



EDDINGS

BY FIESTA AMERICANA
& LIVE AQUA

CIUDAD
GRAND FIESTA AMERICANA
VERACRUZ



“El trabajo de la wedding planner del hotel fue la clave para que nuestra boda fuera extraordinaria. Definitivamente, lo volveríamos a hacer con Grand Fiesta Americana”



GRAND FIESTA AMERICANA VERACRUZ



VERACRUZ

Prol. Blvd. Manuel Ávila
Camacho s/n
Col. Fraccionamiento Costa de Oro
C.P. 94299, Boca del Río,
Veracruz, México

Tel. 01 (229) 989 8989
fiestamericanaweddings.com

Contacto: María Teresa Solano
banquetesfavz@posadas.com
Tel.: 01 (229) 989 8989 ext. 8123

UBICACIÓN

La privilegiada localización entre la costa del Golfo de México y la Sierra Madre Oriental te permitirá percibir un destino de orígenes olmecas que amanece con las cumbres nevadas del Pico de Orizaba.

En Boca del Río, aledaño a la zona residencial más exclusiva del puerto, se encuentra este maravilloso hotel.

SITIOS DE INTERÉS

La región jarocho del Golfo de México manifiesta su hermosura en zonas arqueológicas como Las Higueras y la ciudad prehispánica de Tajín, majestuoso sitio de la cultura totonaca.

En la avenida principal Boulevard Manuel Ávila Camacho, se ubica la Plaza Acuario, donde podrás apreciar la belleza del mundo marino. La tradición del puerto te llevará a alguna mesa del café La Parroquia para tomar el mejor café de Veracruz.



“El equipo de este encantador hotel fue súper profesional, organizado y accesible a todos nuestros deseos”

HABITACIONES

Un estilo diseñado con base en colores claros, con espacios confortables que invitan a disfrutarse, que definen las habitaciones de Grand Fiesta Americana Veracruz.

233 HABITACIONES

- 88 habitaciones sencillas
- 88 habitaciones dobles

Piso Ejecutivo:

- 17 habitaciones sencillas
- 17 habitaciones dobles
- 12 junior suites
- 6 master suites
- 4 suites gobernador
- 1 suite presidencial

PISO EJECUTIVO

Atención a los detalles y un servicio distinguido en el piso Fiesta Club de Grand Fiesta Americana. Un área especial para *lounge*, recepción exclusiva para check-in y check-out, desayuno continental, café, canapés y vino de mesa. Cada habitación cuenta con bata, pantuflas y amenidades únicas para nuestros distinguidos huéspedes.

ACTIVIDADES

Veracruz es un excelente sitio para hacer caminatas, cabalgatas o visitar zonas arqueológicas. También posee espacios idóneos para practicar deportes extremos como el rafting, mejor conocido como descenso por “los rápidos”.

El Pico de Orizaba es la montaña adecuada para llevar a cabo una aventura de rapel o montañismo. La exuberante vegetación alrededor de algunas cuevas y grutas te motivarán a realizar una excursión o *camping*.

RESTAURANTES Y BARES

ROSATO

Para disfrutar la calidad de la cocina italiana bajo un ambiente exquisito.

ARANTZIA

Perfecto para degustar las variedades internacionales, disfrutar un desayuno cargado de energía o una cena a la luz de la luna.



