



HACIENDA  
**LOS MOLINOS**  
BOUTIQUE HOTEL  
BOQUETE - PANAMA



# *Menú de Bodas*

# *Aperitivos Pasados*

- ¢ Ceviche de Camarón tailandés (Leche de coco y hierba de limón)
- ¢ Mini Pitas rellenas de ensalada de pavo
- ¢ Lolipop de cerdo con ajo rostizado y salvia en salsa de naranja con panela
- ¢ Bruschettas de pesto, queso crema y tomate seco
- ¢ Pinchos de Pollo envueltos en tocino en BBQ de naranjilla
- ¢ Canastitas con dip de pescado y tapenade
- ¢ Buñuelos de queso y jalapeño
- ¢ Carimañolas de Cordero con salsa de menta
- ¢ Tapas con mermelada de tomate, queso de cabra y pimentones
- ¢ Pasapalos de melón jamón serrano y queso Mosarella
- ¢ Crabcake con crema agria de cebollina
- ¢ Croquetas de pollo al estilo Buffalo
- ¢ Shot de crema de coliflor con camarones al cajún
- ¢ Shot de crema fría de berro acompañada de galleta de parmesano
- ¢ Openface de papines con queso cheddar, bacón y sour cream

Aperitivos a \$4.00 por persona.

Tres Aperitivos a \$10.50 por persona

Aperitivos en Buffet a \$ 4.50 por persona



**\*Los precios no incluyen el 7% ni el 10% de Servicio.**



# Detalles con Estilo

## Mesa de Quesos

- Selección: Havarty, gouda, cheddar, edam, mozzarella, queso crema con hierbas y suizo
- Bollería: Panes artesanales como ciabatta, focaccia, pan campesino, palitroques de especias y melba toast
- Para complementar: Nueces, almendras, uvas, chutney de temporada, manzanas y fresas.

Mínimo 30 personas

\$6.75 por persona

## Mesa de Quesos & Carnes Frías

- Selección: (Embutidos y panes campestres variados) Havarty, gouda, cheddar, edam, mozzarella, queso crema con hierbas y suizo
- Bollería: Panes artesanales como ciabatta, focaccia, pan campesino, palitroques de especias y melba toast
- Para complementar: Fiambres, cantimpalo, salami, chorizo italiano, prosciutto y jamón serrano

Mínimo 30 personas

\$9.75 por persona

## Variedad de Hongos Frescos

50 personas

- Variedad de hongos (Portobello, champiñones y criminis) salteados al momento con vino blanco, cebolla, ajo y aceite de oliva

\$225.00

## Carving de Jamón Serrano

100 personas

Complemento: Pa amb Tomàquet  
(Pan con tomate, aceite de oliva y sal)

\$450.00

## Estación de Sushi

URAMAKI: relleno de aguacate, queso y salmón relleno de tuna, tamago y queso

HOSOMAKI: rollo de Mango, aguacate y salmón ahumado

FUTOMAKI: Rollos vegetarianos en tempura

NIGIRI ZUSHI: Arroz montadito con salmón fresco y wasabi

GUNKAN ZUSHI: Arroz cubierto de masago y ceviche de pulpo

50 personas \$325.00



\*Los precios no incluyen el 7% ni el 10% de Servicio.

# Detalles con Estilo

## Caja China

50 personas

- ☞ Pernil Marinando al estilo cubano con naranja agria, ajo, comino y limón.
- ☞ Complemento: Yuca al mojo

\$275.00

## Carving de Pavo en Reducción de Arándanos

50 personas

\$190.00

## Estación de Pasta

50 personas

- ☞ Pastas: Penne, fafalle, tortellinis, ravioles
- ☞ Salsas: Arrabiatta (Pomodoro, ajo, chile y albahaca), Amatriciana con pollo (Pomodoro y tocino), Alfredo (Crema y jamón), Pesto (Aceite de oliva, albahaca y parmesano), Puttanesca (Pomodoro, aceitunas, alcaparra y anchoas), Carbonara (Crema, tocino y huevo), Pescadora (Pomodoro y mariscos mixtos)
- ☞ Para complementar: Queso

