



Paquetes *Bodas* H1800

2027



Acerca de **Grupo Hotelero 1800**

CREAMOS EXPERIENCIAS MEMORABLES

En el corazón de Cuatro Ciénegas, **Grupo Hotelero 1800** ofrece una variedad de espacios exclusivos para eventos memorables.

Con un servicio excepcional, rodeado de un ambiente natural y paisajes impresionantes, cada celebración se convierte en una experiencia única, tan especial como el momento que deseas compartir.

Conectividad

Las 2 ciudades más cercanas a Cuatro Ciénegas, con Aeropuerto son Monterrey, Nuevo León y Torreón Coahuila, ambos con destinos directos desde Texas.

Monterrey Cuatro Ciénegas
3 h 40 min (274 km - 170 mi)

Torreón Cuatro Ciénegas
3 h 37 min (247 km - 153 mi)

Conectividad

Las 2 ciudades más cercanas a Cuatro Ciénegas, con Aeropuerto son Monterrey, Nuevo León y Torreón Coahuila, ambos con destinos directos desde Texas.

Monterrey Cuatro Ciénegas
3 h 40 min (274 km - 170 mi)

Torreón Cuatro Ciénegas
3 h 37 min (247 km - 153 mi)

Conectividad

Las 2 ciudades más cercanas a Cuatro Ciénegas, con Aeropuerto son Monterrey, Nuevo León y Torreón Coahuila, ambos con destinos directos desde Texas.

Monterrey Cuatro Ciénegas
3 h 40 min (274 km - 170 mi)

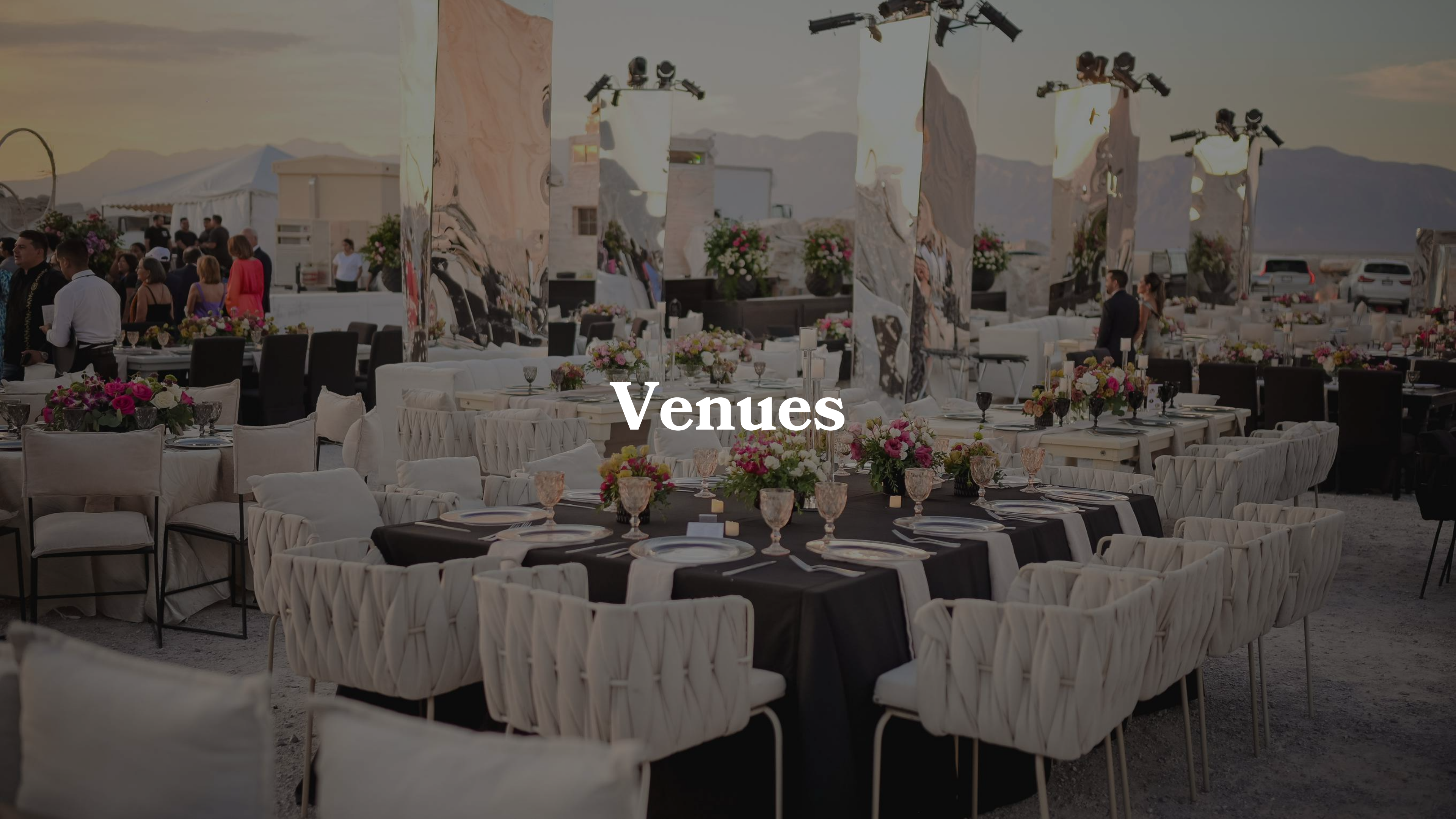
Torreón Cuatro Ciénegas
3 h 37 min (247 km - 153 mi)