CAPACIDAD DE PERSONAS

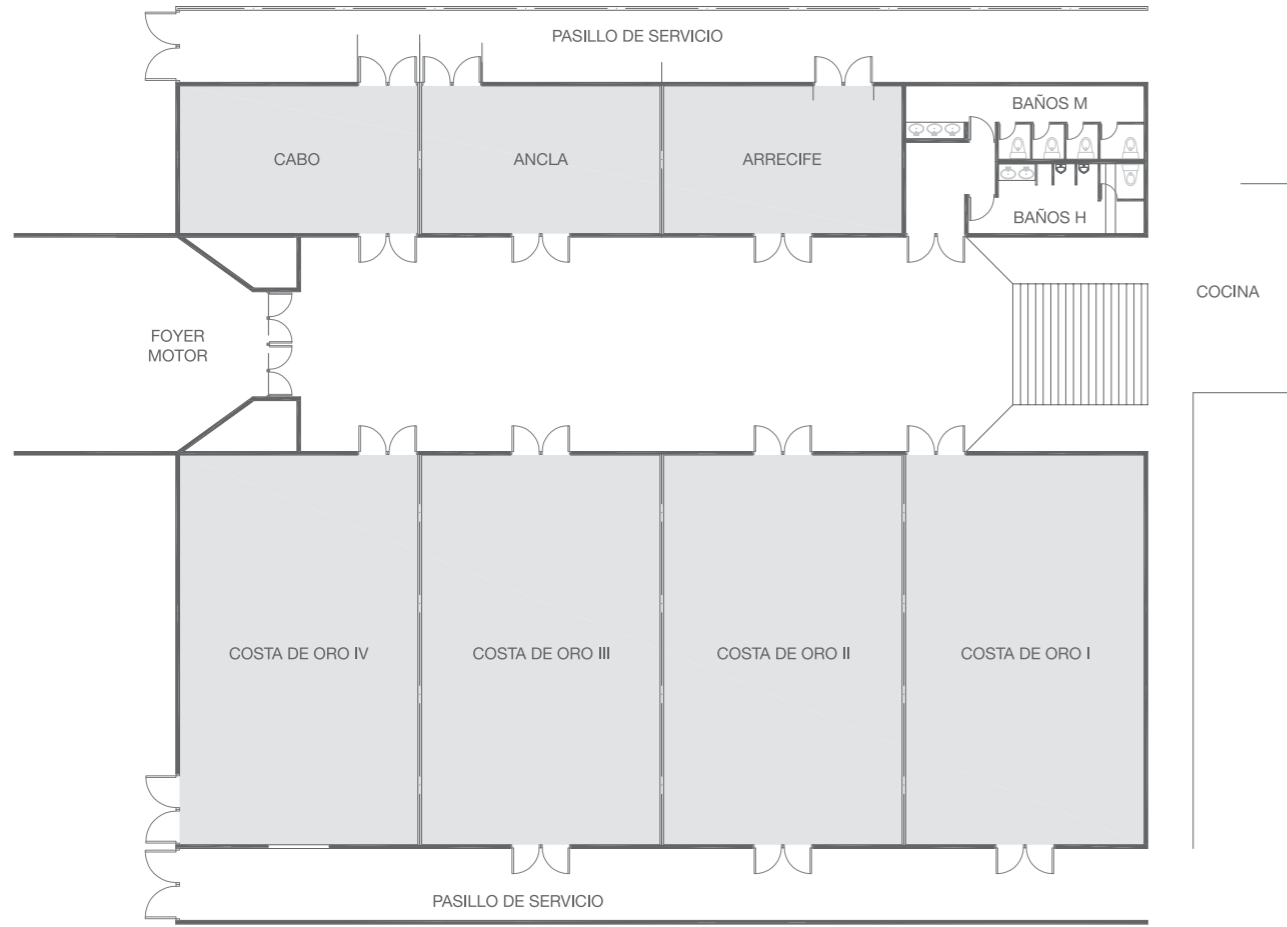
SALÓN	AUDITORIO	AUDITORIO C/ ESTRADO	BANQUETE	BANQUETE CON PISTA	COCTEL	ESCUELA	ESCUELA C/ ESTRADO
Gran Salón Costa de Oro	600	540	380	340	450	320	360
Costa de Oro I y II	260	220	140	120	220	180	160
Costa de Oro III y IV	260	220	140	120	220	180	160
Costa de Oro I	120	100	60	50	110	80	80
Costa de Oro II	120	100	60	50	110	80	80
Costa de Oro III	120	100	60	50	110	80	80
Costa de Oro IV	120	100	60	50	110	80	80
Los Cabos	120	—	80	60	120	80	80
Cabo Mayor	30	—	30	—	—	20	—
Arrecife	30	—	30	—	—	20	—
Ancla	30	—	30	—	—	20	—
Foyer	—	—	10	—	—	—	—
Centro de Negocios I y II	20	—	—	—	—	20	—
Centro de Negocios III y IV	20	—	—	—	—	20	—
Centro de Negocios I	15	—	—	—	—	10	—
Centro de Negocios II	15	—	—	—	—	10	—
Centro de Negocios III	15	—	—	—	—	10	—
Centro de Negocios IV	15	—	—	—	—	10	—
Fiesta Club	—	—	—	—	—	—	—
Palapa Norte y Explanada Norte	—	—	380	350	700	110	110
Jardín Sur	—	—	120	120	—	—	—
Restaurante Arantzia	—	—	200	160	200	—	—
Restaurante Rosato	—	—	80	70	80	—	—