\$200.00

## Carving de Pierna

50 personas

- ☞ Pierna de Cerdo Asada
- ☞ Selección: **A la provenzal** (Finas hierbas y tomate), **Criolla** (Culantro, ajo y cebolla), **A la cubana** (Mojo de naranja agrio con comino y orégano), **Oriental** (Jenjibre, soya y hoisin)
- ☞ Complemento: Panecillos

\$190.00

## Fuente de Chocolate

- ☞ Malvas, galletas, fresas, piña, melón, biscochos y bombolinis

50 personas

\$165.00

## Complementos de Media Noche

Precios por persona

- Sancocho Panameño \$4.00
- Seren de Pollo \$ 4.50
- Bullabesa (Pescado y Mariscos) \$ 5.00



\*Los precios no incluyen el 7% ni el 10% de Servicio.



# Buffet Orquídea

## Estación Fría

- ϕ Escabeche de hongos
- ϕ Ensalada Cesar con aderezo de anchoas, crotones dulces y parmesano
- ϕ Coctel de camarones a la inglesa

## Estación Caliente

- ϕ Arroz al culantro y zanahorias
- ϕ Gratinado de espinacas, zucchini y queso suizo
- ϕ Papas rostizadas con mayonesa caliente de cilantro y limón
- ϕ Orecchiette con pollo en crema y pimientos
- ϕ Lomo de res en reducción de carmenere y zarzamora

## Carving

- ϕ Pernil de cerdo asado a la oriental con soja, anís estrellado y canela

## Postres

- ϕ Babas au rhum
- ϕ Génoise relleno de fresas y crema
- ϕ Tartas de limón
- ϕ Mini mouse de chocolate con gelee de licor de Grand Marnier

Mínimo 30 personas

\$26.90 por persona



\*Los precios no incluyen el 7% ni el 10% de Servicio.

# Buffet Ensueño

## Estación Fría

- ☺ Ensalada de papas, guisantes y surimi en mayonesa golf
- ☺ Encurtido de alcachofas con hinojo
- ☺ Trio Árabe  
hummus, babaganush, tahina  
acompañado de panpita
- ☺ Ensalada Libanes “fattoush”  
Pepino, tomate, hierba buena con  
vinagreta de limón y crotones fritos

## Estación Caliente

- ☺ Arroz meloso con calamar
- ☺ Salteado de vegetales con soja y tofu
- ☺ Penne salteados con zapallo confitado,  
salvia y pecans en mantequilla negra
- ☺ Fricasse de ternera con hongos portobellos
- ☺ Pechugas de pollo en salsa de mango

## Carving

- ☺ Filete de res a la wellington  
relleno de paté y hongos

## Postre

- ☺ Mini cheesecake con  
blueberry
- ☺ Flan de café con espuma  
de chocolate
- ☺ Sopa de Gloria
- ☺ Trufas de chocolate  
cubiertos de coco y salsa  
de caramelo



\$32.00 por persona

\*Los precios no incluyen el  
7% ni el 10% de Servicio.

Mínimo 30 personas



# Buffet Luna

## Estación Fría

- ☞ Salad bar con dressing variados
- ☞ Chupitos de ceviche de pulpo al carbón con chip de plátano
- ☞ Blinis de maíz con mousse de queso y mero ahumado
- ☞ Ensalada de manzana, pasitas, nueces y jamón

## Estación Caliente

- ☞ Paella valenciana o paella negra de calamar
- ☞ Raviolis de queso con salsa newburg con langosta
- ☞ Salmón pochado con vino y puerro en salsa de miso y raspadura
- ☞ Mussaka de cordero, queso mozzarella y salsa de menta
- ☞ Papas escalfadas con salame y chile flake

## Carving

- ☞ Pavo Asado en reducción de uvas verdes

## Postres

- ☞ Tiramisu
- ☞ Tartaletas de crema pastelera
- ☞ Tarta de chocolate salada
- ☞ Pannacotta con uvas rojas al vino tinto
- ☞ Pecanpie con café y ron



Mínimo 30 personas

\$38.50 por persona

\*Los precios no incluyen el 7% ni el 10% de Servicio.