Conectividad

Las 2 ciudades más cercanas a Cuatro Ciénegas, con Aeropuerto son Monterrey, Nuevo León y Torreón Coahuila, ambos con destinos directos desde Texas.

Monterrey Cuatro Ciénegas
3 h 40 min (274 km - 170 mi)

Torreón Cuatro Ciénegas
3 h 37 min (247 km - 153 mi)



Venues



Hacienda 1800

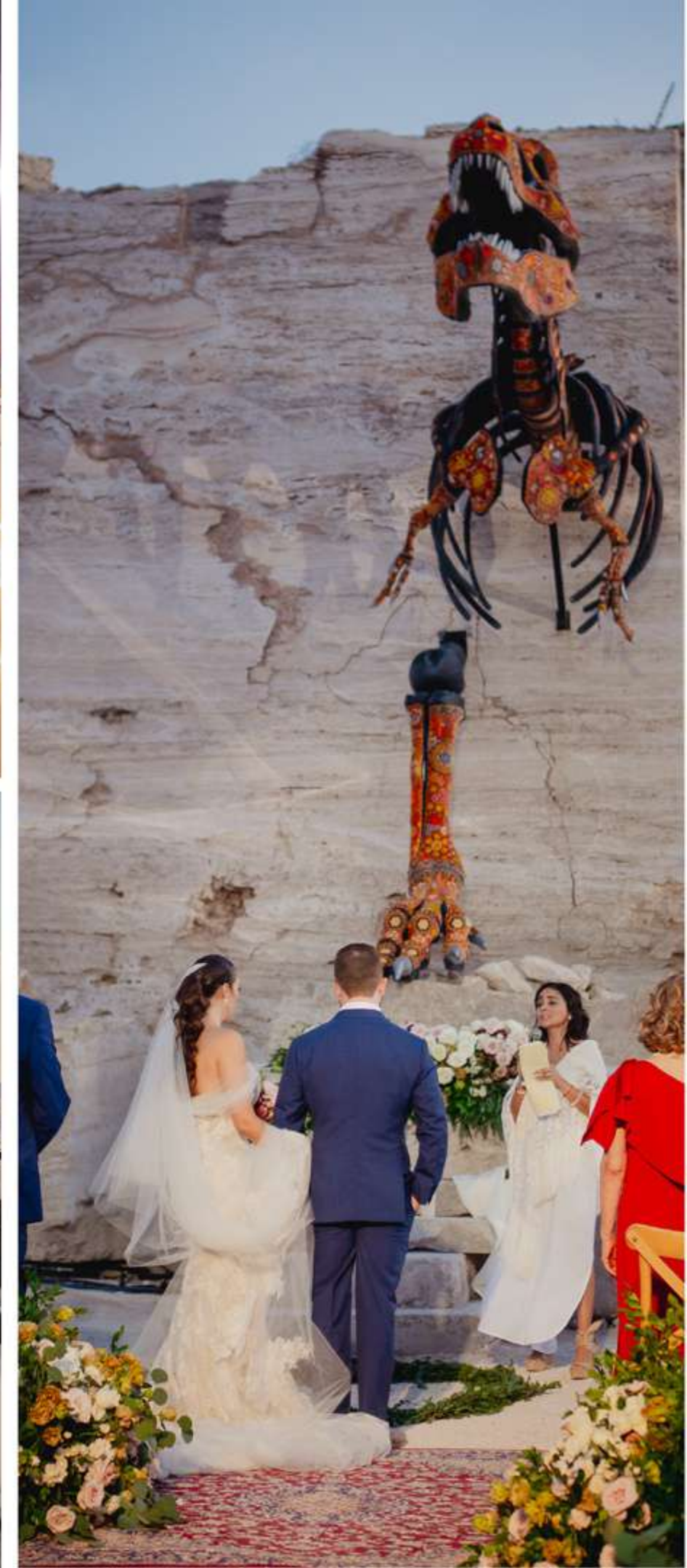
Un espacio al aire libre elegante y sofisticado, perfecto para bodas con un toque de romanticismo y buen gusto. En un entorno exclusivo dentro de nuestro hotel boutique, disfruta de una celebración única con excelente gastronomía y coctelería, creando momentos inolvidables.