Las Palapas requieren de el montaje de carpas (con costo adicional) que ofrezcan mayor comodidad y protección a este número de personas (sol o lluvia).

HERRADURA	MESA IMPERIAL	MEDIAS LUNAS	MESA RUSA	STANDS	LARGO/ANCHO m	ÁREA m ²	ALTURA m
105	—	80	70	12	32 x 13	416	5,6
60	50	40	50	6	16 x 13	208	5,6
60	50	40	50	6	16 x 13	208	5,6
40	50	40	50	6	8 x 13	104	5,6
40	50	40	50	6	8 x 13	104	5,6
40	—	64	—	8	8 x 13	104	5,6
40	25	16	25	—	8 x 13	104	5,6
—	25	16	25	—	5 x 24	120	3,6
20	25	16	25	—	5 x 8	40	3,6
20	—	—	—	12	5 x 8	40	3,6
20	20	16	20	—	5 x 8	40	3,6
—	30	24	30	—	7,30 x 25,30	185	5,35
20	11	—	11	—	8 x 5	40	2,4
25	11	—	11	—	8 x 5	40	2,4
10	11	—	11	—	4 x 5	20	2,4
10	11	—	11	—	4 x 5	20	2,4
10	8	—	—	—	4 x 5	20	2,4
10	—	—	—	—	4 x 7,50	30	2,4
—	—	—	—	—	3,80 x 5,80	22,1	2,3
—	—	—	—	—	—	150	—
—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	24 x 10	240	—
—	—	—	—	—	24 x 8	192	—

PLANOS DE SALONES

GRAN SALÓN COSTA DE ORO Y LOS CABOS



TU BODA

En este cálido destino podrás elegir dos escenarios: en uno de los espléndidos salones ambientado para que tu boda sea memorable o al aire libre en la playa, con capacidad de hasta 300 personas en coctel y 250 en banquete en palapa con explanada y una maravillosa vista al mar. Tú decides cómo vivir ese mágico momento, en cualquier escenario siempre contarás con el apoyo de un equipo profesional que cuidará cada detalle para complacerte.

PAQUETE DE BODAS

DESEOS

Ceremonia

- Área especial para ceremonia civil (sin decoración).
- Montaje con sillas de la casa (acojinadas con fantasma blanco).
- Brindis con vino espumoso en ceremonia civil para el 50 % de tus invitados.

Recepción

- Renta de salón o área en exterior (palapa y playa).
- Exquisito menú de 3 tiempos.
- Barra de refrescos por 5 hrs. y descorche en cortesía.
- Servicio de meseros, capitán y coordinación del evento por 5 horas.
- Mantelería fina exclusiva.
- Centros de mesa con flores naturales.
- Arreglo floral para mesa de novios.
- Pista iluminada de la casa (sujeta a disponibilidad).

Luna de miel

- Romántica suite para noche de bodas.
- Botella de vino espumoso de 350 ml. y fresas con chocolate para la habitación.
- Desayuno americano en habitación o buffet en el restaurante para los novios al día siguiente de la boda (2 personas).

