

A photograph of several wedding bouquets placed on white chairs outdoors. The bouquets are made of various flowers, including pink and red roses, and small white daisies. They are tied with long, flowing ribbons of dried grass or straw. The background is a soft-focus green lawn.

PORTFÓLIO
CASAMENTOS
PERSONALIZADOS



SERHS NATAL
Grand Hotel & Resort

Surpreenda-se com a variedade de opções para casamentos personalizados que podemos oferecer no **SERHS Natal Grand Hotel & Resort**.



Espaços fechados privativos

- Com capacidade para até 40 pessoas cada um;

Restaurantes: Tapiro Grill ou Marenostrom



Espaços abertos privativos

- Com capacidade para até 70 pessoas;
- Disponível até 22h30;

Varanda do Restaurante Potiguar



Espaços abertos privativos

- Com capacidade para até 50 pessoas;
- Disponível a partir das 17h;

Restaurante Jangada



Espaços abertos não privativos

- Com capacidade para até 20 pessoas;
- Valor de locação – sem custo para hospedados;
- Não privativo;

Área externa da piscina



Suítes especiais

- Com capacidade para até 30 pessoas;
- Disponível a partir das 15h;

Suíte Presidencial



Suítes especiais

Para noite de Núpcias



Suíte Sênior



Suíte Executiva

Circuito das Águas e Massagens

- Para confraternizar
ou para relaxar

Madrinhas ou Padrinhos



Noivos



Alimentos e Bebidas

Coquetel de entrada

Oito opções de canapés frios ou quentes oferecido volante ou fixo na mesa por uma hora de serviço;

Buffet finger foods

Salada, queijos, frios, pães, três opções de pratos quentes e acompanhamentos oferecido em mesa fixa por duas horas de serviço;

Bebidas

Água mineral sem gás, refrigerantes e suco;

Sugestão 1

- Mínimo de 20 pessoas;
- Valor de locação dos espaços cobrado separadamente;
- Taxa de Rolha - Caso o cliente opte por trazer as seguintes bebidas (mediante prévio aviso): Vinho, Whisky, Espumante, Champagne e Proseco;
- Permissão especial para a entrada do Bolo e Doces personalizados;
- O hotel não se responsabiliza por serviços extras como recepcionistas, cerimonial, decoração e outros que não estejam mencionados na nossa proposta;
- Os noivos autorizam que fotos do casamento possam ser utilizadas nas redes sociais do hotel, site e material de divulgação.



Alimentos e Bebidas

Coquetel de entrada

Oito opções de canapés frios ou quentes oferecido volante ou fixo na mesa por uma hora de serviço;

Buffet finger foods com camarão

Salada, queijos, frios, pães, três opções de pratos quentes e acompanhamentos oferecido em mesa fixa por duas horas de serviço;

Bebidas

Água mineral sem gás, refrigerantes e suco;

Sugestão 2

- Mínimo de 20 pessoas;
- Valor de locação dos espaços cobrado separadamente;
- Taxa de Rolha - Caso o cliente opte por trazer as seguintes bebidas (mediante prévio aviso): Vinho, Whisky, Espumante, Champagne e Proseco;
- Permissão especial para a entrada do Bolo e Doces personalizados;
- O hotel não se responsabiliza por serviços extras como recepcionistas, cerimonial, decoração e outros que não estejam mencionados na nossa proposta;
- Os noivos autorizam que fotos do casamento possam ser utilizadas nas redes sociais do hotel, site e material de divulgação.



Alimentos e Bebidas

Buffet sugestão do chef

Estação de saladas, queijos, frios, pães, três opções de pratos quentes e acompanhamentos oferecido em mesa fixa por duas horas de serviço;

Bebidas

Água mineral sem gás, refrigerantes e suco;

Sugestão 3

- Mínimo de 20 pessoas;
- Valor de locação dos espaços cobrado separadamente;
- Taxa de Rolha - Caso o cliente opte por trazer as seguintes bebidas (mediante prévio aviso): Vinho, Whisky, Espumante, Champagne e Proseco;
- Permissão especial para a entrada do Bolo e Doces personalizados;
- O hotel não se responsabiliza por serviços extras como recepcionistas, cerimonial, decoração e outros que não estejam mencionados na nossa proposta;
- Os noivos autorizam que fotos do casamento possam ser utilizadas nas redes sociais do hotel, site e material de divulgação.



Alimentos e Bebidas

Buffet sugestão do chef com camarão

Estação de saladas, queijos, frios, pães, três opções de pratos quentes e acompanhamentos oferecido em mesa fixa por duas horas de serviço;

Bebidas

Água mineral sem gás, refrigerantes e suco;

Sugestão 4

- Mínimo de 20 pessoas;
- Valor de locação dos espaços cobrado separadamente;
- Taxa de Rolha - Caso o cliente opte por trazer as seguintes bebidas (mediante prévio aviso): Vinho, Whisky, Espumante, Champagne e Prosecco;
- Permissão especial para a entrada do Bolo e Doces personalizados;
- O hotel não se responsabiliza por serviços extras como recepcionistas, cerimonial, decoração e outros que não estejam mencionados na nossa proposta;
- Os noivos autorizam que fotos do casamento possam ser utilizadas nas redes sociais do hotel, site e material de divulgação.