Mina de Mármol

Cásate en un escenario esculpido por la naturaleza. En un valle rodeado de montañas, esta mina de mármol travertino es un venue único, donde la historia se graba en cada piedra y el atardecer pinta un paisaje inolvidable.





Dunas de Yeso

Un paisaje natural único en el mundo, donde la arena blanca contrasta con el cielo azul y las montañas. Al atardecer, el horizonte se tiñe de tonos dorados, y por la noche, un cielo estrellado crea un ambiente espectacular. Este destino ofrece un escenario inigualable para ceremonias, bodas civiles, rompehielos y grandes celebraciones en un entorno mágico y exclusivo.





Río San Marcos

Un rincón natural y exclusivo donde el agua cristalina y la vida endémica crean un entorno inigualable. Los reflejos del atardecer y el resplandor de la luna y las estrellas hacen de este lugar el escenario perfecto para bodas, ceremonias civiles o rompehielos en un ambiente verdaderamente mágico y exclusivo.



Servicios



Servicios adicionales **Que ofrecemos**

- Catering
- Descorche
- Servicios de meseros y barman
- Loza
- Mobiliario
- Barra de bebidas y alimentos
- Barra libre nacional e internacional
- Menú trasnochador
- Montajes especiales
- Video Mapping (Mina de Mármol)
- Ambientación
- Dj