# Buffet Típico

## Estación Fría

- ☺ Croquetas de yuca con bacalao y crema de limón
- ☺ Tostones de plátano con ropa vieja y chimichurri de tomate
- ☺ Ceviche de pescado con orégano y aji chombo acompañado de canastitas
- ☺ Ensalada de papas con tocino crispy

## Estación Caliente

- ☺ Arroz con guandú, sofrito panameño
- ☺ Tamal de olla con camarones a la criolla
- ☺ Plátanos en tentación
- ☺ Filete de res a la parrilla con achiote y ajo

## Carving

- ☺ Pernil de cerdo mechado con tocino, panecillos y mojo de culantro

## Postres

- ☺ Cocadas de colores de coco
- ☺ Huevitos de leche
- ☺ Brownies con manjar
- ☺ Arroz con leche y pasas
- ☺ Suspiros
- ☺ Bolitas de tamarindo

\$30.00 por persona

Mínimo 30 personas



\*Los precios no incluyen el 7% ni el 10% de Servicio.



# Elabore el Menú a su gusto...

## Buffet Asistido #1

- ¢ Canasta de pan artesanal
- ¢ 2 ensaladas
- ¢ 1 arroz
- ¢ 2 carnes
- ¢ 2 acompañantes
- ¢ 3 postres servidos

\$23.50 por persona

## Buffet Asistido #2

- ¢ Canasta de pan artesanal
- ¢ 3 ensaladas
- ¢ 1 arroz
- ¢ 2 carnes
- ¢ 3 acompañantes
- ¢ 4 mini pastelería

\$25.50 por persona

## Opciones

### Ensaladas

- ¢ Ensalada brócoli, peras y aderezo de blue cheese
- ¢ Hongos Marinados con balsámico y chile Flake
- ¢ Ensalada Cesar
- ¢ Ensalada de lechugas variadas, pavo, tocino y vinagreta
- ¢ Ensalada Capresse (tomate, albahaca y queso Mozzarella con pesto)
- ¢ Ensalada Griega con Queso Feta y con Vinagreta de orégano y limón
- ¢ Ensalada Jardinera con Aderezos Variados
- ¢ Ensalada de papas con surimi y maíz
- ¢ Ensalada de papas con eneldo y crema agria
- ¢ Nicoise de papas con tuna y aceitunas
- ¢ Ensalada de garbanzo con vinagreta cítrica de naranja

### Arroz

- ¢ Arroz con frijoles negros a la Mexicana
- ¢ Arroz de Guandú
- ¢ Arroz al limón y cilantro
- ¢ Arroz Pimentones Rostizado y Tocino
- ¢ Arroz al curry, piña y maní
- ¢ Arroz maíz y tocino
- ¢ Arroz a la milanesa
- ¢ Arroz negro de tinta de calamar
- ¢ Arroz con hongos
- ¢ Arroz a la espinaca y nueces
- ¢ Arroz con coco caribeño
- ¢ Arroz a la naranja y coriander
- ¢ Arroz frito tailandés con hierba de limón
- ¢ Arroz con fideos crocante

# Opciones

## Medallones de Pollo

- ◊ Aji de Pollo a la Peruana
- ◊ Pechuga rellena de vegetales en salsa dulce de soja
- ◊ Pechuga en salsa de alcachofa y queso
- ◊ Pechuga con tomate rostizados
- ◊ Dados de pollo a la tikka masala estilo Indú
- ◊ Pechugas a la tandoori
- ◊ Pechuga en salsa de cerezas negras
- ◊ Escabeche de pollo con aceitunas y alcaparras
- ◊ Medallones de pollo al limón
- ◊ Pechuga Salteada con tocino, chocolate y piñones
- ◊ Esferas de pollo rellenas de jamón y queso apanadas con salsa pomodora o salsa blanca

## Carnes

- ◊ Ragout de carne con papas y zanahorias
- ◊ Tajine de carne, pasas y nueces
- ◊ Goulash húngaro de res con tomate, paprika y semilla de caraway
- ◊ Kebabs de carne en salsa de tahina
- ◊ Carne a la marengo
- ◊ Lomo de res en crema de pimienta
- ◊ Lomo de res con zetas silvestres
- ◊ Lomo de res a la cacciatore
- ◊ Stroganoff de carne con mostaza dijon y demi glase
- ◊ Lomo a la bordelaise
- ◊ Bourguignon de carne con hongos y vino tinto

