Selección de Tintos 2019

COSTO PERSONA DESDE \$340.00 MXN

CRianza

Ensamble 2020, Zinfandel 2020, Nebbiolo/Cabernet 2019, Cabernet 2020

COSTO PERSONA DESDE \$450.00 MXN

RESERVAS

Petit Verdot 2020, Merlot 2020, Cabernet 2018

COSTO PERSONA DESDE \$650.00 MXN

PARALELA

Sauvignon Blanc 2022, Ensamble 2020, Nebbiolo/Cabernet 2019, Cabernet 2020

COSTO PERSONA DESDE \$520.00 MXN

TINTOS

Selección de Tintos 2019, Ensamble 2020, Nebbiolo/Cabernet 2019, Zinfandel 2020,

Petit Verdot 2020, Merlot 2020

COSTO PERSONA DESDE \$810.00 MXN

TABLAS DE QUESO

SENCILLA – Queso real del castillo, pan, aceite de oliva de la región

\$200.00 MXN

PREMIUM – Queso real del castillo, pan, fruta de temporada y carnes frías

\$450.00 MXN

Tapas y CANAPÉS

MÍNIMO 30 PAX

Sencillo

Crostinni, queso mascarpone, tapenade y pastrani
Falso weliton relleno de camarón y confeti de pimientos, mango y piña
Quiche de Loraine, jamón serrano, queso parmesano y poro en una masa desabrida
Toast de durazno a la parrilla y queso ricota

\$570 MXN POR PERSONA

Premium

Rollo de salmón con salsa oriental sobre una tostada de arroz
Rollo primavera relleno de rib eye
Croqueta de jaiba con salsa agridulce de mango
Tartaleta de queso y nuez
Brochetas de filete de res en salsa de granada

\$950 MXN POR PERSONA





MESA DE *Quesos*

MÍNIMO 30 PAX

Incluye

Queso fresco del real del castillo con hierbas aromáticas

Queso huda

Escalopinas de queso de cabra y uva

Queso brie

Galletas de parmesano

Blue cheese

Edam queso

Queso fetta

Aceitunas

Fruta de temporada

Compostas de frutos rojos, piña, chile serrano

Variedad de 2 tipos de pan

Pretzel

Variedad de galletas

Confitados con chocolate

Vegetales en conservas

Carnes frías, Salami, Prosciutto, Serrano, Lomo de cerdo curado

\$750 MXN

POR PERSONA

DELICIAS *del Mar*

BARRA DE OSTIONES

MÍNIMO 30 PAX

- 2 tipos de ostiones, 6 tipos de salsas
- Acompañantes tostadas de totopos
- Servicio de destape en vivo

**COSTO POR PERSONA
DESDE \$650.00 MXN**

BARRA DE CEVICHE

MÍNIMO 30 PAX

- Ceviche de cenizas
- Ceviche de estilo ensenada
- Ceviche de mariscos
- Ceviche de marlín

Acompañados de tostadas y totopos

**COSTO POR PERSONA
DESDE \$850.00 MXN**



Parrilladas Y TAQUIZAS

MÍNIMO 30 PAX



Parrillada

Arrachera, costilla braseada, adobada braseada, chorizo español, braseado de cerdo, elotes a la parrilla, pescado empapelado, ensalada de vegetales asados, salsas, guacamole, complementos, tortillas, quesadillas, frijoles charros

**\$1600 MXN
POR PERSONA**

Taquizas

2 OPCIONES A ELEGIR

- Carne asada
- Al pastor
- Barbacoa de res
- Birria
- Pescado estilo ensenada
- Carnitas de cerdo

COMPLEMENTOS

- 5 tipos de salsas
- Limones
- Cebollitas asadas
- Chiles toreados
- Rábanos
- Cebolla y cilantro
- Guacamole
- Tortillas de maíz y harina

\$850 MXN POR PERSONA



Masajes

Masaje relajante

\$135.00 USD por persona (60 min)
\$203.00 USD por persona (90 min)

Masaje descontracturante

\$135.00 USD por persona (60 min)
\$203.00 USD por persona (90 min)