*Se cotiza aparte



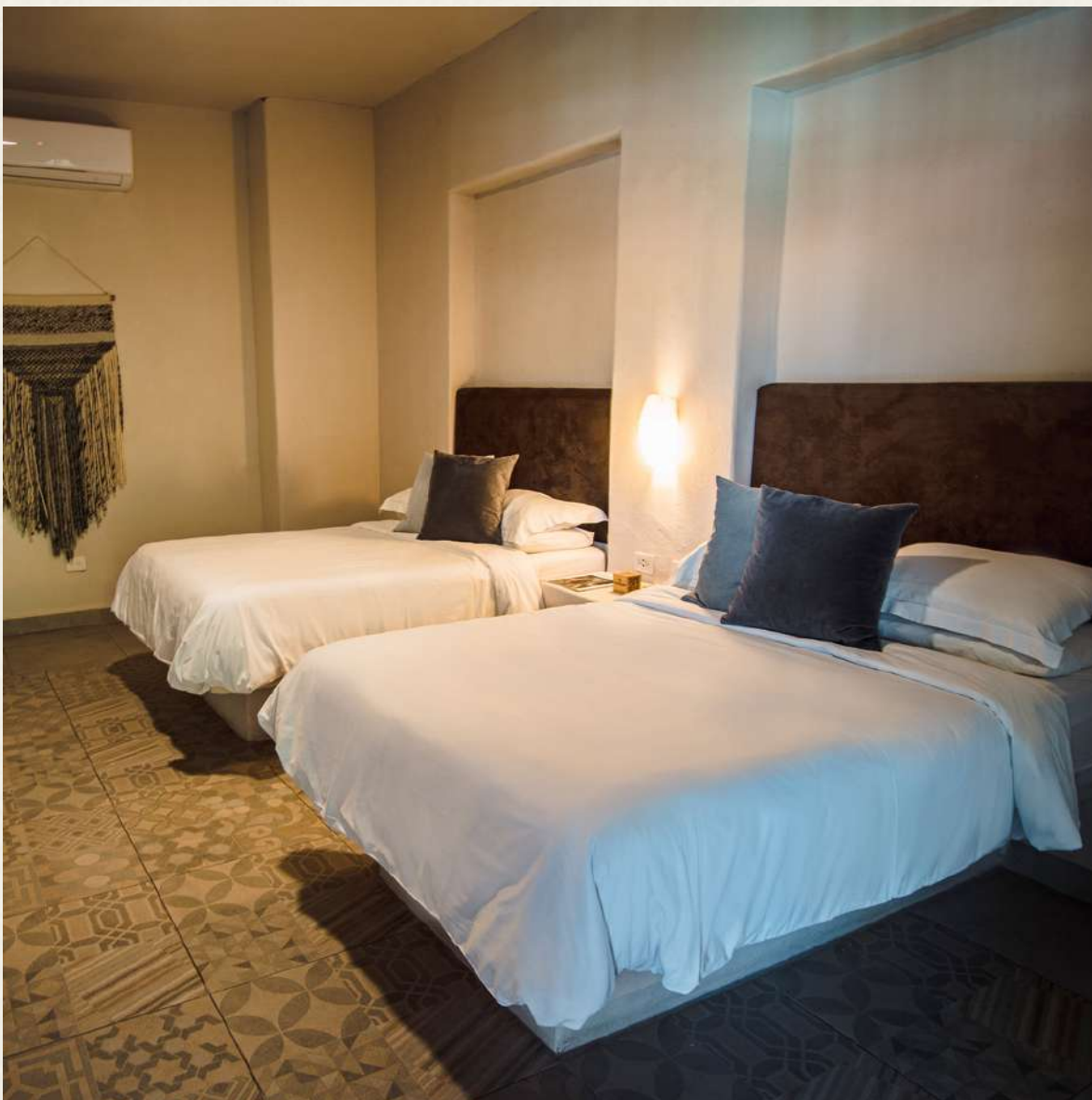


HACIENDA 1800
HOTEL CUATROCIÉNEGAS

Hotel

Hacienda 1800

Hotel boutique con 36 habitaciones elegantemente decoradas y una villa privada, Hacienda 1800 ofrece una experiencia de hospedaje exclusiva en el corazón de un Pueblo Mágico. Disfruta de la excepcional gastronomía de Palmeira Restaurante y del cálido servicio de nuestro equipo, todo en un entorno de tranquilidad y sofisticación. El lugar ideal para una estancia inolvidable.

