



LA TOSTADERÍA
DEL MAR

CELEBRA FRENTE A LA MARINA

PAQUETES DE EVENTOS

Momentos memorables, sabor y una vista excepcional.

UNA CELEBRACIÓN A TU MEDIDA

SABOR PARA COMPARTIR

PAQUETE 1

\$280 pp

Precio más 16% IVA + 15% de servicio

TODO EN UNA SOLA EXPERIENCIA

INCLUYE

- 4 horas de servicio.
- 1 taco y 1 tostada.
- Loza, cristalería y plaqué.
- Personal para atender el evento.
- Jamaica o limonada refill.
- Mobiliario del restaurante.

TACOS

- Taco gabacho: pulpo y camarón al ajillo montado sobre chile caribe gratinado.
- Taco pulpo brasas: puntas de pulpo salteadas al vino blanco y mantequilla.
- Taco capeado camarón: tradicional capeado, acompañado de aderezo, repollo, cebolla curtida y aguacate.
- Taco atún pastor: cubos de atún a la plancha bañados con adobo de pastor, un toque de piña y guacamole.

TOSTADAS

- Tostada Olas Altas: cubos de atún fresco, piña, pepino, cebolla, pimienta roja y salsa de la casa.
- Tostada tradicional: ceviche tradicional de camarón.
- Tostada Santa Bárbara: ceviche de sierra fresca coronado con pulpo, camarón cocido y crudo.
- Tostada Jacarandas: ceviche tradicional de sierra con zanahoria.

MENÚ DE DOS TIEMPOS

UNA EXPERIENCIA COMPLETA

PAQUETE 2

\$470 pp

Precio más 16% IVA + 15% de servicio

ENTRADA + PLATO FUERTE

INCLUYE

- 4 horas de servicio.
- 1 entrada y 1 plato fuerte.
- Loza, cristalería y plaqué.
- Personal para atender el evento.
- Jamaica o limonada refill.
- Mobiliario del restaurante.

ENTRADAS

- Taco gabacho: pulpo y camarón al ajillo montado sobre chile caribe gratinado.
- Taco atún pastor: cubos de atún a la plancha bañados con adobo de pastor, un toque de piña y guacamole.
- Tostada tradicional: ceviche tradicional de camarón.
- Tostada Jacarandas: ceviche tradicional de sierra con zanahoria.

PLATOS FUERTES

- Filete mar y tierra: medallón de res bañado en gravy de champiñones, coronado con brocheta de camarón, acompañado de puré de papa y vegetales asados.
- Filete pescador: filete de dorado relleno de mariscos, bañado en crema de camarón, acompañado de puré y vegetales asados.
- Pechuga rellena de guajillo: pechuga rellena de camarones al ajillo, bañada en crema de chipotle.
- Arrachera al chimichurri: corte de arrachera bañado en salsa chimichurri, acompañado de puré de papa y vegetales asados.

MENÚ DE TRES TIEMPOS

CELEBRA EN GRANDE

PAQUETE 3

\$530 pp

Precio más 16% IVA + 15% de servicio

ENTRADA + PLATO FUERTE + POSTRE

INCLUYE

- 4 horas de servicio.
- 1 entrada, 1 plato fuerte y 1 postre.
- Loza, cristalería y plaqué.
- Personal para atender el evento.
- Jamaica o limonada refill.
- Mobiliario del restaurante.

ENTRADAS

- Taco gabacho: pulpo y camarón al ajillo montado sobre chile caribe gratinado.
- Taco atún pastor: cubos de atún a la plancha bañados con adobo de pastor, un toque de piña y guacamole.
- Taco capeado: tradicional capeado acompañado de aderezo, repollo, cebolla curtida y aguacate.
- Tostada tradicional: ceviche tradicional de camarón.
- Tostada Olas Altas: cubos de atún fresco, piña, pepino, cebolla, pimienta roja y salsa de la casa.
- Tostada Panga: base de guacamole, tiras de atún fresco y camarón cocido, bañados en salsa ponzu, con cebolla asada y aderezo morita.