## Cerdo

- ◊ Lomo de cerdo relleno de chorizo y ciruela pasas
- ◊ Cerdo salteado en crema de maní y soja
- ◊ Sauteed de cerdo al jengibre, repollo y apio
- ◊ Lomo de cerdo en salsa agridulce de naranjilla
- ◊ Cerdo asado en emulsión de chocolate y almendras
- ◊ Choucrote (tocino, manzana, repollo encurtido, chorizos y jamón ahumado)
- ◊ Chuleta de cerdo a la bbq con picadillo de tomate y maíz
- ◊ Dados de cerdo a la cubana



# Opciones

## Acompañamientos

- ☺ Crema de Brócoli con queso cheddar
- ☺ Crema de clamchowder (almejas)
- ☺ Crema de Zapallo aromatizado con jengibre y Cajun
- ☺ Sopa de Cebolla
- ☺ Papas Lyonesas (salteadas con cebollas caramelizadas)
- ☺ Papas Dauphine (pastel de papa a la crema)
- ☺ Puré de otoo con ajos rostizados
- ☺ Vegetales Gratinados
- ☺ Sartén Meridional de Vegetales
- ☺ Repollo braseado con manzanas y balsámico
- ☺ Zanahoria a la Vichy (reducción de jugo de naranja y canela)
- ☺ Berenjenas a la Parmessana
- ☺ Polenta de maíz con queso fresco
- ☺ Habichuelas a las Francesas
- ☺ Perlas de Plátano con Jalea de Guayaba
- ☺ Lasaña de Vegetales
- ☺ Penne a la Putanesca
- ☺ Fussilli a la Norma (Almendras, Tomate, Berenjena y mantequilla)

## Pescado y Mariscos

- ☺ Rollitos de trucha con mantequilla de hierba Luisa
- ☺ Tempura de tilapia con coco y curry
- ☺ Mero con eneldo a la crema
- ☺ Pescado a la Veracruzana
- ☺ Cazuela de Mariscos

## Postres

- ☺ Cheesecake: maracuyá ,fresa, chocolate, zapallo, oreo, maple con peras pochadas
- ☺ Mouse de chocolate con ganache de frangelico
- ☺ Rum cake con fresas y albahaca
- ☺ Brazo gitano rellenos de manjar y canela
- ☺ Brazo gitano relleno de crema pastelera y fresas
- ☺ Red Velvet
- ☺ Devil ´s food cake
- ☺ Spoge cake relleno de frutas y crema
- ☺ Dulce de zanahoria
- ☺ Dulce de coco ,rum y nueces

# Menú de Bebidas & Licores

ℳ Bacardi Superior	\$ 33.00
ℳ Grand Old Parr	\$ 89.00
ℳ Johnnie Walker Black	\$ 105.00
ℳ Johnnie Walker Red	\$ 85.00
ℳ Botella Vodka Absolut	\$ 60.00
ℳ Vodka Stolichnaya	\$ 55.00
ℳ Patrón Reposado	\$104.00
ℳ José Cuervo Reposado	\$ 80.00
ℳ Kalhua	\$ 45.00
ℳ Chivas Regal	\$ 90.00
ℳ Ron Zacapa	\$79.00
ℳ Carta Vieja Añejo	\$ 35.00
ℳ Ron Abuelo	\$ 36.00
ℳ Ron Abuelo 7 Años	\$50.00
ℳ Seco Herrerano	\$ 35.00
ℳ Cervezas nacionales Panamá, Atlas, Balboa y Panamá Light	\$ 2.75
ℳ Cervezas Heineken	\$ 4.25
ℳ Cerveza Corona	\$ 4.25
ℳ Warsteiner Premium	\$ 4.25
ℳ Bulldog Dry Gin	\$70.00
ℳ Jack Daniels	\$ 75.00
ℳ Grey Goose	\$ 98.00

ℳ \*Cada botella trae su mezclador.