Otros servicios incluidos

- Degustación previa al evento para 2 personas.
- Mesa muestra a elección del cliente previo al evento.
- Precios exclusivos con nuestros proveedores.

Mínimo 100 personas.

- Tarifa preferencial en habitaciones para tus invitados.
- 15% de descuento en centros de consumo para hospedados.
- Acceso a nuestras instalaciones para fotografías previas o posteriores al evento.

SUEÑOS

Ceremonia

- Área especial para ceremonia civil.
- Montaje con sillas de la casa (acojinadas con fantasma blanco).
- Decoración en gazebo para ceremonia civil.
- Brindis con vino espumoso en ceremonia civil para el 50 % de sus invitados.

Recepción

- Renta de salón o área en exterior (palapa y playa).
- Exquisito menú de 4 tiempos.
- Barra de refrescos por 5 hrs. y descorche en cortesía.
- Servicio de meseros, capitán y coordinación del evento por 5 horas.
- Mantelería fina exclusiva.
- Centros de mesa con flores naturales.
- Mesa de cristal para novios "LOVE".
- Arreglo floral para mesa de novios.
- Sillas tipo Versailles, Tiffany o Phoenix.
- 2 hostess para su evento.
- Pista iluminada de la casa (sujeta a disponibilidad).
- Tornafiesta para el 50% de los invitados.

Luna de miel

- Romántica suite para noche de bodas.
- Batas de baño para los novios con sus iniciales bordadas.
- Botella de vino espumoso de 350 ml. y fresas con chocolate para la habitación.
- Desayuno americano en habitación o buffet en el restaurante para los novios al día siguiente de la boda (2 personas).

Otros servicios incluidos

- Degustación previa al evento para 2 personas.

Mínimo 100 personas.



- Mesa muestra a elección del cliente previo al evento.
- Precios exclusivos con nuestros proveedores.
- Tarifa preferencial en habitaciones para tus invitados.
- 15% de descuento en centros de consumo para hospedados.
- Acceso a nuestras instalaciones para fotografías previas o posteriores al evento.

PLACERES

Ceremonia

- Área especial para ceremonia civil.
- Montaje con sillas de la casa (acojinadas con fantasma blanco).
- Decoración en gazebo para ceremonia civil.
- Brindis con vino espumoso en ceremonia civil para el 50 % de sus invitados.
- Canapés (5 piezas por persona) para el 50% de invitados.

Recepción

- Salón o área en exterior (palapa y playa).
- Exquisito menú de 4 tiempos.
- Barra de refrescos por 6 hrs. y descorche en cortesía (jugos, hielos y mezcladores).
- Servicio de meseros, capitán y coordinación del evento por 6 horas.
- Mantelería fina exclusiva.
- Centros de mesa con flores naturales.
- Mesa de cristal para novios.



- Arreglo floral para mesa de novios.
- Sillas tipo Versalles, Tiffany o Phoenix.
- 2 hostess para tu evento.
- DJ e iluminación por 6 hrs.
- Pista blanca led 4 x 3 mts.
- Tornafiesta para el 50% de los invitados.

Luna de miel

- Romántica suite para noche de bodas.
- Batas de baño para los novios con sus iniciales bordadas.
- Botella de vino espumoso 350 ml. y fresas con chocolate para la habitación.
- Desayuno americano en habitación o buffet en el restaurante para los novios al día siguiente de la boda (2 personas).

Otros servicios incluidos

- Degustación previa al evento para 2 personas.
- Mesa muestra a elección del cliente previo al evento.
- Precios exclusivos con nuestros proveedores.
- Tarifa preferencial en habitaciones para sus invitados.
- 15% de descuento en centros de consumo para hospedados.
- Acceso a nuestras instalaciones para fotografías previas o posteriores al evento.

Mínimo 100 personas.