Masaje tejido profundo

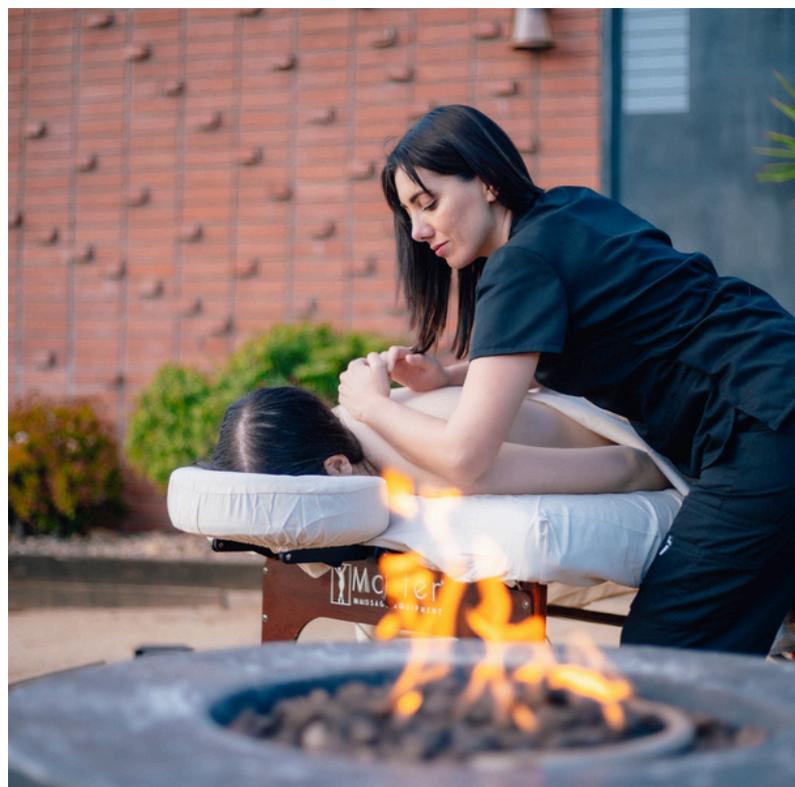
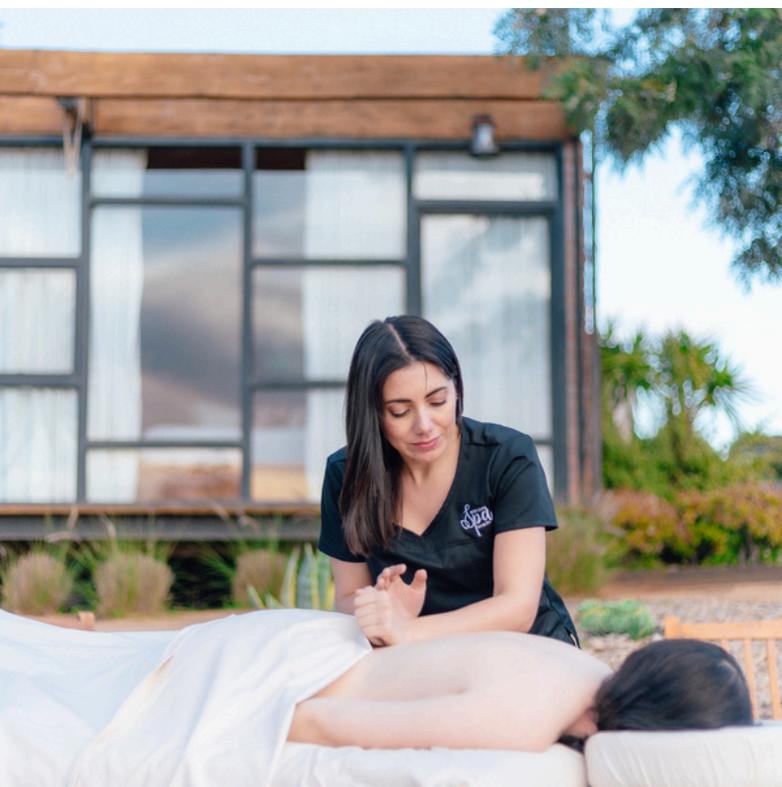
\$135.00 USD por persona (60 min)
\$203.00 USD por persona (90 min)

Masaje sueco

\$135.00 USD por persona (60 min)
\$203.00 USD por persona (90 min)

Masaje piedras calientes

\$135.00 USD por persona (60 min)
\$203.00 USD por persona (90 min)





SERVICIOS

especializados

Drenaje linfático

\$100.00 USD por persona (60 min)

\$150.00 USD por persona (90 min)

Cavitación

\$50.00 USD por persona (60 min)

Pedicura

\$50.00 USD por persona (60 min)

Masaje deportivo

\$135.00 USD por persona (60 min)

\$203.00 USD por persona (90 min)

Terapia física

\$135.00 USD por persona (60 min)

\$203.00 USD por persona (90 min)

Facial de limpieza profunda

\$125.00 USD por persona (60 min)

\$188.00 USD por persona (90 min)

Facial hidratante

\$35.00 USD por persona (60 min)

\$53.00 USD por persona (90 min)