<b>Ponche Frutas</b>	por vaso	\$2.50
<b>Ponche Frutas</b>	por galón(25vasos)	\$45.00
<b>Limonada</b>	por galón (25vasos)	\$38.50
<b>Sangría</b>	por copa	\$4.75
<b>Sangría</b>	por galón (25 copas)	\$70.00
<b>Vino de la Casa</b>	por copa	\$3.50
<b>Vino de la Casa</b>	por botella	\$17.25
<b>Mimosa Maracuyá</b>	por copa	\$4.75
<b>Mimosa Maracuyá</b>	por galón (25 copas)	\$65.00
<b>Amapola</b>	Por galón (25 copas)	\$50.00
<b>Piña Colada</b>	por galón (25 copas)	\$60.00
<b>Sodas</b>	por unidad	\$2.00
<b>Agua Mineral</b>	Por unidad	\$2.15

\*Los precios no incluyen el 7% ni el 10% de Servicio.



# Open Bar

## Open Bar

2 horas	\$14.00 + 7% + 10%
3 horas	\$17.15 + 7% + 10%
4 horas	\$19.75 + 7% + 10%

**INCLUYE:** vodka, whisky, seco, vino, cervezas nacionales, sodas y jugos surtidos

- Licores de la casa

## Open Bar Premium

2 horas	\$18.65 + 7% + 10%
3 horas	\$ 21.85 + 7% + 10%
4 horas	\$ 25.10 + 7% + 10%

**INCLUYE:** Ron Bacardi, Vodka Stolichnaya, Escocés J&B, Whiskey J.W. rojo, Vinos de la Casa, Cervezas nacionales, Sodas Surtidas y Jugos

## Open Bar De Lujo

2 horas	\$ 21.25 + 7% y 10%
3 horas	\$ 24.40 + 7% y 10%
4 horas	\$ 28.05 + 7% y 10%

Ron Variados, Vodka Absolut, Escocés J&B, Whiskey Chivas Rigal y J.W. Black, Tequila, Vinos de la Casa, Cervezas nacionales e Importadas, Sodas Surtidas y Jugos

# Descorche de Bebidas

Mínimo 80 personas

Si usted desea introducir Licores, le recordamos, que los mismos deben contar con sus respectivos timbres fiscales y asumir el siguiente descorche valido para eventos de 80 personas en adelante. Con el descorche se puede introducir al hotel los mezcladores necesarios, Sodas y Jugos para consumo de su evento. Nosotros le brindamos Hielo, Revolvedores y el servicio.

- ☺ Ron y Seco Herrerano - \$6.00 por botella
- ☺ Vino y Sidra - \$7.50 por botella
- ☺ Whiskey y Champaña - \$11.00 por botella
- ☺ Vodka y Tequila - \$7.50 por botella
- ☺ Cerveza - \$10.00 por caja

Todo licor que sea traído para efectos de descorche deberá ser entregado con un MÍNIMO de 24 horas antes del evento para efecto de inventario y almacenamiento.

## Servicios Especiales

- ☺ Proyector multimedia \$ 80.00
- ☺ Micrófonos Inalámbricos (3) \$ 25 c/u
- ☺ Pantalla 113 x 63" \$ 40.00
- ☺ Equipo de sonido \$ 40.00
- ☺ Adaptador VGA a HDMI (1) \$ 6.00
- ☺ Micrófono de Solapa (1) \$ 40.00
- ☺ Headset (1) \$ 40.00
- ☺ Pasador inalámbrico (1) \$ 10.00
- ☺ Laptop (1) \$ 30.00
- ☺ Rotafolio \$ 30.00
- ☺ Tablero \$ 20.00

- ☺ Valet parking \$ 70.00 c/u  
(servicio con caja de llaves)
- ☺ Valet parking \$ 50.00
- ☺ Salonero \$ 45.00 c/u
- ☺ Barthender \$ 55.00 c/u
- ☺ Sobre mantel \$ 4.50
- ☺ Mesas cocteleras \$ 3.50
- ☺ Mallas de cocteleras \$ 2.50
- ☺ Tarimas 6 x12 pies \$ 150.00
- ☺ Tarima 6x6 pies \$ 75.00
- ☺ Podium \$ 25.00
- ☺ Asta (1-3 banderas) \$ 35.00





*Bodas*



HACIENDA  
**LOS MOLINOS**  
BOUTIQUE HOTEL  
BOQUETE - PANAMA

*Tu mejor Elección*