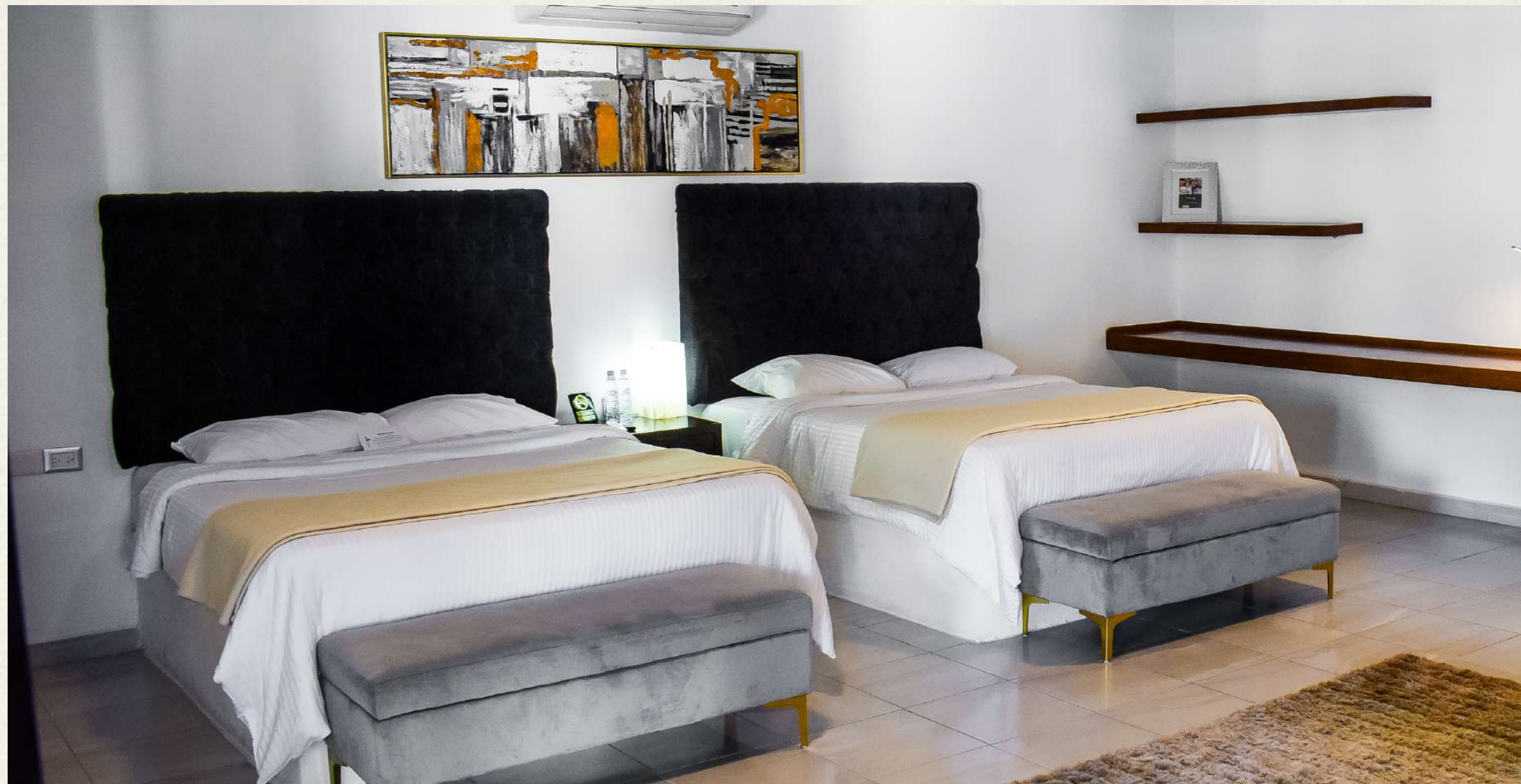


Hotel Serenna



Para quienes buscan una estancia moderna, accesible y confortable, Hotel Serenna by Grupo H1800 es la opción ideal. Ubicado en el corazón del Pueblo Mágico de Cuatrociénegas, con 16 habitaciones, ofrece un ambiente tranquilo y confiable, perfecto para huéspedes que asisten a bodas y eventos en la región.

Su diseño práctico y acogedor garantiza una experiencia placentera, permitiendo a los visitantes disfrutar de la belleza natural y la historia del destino con total comodidad.



Transportación

Lleva a tus invitados cómodamente del hotel al venue o a la iglesia en una Sprinter con todas las comodidades, o haz que la aventura comience desde el camino a bordo de nuestro Safari Truck. Este vehículo todo terreno, diseñado para recorridos panorámicos, permite a tus invitados disfrutar de los impresionantes paisajes de Cuatrociénegas de una manera única



Menú

Opciones de cena de 3 tiempos (personalizable a tu gusto)