MENÚ

ENTRADAS FRÍAS

- Tartar mixto (salmón y pescado blanco, curtido en soya, jengibre y ralladura de limón, aceite de ajonjolí, mango y cremoso de aguacate).
- Ensalada tres mares (camarón, pulpo y salmón, mezcla de hojas verdes y aliño fresco al ajo, olivo y cítricos).
- Ensalada española (jamón serrano (25 g), pimientos rostizados, láminas de pepino, olivas negras, láminas de calabaza asada y un aderezo cremoso de quesos mixtos).
- Carpaccio de zucchini (láminas finas de calabaza rostizada, vinagreta básica, arúgula, parmesano y aceite de nuez frita con ajo).
- Carpaccio petite de res (con alioli de alcaparra, parmesano, olivo ralladura de limón real, arúgula y tosta de pan crujientegadas de tomate de bola y queso fresco, con crema de queso azul y aceite de nuez).

ENTRADAS CALIENTES

- La sopa toscana del Grand (tomate rojo rostizado, vegetales de estación, panceta y tosta de pan a las finas hierbas).
- La sopa de tres elotes (cremosa con grano de elote amarillo, elote fresco guisado en epazote y xilote baby con mayonesa y queso).
- Bisque de camarón (cremoso, perfumado con chipotle y hierbas frescas).
- Crema florentina (espinaca, con quenelle de crema, nuez y ceniza).
- Clam chowder (exquisita crema con panceta, pimientos y almejas).

PLATOS FUERTES

- Medallón de mar y tierra (medallón de jugosa arrachera, pechuga de pollo y camarón (180 g) bañados en jugo de carne acompañado de coliflor y vegetales de estación).
- Rulo di pesce (medallón de salmón y pescado blanco (180 g de salsa de vino perfumada al eneldo con risotto negro y vegetales salteados como guarnición).
- Medallón tropical (medallón de pescado blanco con camarones (200 g) en una exquisita salsa de mango y coco, acompañado de puré de papa y espinacas salteadas).
- Filete de res xiqueño (suave filete de res (180 g) salseado con mole xiqueño, puré de plátano macho y vegetales de estación).
- Medallones tres mosqueteros (jugo de carne, queso azul y chimichurri... puré de camote asado y ejotes salteados).
- Filete en aromas veracruzanos (exquisito filete de res (180 g) en su jugo con perfume de mantequilla de chipotle dulce, epazote y acuyo... puré de papa y espinacas a la crema como acompañantes).

POSTRE

- Tender tibio de chocolate (con helado de la casa y salsa de frutillas finas).
- Cheese cake de plátano (exquisito, cremoso, con bombones de merengue flameado).
- Short cake de fresa (biscocho jugoso con crema semi y tropezos de fresas frescas glaseadas).
- Trufa de chocolate (biscocho de tres chocolates, con salsa de frutos rojos y fruta fina).
- Mousse de baileys (con crumble de chocolate y café).
- Tarta de manzana (con crema semi y helado de vainilla).