PLATOS FUERTES

- Filete mar y tierra: medallón de res bañado en gravy de champiñones, coronado con brocheta de camarón, acompañado de puré de papa y vegetales asados.
- Filete pescador: filete de dorado relleno de mariscos, bañado en crema de camarón, acompañado de puré y vegetales asados.
- Pechuga rellena de guajillo: pechuga rellena de camarones al ajillo, bañada en crema de chipotle.
- Arrachera al chimichurri: corte de arrachera bañado en salsa chimichurri, acompañado de puré de papa y vegetales asados.

POSTRES

- Cheesecake con fresas.
- Flan de cajeta.
- Mojadito de chocolate.



PARA LOS MÁS PEQUEÑOS

CAJITA DEL MAR

\$160

- 1 hamburguesa de res o nuggets de pollo a elegir, acompañados de papas a la francesa.
- Kit para colorear.
- 1 jugo.



SERVICIOS OPCIONALES

- Barra libre de refrescos (4 horas) \$100 MXN.
- Barra libre nacional (4 horas) \$280 MXN.
- Coctel de bienvenida (1 bebida por persona) \$65 pp.
- Margaritas, mojitos, piñas coladas o clamatos.

CONDICIONES DE USO

REGLAMENTO DEL EVENTO

ANTICIPO Y LIQUIDACIÓN

Una vez que la Gerencia del Restaurante La Tostadería y el Hotel Isla Mazatlán Golden Resort hayan confirmado la fecha del evento, para que la fecha quede formalmente separada habrá que dar un anticipo del 50% del valor total del evento y firmar estas condiciones de uso por ambas partes. El 70% del valor total del evento deberá estar liquidado 3 meses antes de la fecha del evento, el 80% 1 mes antes y el 100% del valor del evento 15 días antes de la fecha del evento.

CANCELACIONES DE EVENTO

En caso de que el cliente quiera cancelar el evento 6 meses antes de la fecha, se reembolsará el 70% del anticipo dado; 3 meses antes de la fecha, se reembolsará el 50% del anticipo dado. Si el evento se cancela con menos de 2 meses de la fecha, el depósito en garantía no se reembolsará.

PERSONA RESPONSABLE DEL EVENTO

Es obligatorio que el cliente cuente con una persona a la que nos podamos dirigir para que atienda cualquier asunto relacionado con el evento. Esto con la finalidad de saber a quién dirigirse en cualquier situación y aclarar las dudas que pudieran surgir por cualquiera de las dos partes.

HORARIOS

Todo evento deberá ser planeado y no excederse de 4 horas de duración. El evento no deberá sobrepasar las 01:30 horas del día siguiente, por lo que la gente deberá haber desalojado el lugar para esa hora. Cada hora o fracción excedida del horario convenido incurrirá en un cargo extra igual a lo que resulte de dividir el monto total convenido entre las horas de duración del evento, más un 20% más IVA, a menos que la hora extra haya sido definida y acordada entre las partes.

ÁREAS DE EVENTO

Las áreas a utilizar para el evento serán definidas según el número de personas contratadas. De 20 a 40 personas se utilizará el interior de la palapa; de 40 a 60 personas, la velaria o el jardín a un costado del restaurante; y de 60 a 120 personas se utilizará cualquiera de las 3 áreas según lo decida el cliente. La operación del restaurante no se detiene y utilizará las áreas alternas. Si el número de asistentes excede lo contratado, el cliente deberá liquidar el costo que esto genere al finalizar el evento.

LUCES

En caso de que el evento requiera iluminación, Isla Mazatlán Golden Resort proveerá la iluminación estándar del hotel. La iluminación Premium tendrá un costo de \$5,000.00 pesos más IVA por las horas que dure el evento; cada hora adicional tendrá un costo de \$2,000.00 pesos más IVA. Si el cliente desea iluminación adicional, el costo dependerá de los watts consumidos por lámpara y las horas del evento; será determinado por el Gerente de Mantenimiento de Isla Mazatlán Golden Resort y presentado para aprobación.