Alimentos e Bebidas

Buffet sugestão do chef com sobremesa

Estação de saladas, queijos, frios, pães, três opções de pratos quentes e acompanhamentos oferecido em mesa fixa por duas horas de serviço;

Bebidas

Água mineral sem gás, refrigerantes e suco;

Sugestão 5

- Mínimo de 20 pessoas;
- Valor de locação dos espaços cobrado separadamente;
- Taxa de Rolha - Caso o cliente opte por trazer as seguintes bebidas (mediante prévio aviso): Vinho, Whisky, Espumante, Champagne e Prosecco;
- Permissão especial para a entrada do Bolo e Doces personalizados;
- O hotel não se responsabiliza por serviços extras como recepcionistas, cerimonial, decoração e outros que não estejam mencionados na nossa proposta;
- Os noivos autorizam que fotos do casamento possam ser utilizadas nas redes sociais do hotel, site e material de divulgação.



Alimentos e Bebidas

Buffet sugestão do chef com camarão e sobremesa

Estação de saladas, queijos, frios, pães, três opções de pratos quentes e acompanhamentos oferecido em mesa fixa por duas horas de serviço;

Bebidas

Água mineral sem gás, refrigerantes e suco;

Sugestão 6

- Mínimo de 20 pessoas;
- Valor de locação dos espaços cobrado separadamente;
- Taxa de Rolha - Caso o cliente opte por trazer as seguintes bebidas (mediante prévio aviso): Vinho, Whisky, Espumante, Champagne e Prosecco;
- Permissão especial para a entrada do Bolo e Doces personalizados;
- O hotel não se responsabiliza por serviços extras como recepcionistas, cerimonial, decoração e outros que não estejam mencionados na nossa proposta;
- Os noivos autorizam que fotos do casamento possam ser utilizadas nas redes sociais do hotel, site e material de divulgação.



Alimentos e Bebidas

**Buffet Temático oferecido em mesa
fixa por duas horas de serviço;**

Opções temáticas

Brasileiro, Baiano, Country, Espanhol,
Italiano, Nordeste, Oriental, Português
ou Mexicano;

Bebidas

Água mineral sem gás, refrigerantes e suco;

Sugestão 7

- Mínimo de 20 pessoas;
- Valor de locação dos espaços cobrado separadamente;
- Taxa de Rolha - Caso o cliente opte por trazer as seguintes bebidas (mediante prévio aviso): Vinho, Whisky, Espumante, Champagne e Proseco;
- Permissão especial para a entrada do Bolo e Doces personalizados;
- O hotel não se responsabiliza por serviços extras como recepcionistas, cerimonial, decoração e outros que não estejam mencionados na nossa proposta;
- Os noivos autorizam que fotos do casamento possam ser utilizadas nas redes sociais do hotel, site e material de divulgação.



Pacotes de Bebidas

Sugestão n° 01

Cerveja e Coquetel de frutas sem álcool

Sugestão n° 02

Cerveja, Coquetel de frutas com e sem álcool, Caipirinha e Caipifrutas com Vodka

Sugestão n° 03

Cerveja, Coquetel de frutas com e sem álcool, Caipirinha, Caipifrutas com Vodka, Vinho da casa (branco e tinto) e Whisky 8 anos

Sugestão n° 04

Cerveja, Coquetel de frutas com e sem álcool, Caipirinha, Caipifrutas com Vodka, Vinho da casa (branco e tinto) e Whisky 12 anos

- Pacotes válidos mediante contratação das sugestões de 1 a 7 de alimentos e bebidas cobrado por hora;
- Mínimo de 20 pessoas;
- Valor de locação dos espaços cobrado separadamente;
- O hotel não se responsabiliza por serviços extras como recepcionistas, cerimonial, decoração e outros que não estejam mencionados na nossa proposta;



Tipos de Canapés

Frios

Carpaccio de filé mingon com creme de alcaparras
Mini bruschetta de tomates secos e mussarela de búfala
Mousse de queijo com tomate confit
Mini tartelete à Waldorf com nozes
Tomates secos com mussarela de búfala e basilic
Mussarela de bufala com nozes e pesto
Mousse de atum com azeitonas pretas
Kani-kama com manga
Camarão marinado ao vinagretti de manjeriço na tartelete
Rolinho de salmão e gengibre
Tartelete de camarão com molho mostarda
Sushi de atum com wasaby
Califórnia de kani kama com abacate

- Opções para escolha mediante contratação das sugestões de 1 ou 2 de Alimentos e Bebidas;
- Mínimo de 20 pessoas;
- Valor de locação dos espaços cobrado separadamente;
- O hotel não se responsabiliza por serviços extras como recepcionistas, cerimonial, decoração e outros que não estejam mencionados na nossa proposta;

Quentes

Mini quiche de grão de bico com ricota e tomate seco
Pastel de carne de sol com queijo coalho e cebola
Folhado de frango
Tartelete de camarão com molho cremoso
Vol-au-Vant de frango com champignon
Quiche de salmão com cebolinha e queijo mussarela
Quiche de alho poró
Risoli de batata doce crocante com carne de sol
Gratin de siri
Caldinho de camarão nordestino
Mini brochete de camarão no coco
Mini croquete de kani kama com mexilhões
Mini tortinha de bacalhau
Tempurá de camarão
Caldinho japonês de peixe com vôngole



Formas de Pagamento

Parcelamento através de depósitos antecipados - quitando o valor total até 15 dias antes da data do evento;

Parcelamento em cartão de crédito para hospedagem em até 12 vezes;

Parcelamento em cartão de crédito para locação e alimentos e bebidas em até 02 vezes;





SERHS NATAL
Grand Hotel & Resort



Via Costeira Senador Dinarte Medeiros Mariz, 6045
Parque das Dunas - Ponta Negra | Natal/RN - Brasil CEP: 59090-002
Fone: (84) 4005 2000
www.serhsnatal.com
www.serhs.com