Ave

+

Entrada y postre

\$1,100

Puerco

+

Entrada y postre

\$1,155

Salmon

+

Entrada y postre

\$1,320

Filete

+

Entrada y postre

\$1,430

Mar y tierra

+

Entrada y postre

\$1,560

Salsas a elegir

- **Salsa de vino tinto:** Fondo oscuro con reducción de vino tinto 3V.
- **Salsa Bechamel:** Salsa blanca y cremosa con toque de nuez moscada.
- **Salsa de pimienta:** Fondo de ternera, mix de pimientas y un toque de crema perfumada con echalote.
- **Salsa de Azafrán:** Fondo de ave ligero, crema y vino blanco.
- **Salsa holandesa:** Emulsión de yema de huevo, mantequilla clarificada y estragón.
- **Chimichurri:** Ajo, perejil, vinagre de vino tinto, pimiento rostizado, orégano y aceite de oliva.
- **Gravy:** Fondo oscuro de pavo y res, echalote y hierbas finas.
- **Salsa de mostaza:** Fondo de ternera, vino blanco, mostaza a la antigua y crema.
- **Salsa pomodoro:** Concasse de tomate, ajo y cebolla sofritos con albahaca fresca y aceite de oliva.

Guarniciones para el plato fuerte 2 opciones a elegir

- **Mix de vegetales:** Al grill, vapor o a la mantequilla.
- **Polenta cremosa:** Con queso mascarpone y hierbas de provenza.
- **Puré de papa:** Clásico con queso parmesano o rústico con ajo rostizado.
- **Espárragos al grill:** Perfumados con tomillo y queso grana padano.
- **Zanahorias caramelizadas:** Cocinadas en jarabe especiado de naranja, piloncillo y vino blanco.
- **Risotto:** Clásico - fungi o verde con maíz dulce.
- **Papa gratín:** Mil hojas de papa horneada y gratinada con queso mozzarella.
- **Salteado de bruselas:** Col de bruselas, ejote, acelgas y tomate cherry.
- **Hongo al ajillo:** Mix de hongos silvestres, ajo, chile guajillo y aceite de oliva.

Los precios incluyen impuesto

Elige tus complementos

Ensalada

Ensalada Cesar

Lechuga larga, crutones de ajo, queso parmesano añejo y aliño de anchoas.

Ensalada Capresse

Juego de tomates, queso mozzarella fresco, hojas de albahaca y pesto.

Ensalada griega

Pepino, cebolla morada, tomate, pimientos, aceituna kalamata, queso feta y vinagreta de la casa.

Ensalada de betabel

Betabel rostizado, jocoque, pistache garapiñado, arúgula baby y aderezo de cítricos

Ensalada mixta

Mix de lechugas, tomate cherry, arándanos, nueces, espinaca, arúgula y queso fresco, con vinagreta de miel y mostaza.

Ensalada de burrata

Mix de lechugas, migas de crutón, tomate cherry, rábano, sandía y fresas, aderezada con jarabe de finas hierbas.

Ensalada Waldorf

Cama de lechuga, manzana, apio, nueces, trocitos de pollo y mayo - mostaza.

Ensalada Nicoise

Lechuga, tomate, ejotes, huevo duro, atún y aceitunas.

Tabule de cous cous

Tomate, menta, cilantro, cebolla morada, aliño de limón eureka y pan pita.

Sopas y cremas

Crema de tomate rostizado

Pan melba, queso ricotta, tomate deshidratado y aceite de albahaca.

Crema de poblano

Crutones de ajo, rajas de poblano, elote dulce, queso fresco y perejil frito.

Crema de poro y papa

Crutones a las finas hierbas, queso crema, poro frito, papa paja y aceite de humo

Crema de elote

Dip de queso mascarpone, elote rostizado y puré de huitlacoche.

Sopa de tortilla

Queso fresco, crema ácida, chips de tortilla, aguacate y chile guajillo frito.

Sopa de hongos

Mix de hongos silvestres, granos de elote, fritura de epazote y acelgas.

Sopa de mariscos

Mix de mariscos cocinados en fume de pescado profundo y adobo de chiles secos con hierbas frescas.

Sopa de curry

Fondo de curry y lemon grass, leche de coco, calabacín, papa, palmito y champiñones.

Sopa de cebolla

Cebolla caramelizada en fondo de res y vino tinto, queso gruyere y crutones de baguette.