CONDICIONES DE USO

SEGURIDAD Y ESPACIOS

ALBERCA

Por cuestiones de seguridad y durante todo el evento, queda prohibido el uso de la alberca para todos los invitados, salvo previo acuerdo entre el proveedor del servicio y el cliente. El proveedor podrá dar por terminado el evento si una o varias personas no acatan esta disposición, sin reintegrar cantidad alguna al cliente.

VILLAS

Ningún invitado tendrá acceso al área de huéspedes o villas del hotel, a menos que se encuentre hospedado en el mismo.

MUELLES

Por razones de seguridad, por ningún motivo los invitados podrán tener acceso a los muelles.

ESTACIONAMIENTO

Los automóviles de los invitados que no sean huéspedes podrán estacionarse en el estacionamiento general ubicado antes del acceso principal a la isla o donde los guardias de seguridad de Isla Mazatlán les indiquen que esté autorizado.

FUEGOS ARTIFICIALES

Solo podrán utilizarse con el permiso de Marina Mazatlán y el permiso que la ley requiere, tramitado por el cliente, y lanzándose desde los puntos indicados por el personal de seguridad del hotel.

MÚSICA

El volumen deberá ajustarse a un nivel que permita el buen desarrollo del evento y no moleste a huéspedes, vecinos o condóminos. Una banda sinaloense podrá tocar solamente una hora y antes de las 10:00 pm.

SEGURIDAD

Isla Mazatlán Golden Resort tendrá el control de acceso de la puerta principal por medio de su equipo de seguridad. Su función primaria no es cubrir el evento, por lo que no se hace responsable por el robo parcial o total de pertenencias dentro del hotel. A petición del cliente, un elemento de seguridad exclusivo tendrá un costo de \$500.00 pesos más IVA por las 5 horas que dure el evento.

DAÑOS A LA PROPIEDAD

Si durante el evento algún asistente daña parcial o totalmente cualquier instalación propiedad del hotel, el cliente deberá cubrir hasta el 80% del valor del bien dañado, a juicio del hotel. Este monto deberá cubrirse al finalizar el evento.

DERECHO DE ADMISIÓN

El hotel se reserva el derecho de no permitir el acceso a personas en estado de ebriedad, bajo la influencia de drogas, portando armas o con comportamiento agresivo. El hotel y su personal de seguridad podrán desalojar a cualquier persona con actitud impertinente o agresiva y no permitirle el acceso de nuevo.

RESPONSABILIDAD CIVIL

Isla Mazatlán Golden Resort, Promotora Turística Isla Mazatlán S.A. de C.V. y La Tostadería del Mar se deslindan de cualquier responsabilidad civil, ya que únicamente se está arrendando un área para el desarrollo del evento. Quedan exentos de responsabilidad en caso de accidente, robo o muerte dentro de las instalaciones, y el cliente está de acuerdo.

MOMENTOS EN LA TOSTA

GALERÍA DE EVENTOS

Montajes y celebraciones realizadas frente a la marina.



TU CELEBRACIÓN FRENTE A LA MARINA

APARTA TU FECHA

DATOS PARA SOLICITAR TU COTIZACIÓN

- Nombre completo.
- Fecha y horario del evento.
- Tipo de celebración.
- Número de personas.
- Paquete de interés.
- Número de teléfono o WhatsApp.

CONDICIONES DE APARTADO

50% DE ANTICIPO

La fecha se confirma al cubrir el 50% del total de la cotización.

MÍNIMO 15 PERSONAS

DATOS BANCARIOS PARA EL APARTADO

BANCO: SANTANDER

TITULAR MANUEL ALBERTO MEZA TOLOSA

CUENTA 65510893730

CLABE 014744655108937303

TARJETA 5579089006482106

Reserva sujeta a disponibilidad. Paquetes a partir de 15 personas.