POLÍTICAS, TÉRMINOS Y CONDICIONES

PAQUETES DE BODAS

- Precios sujetos a cambios sin previo aviso hasta la firma del contrato y anticipo del evento.
- Una vez confirmado y aceptado por el cliente, se deberá hacer un depósito no-reembolsable por el 20% del precio del paquete a la firma del contrato para bloquear el espacio de manera definitiva. El hotel no es responsable de mantener bloqueado el espacio si el depósito no es recibido en la fecha establecida.
- El evento deberá estar liquidado en su totalidad 40 días antes de la fecha del evento.
- Todas las negociaciones deberán estar contempladas en el contrato, no se aceptan anotaciones a mano en el mismo.
- Los servicios incluidos en el paquete de boda que no sean utilizados no serán reembolsables o intercambiados por otros servicios.
- No se realizarán ajustes en caso de un número menor de invitados al señalado en el paquete de boda, ni ajuste en el número de invitados acordados en el contrato.
- Los servicios legales deberán contratarse de manera directa, sin ser el hotel el intermediario para este pago. Aplica para proveedores que no sean contratados directamente por el hotel y no podrá hacerse él mismo responsable por el servicio prestado por externos.
- El horario límite en áreas al aire libre es hasta las 23:00 horas, sin excepción.
- Aplica cargo extra por cada invitado adicional arriba de los mencionados incluidos en los paquetes, el cual deberá ser liquidado antes del término del evento.
- Se deberá contar con un depósito equivalente al 10% del precio total del servicio para garantizar el pago de servicios excedentes, imprevistos, daños y perjuicios, en su caso. Dicho depósito será devuelto al consumidor si al finalizar el evento no se verificó ninguno de esos supuestos.
- Invitados no hospedados tienen acceso únicamente a las áreas donde se realizará el evento.
- El grupo musical, DJ o música en vivo/grabada, deberá contar con un permiso del sindicato o pagar una cuota en efectivo por la cantidad de \$550.00 MXN directamente al personal del sindicato. Este gasto no es facturable por parte del hotel.

HABITACIONES

- Se proporcionará una tarifa especial para los invitados, a solicitud previa por parte de los novios. Se considera un código especial en donde cada uno de los invitados podrá hacer su reservación a través de la central de reservaciones lada 01800.
- En caso de bloqueo abierto, todas las habitaciones y tarifa están sujetas a disponibilidad.

POLÍTICAS DE DEPÓSITOS

- El depósito inicial no-reembolsable del 20% del paquete seleccionado de bodas deberá ser realizado a la firma del contrato.
- El 80% restante del total estimado se dividirá en dos o tres pagos adicionales (según la fecha de la boda), debiendo quedar liquidado en su totalidad 40 días antes.
- Se aceptan como formas de pago: tarjetas de crédito (estando en el hotel físicamente la tarjeta y el titular de la misma para efectuar el cargo), efectivo, depósitos o transferencias únicamente. No se aceptan cheques.
- Todos los cargos en tarjeta de crédito son hechos en pesos mexicanos al tipo de cambio del día del cargo. El hotel no se hace responsable de ningún cargo que el banco haga al momento de la transacción.

POLÍTICAS DE CANCELACIÓN

- Depósito inicial no es reembolsable en caso de que se cancelara la boda en cualquier momento. Si la cancelación del evento está:
 - Entre 120 y 90 días de la boda la penalidad será por el 50% del monto total estimado del evento.
 - Entre 90 y 60 días de la fecha de llegada la penalidad será del 75% del monto total estimado del evento.
 - Entre 60 días y la fecha de llegada la penalidad será del 100% del monto total estimado del evento.

ALIMENTOS Y BEBIDAS

- El programa detallado y definitivo de la boda deberá ser recibido en el hotel a más tardar 10 días antes del evento con su respectiva garantía de asistentes, en caso de ser mayor a la acordada en el contrato, mismos servicios que deberán liquidarse en este tiempo, junto con la firma de un *addendum*.
- El día del evento, el hotel se prepara con un 5% adicional al número de menús contratados, en caso de hacer uso de estos platillos deberán ser cubiertos antes del término del evento.
- Con el descorche (servicio de hielos y refrescos incluidos en el paquete), los novios podrán ingresar el número de botellas cerradas contempladas para el servicio. Se deberán entregar directamente en el hotel 1 ó 2 días antes del evento, con una lista donde se especifique lo entregado. El descorche no incluye coctelería.
- El hotel no contempla servicio de alimentos o bebidas para personal de proveedores externos al mismo, en caso de requerirlo se tendrá que contratar de manera adicional al número de personas invitadas al evento.
- Degustación de menú aplica únicamente para 2 personas (incluidas en el paquete). Ésta podrá ser programada una vez que esté realizado el anticipo y firma del contrato. Aplica cargo adicional en caso de requerir degustación para más personas.

Más información de políticas, términos y condiciones:
fiestamericanaweddings.com



FIESTAMERICANAWEDDINGS.COM