*Convierte tu experiencia a 4 tiempos por tan solo **\$120.00 por persona adicional***



Postres a elegir

Pastel de elote

Salsa de lavanda,
elote dulce, betún de
mascarpone y
palomitas de maíz
dulces

Pastel de chocolate

Salsa de chocolate,
ganache, cocoa y waffle

Cheese cake

Crema batida, culis
de fresa y berries

Creme brulee de avellanas

Al toque de frangelico,
avellanas caramelizadas
y caramelo

Blintz

Crepa rellena de
queso crema dulce y
zest de limón con
compota de frutos
rojos

Tiramisú

Bizcocho de vainilla
remojado en café y
kahlua, crema de
mascarpone y cocoa

Tartaleta de frutas

Base de pasta sucre,
crema pastelera y
frutas de temporada

Strudel de manzana

Masa hojaldrada,
manzana verde, canela y
uva pasa con salsa de
vainilla

Campechanas

Con piña rostizada,
betún de vainilla y
queso crema, jarabe de
piña y especia



*Nos encanta hacer eventos únicos,
haznos saber si quieres alguna receta
no descrita aquí, probablemente lo
podemos hacer.*



Barra descorche

Básico

Incluye:

- ✓ Agua natural
- ✓ Agua mineral
- ✓ Coca cola
- ✓ Coca cola light
- ✓ Coca cola zero
- ✓ Fresca
- ✓ Sprite
- ✓ Jugo de limón
- ✓ Hielo
- ✓ Cristalería

Servicio por 5 horas

\$280.00

Hora extra

\$60.00



Barra descorche

Premium

Incluye:

- ✓ Agua natural
- ✓ Agua mineral
- ✓ Agua tónica
- ✓ Coca cola
- ✓ Coca cola light
- ✓ Coca cola zero
- ✓ Fresca
- ✓ Sprite
- ✓ Jugo de arándano
- ✓ Jugo de piña
- ✓ Jugo de naranja
- ✓ Jugo de limón
- ✓ Viuda de sánchez
- ✓ Hielo
- ✓ Cristalería

Servicio por 5 horas	\$360.00
Hora extra	\$75.00

Barra Libre

Internacional

Destilados

- Jose Cuervo Tradicional
- Orendain
- Bacardí Blanco
- Capitán Morgan
- Vodka Stolichnaya
- Vodka Smirnoff
- Gin Beefeater
- Whisky JW red label
- Jack Daniels

Cervezas

- Tecate light
- Indio
- Amstel ultra

Vinos

- Vino tinto de la casa
- Vino blanco de la casa

Incluye:

- ✓ Hielos
- ✓ Mezcladores
- ✓ Cristalería

Servicio por 5 hrs	\$850.00
Hora extra	\$300.00

Hacienda

Destilados

- Tequila Don Julio 70
- Tequila Maestro Dobel
- Ron Zacapa 23
- Ron Matusalem 10
- Vodka Grey Goose
- Vodka Belvedere
- Gin Tanqueray
- Gin Boodles
- Whisky JW back label
- Buchannans
- Sotol Hasta Siempre
- Carajillo

Cervezas

- Modelo
- Michelob ultra
- Bohemia oscura

Vinos

- Casa Madero 3V tinto
- Casa Madero 2V blanco
- Casa Madero V rosado

Incluye:

- ✓ Hielos
- ✓ Mezcladores
- ✓ Cristalería

Servicio por 5 hrs	\$1180.00
Hora extra	\$400.00



Menu Rompe Hielo

Canapés de bienvenida y recepción



Costo por pieza de \$40.00

- **Bruschetta de ratatouille:** Sobre pan melba y salsa case.
- **Croquetas de maíz dulce:** Con salsa de queso y salsa

Costo por pieza de \$45.00

- **Croquetas de jamón serrano:** Con salsa de queso y dip de ajo.
- **Satay de pollo:** Pollo en brocheta, marinada con za'atar y salsa de cacahuete

Costo por pieza de \$50.00

- **Bilini de salmón:** Salmón ahumado, dip de queso crema y cebollín.
- **Shot de leche de tigre:** Clásica leche de tigre con pescado blanco y cebolla morada, cilantro limón y un toque picante.
- **Bruschetta de gravlax:** Gravlax de salmón hecho en casa, queso crema al chipotle, pepino y huevo duro.
- **Rollo vietnamita:** Pepino, zanahoria, jicama, fideos de arroz y camarón con salsa agridulce.
- **Tataki de atún:** Dip de aguacate, salsa ponzu y poro frito.
- Tabla de quesos coahuilenses (\$160 por persona)



Menu Rompe Hielo

Canapés de bienvenida y recepción



Costo por pieza de \$55.00

- **Tartar de salmón:** Sobre pasta de arroz, aguacate, mayo - sriracha y ajonjolí.
- **Mini brocheta de res:** Cebolla, pimientos, champiñones y salsa teriyaki.
- **Ceviche vegetariano:** Palmitos, champiñones, supremas de naranja, mango y reducción de cítricos y coco.
- **Bruschetta de jamón serrano:** Mermelada de dátil, queso de cabra y arúgula baby.
- **Tartar de res:** Aliñado con mostaza, zumo de limón, alcaparras, soya, alioli y echalote sobre crutón de ajo.
- **Ceviche mexicano:** Camarón y pescado curtidos en limón, pulpo y pico de gallo.

Costo por pieza de \$60.00

- **Pork belly:** Laqueado, con salteado de champiñones, tomate y acelgas.
- **Mousseline de camarón:** Sobre crutón de ciabatta, queso crema y cebollín.
- **Tostadita de pulpo:** Tostada de maíz con pulpo aderezado con mayo - chipotle y pico de gallo.



Menú Trasnochador

Costo \$160.00 p/p

- **Chilaquiles rojos o verdes:** Queso fresco, crema, cebolla morada encurtida y cilantro.
- **Esquite callejero:** Queso cheddar, limón, chile piquín y mayonesa sriracha.
- **Tostiesquites:** Tostitos con topping de esquites, queso cheddar, salsa de chile piquín y jalapeños.
- **Torta de pierna:** Pierna de cerdo en cocción lenta, tomate, lechuga, aguacate y mayonesa.
- **Tamales (3 pz):** Puerco, pollo, rajas con queso, acompañados de salsa casera.
- **Tacos de guisado (3 pz):** Villamelón, puntas de res, chicharrón prensado, salsa y limones.
- **Flautitas de pollo:** Servidas en vaso, con salsa guacamolada, lechuga y queso crema.
- **Hot dog:** Hot dog jumbo, con chips de papa y aderezos.
- **Burrito de deshebrada:** Frijoles, aguacate y lechuga con salsa picante.



TARIFAS

Hotel Hacienda 1800

Aforo 50 - 150 personas / 6 horas

50 personas \$10,000

**\$2,000 persona adicional*

51 - 150 personas \$15,000

**\$2,500 persona adicional*

Mina de Mármol

Aforo 500 personas / 6 horas

Viernes \$110,000

**\$100 persona adicional*

Sábado \$165,000

**\$200 persona adicional*

De domingo a jueves

**\$100 persona adicional*

\$80,000

Se incluyen 2 horas de videomapping

Hora extra \$7,500

Videos personalizados \$15,000

Dunas de Yeso

Aforo 300 personas / 6 horas

Sábado \$75,000

**\$200 persona adicional*

De domingo a viernes

**\$100 persona adicional*

\$55,000

Hora extra \$12,500

Río San Marcos

Aforo 250 personas / 6 horas

De lunes a domingo \$55,000

**\$200 persona adicional*

Hora extra \$6,000

**Todas las reservaciones deberán contar con una garantía de pago a través de un contrato. El monto del anticipo será equivalente al 20% del costo del venue.*

COSTOS POR PERSONAL Y SERVICIOS

Posición	Costo	
	\$ / persona	Invitados por personal de servicio recomendado
Capitán de mesero	\$1,500.00	100
Mesero	\$650.00	10
Hora extra \$100.00		





Cásate con **Grupo Hotelero 1800**

Sabemos lo importante que es cada detalle para que tu evento sea un recuerdo inolvidable.

Deja todo en nuestras manos, estamos listos para hacer de ese día el mejor de tu vida!

Contáctanos, estamos para servirte.



Paola Navarro

81 1254 2523

ventas2@hacienda1800.com



HACIENDA 1800

CREAMOS EXPERIENCIAS MEMORABLES



Asesora Paola Navarro