



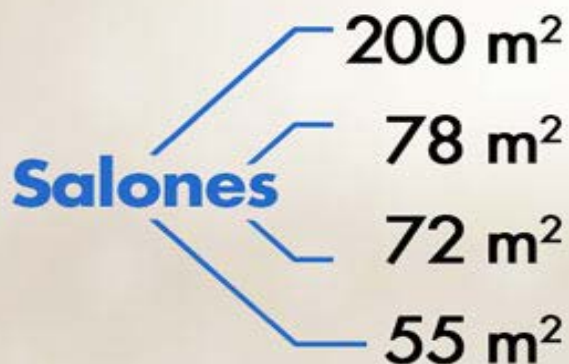
HACIENDA LOS MOLINOS

EVENTOS CORPORATIVOS



EL ÉXITO DE TU EVENTO EN NUESTRAS MANOS.

Capacidad para todo tipo de eventos.



Organizamos:

- Juntas Directivas
- Reuniones de Negocio
- Conferencias
- Seminarios y Capacitaciones
- Talleres de venta
- Lanzamiento de productos
- y mucho más...



HACIENDA
LOS MOLINOS
EVENTOS CORPORATIVOS

Capacidad

según montaje

Áreas	Tamaño	Auditorio	Escuela	Herradura	Banquete
Salón Los Molinos & Área verde	200 m2 260 m2	200	112-115	50-60 180 – 200 doble	250 150
Canyon Bar	78 m2		35	-----	50
Reservado	72 m2	50	-----	-----	50
VIP Salón	55 m2	50	30	25	30

HACIENDA LOS MOLINOS

EVENTOS CORPORATIVOS

Nos convertimos en su Centro de Negocios:

- Transporte David - Los Molinos - David
- Servicio de Hotel y Catering
- La mayor calidad y excelencia en nuestro servicio

Dinamiza tu equipo con el **Corporativo Plus+**:

- Taller de Cuerda
- Clases de Zumba y Salsa
- Tours de Aventura
- Catas de café y miel





Desayunos Servidos

Máximo 30 personas

Servido # 1

- Jugo de Naranja
- Huevos al gusto
- Tortillas o hojaldres
- Queso Fresco
- Pan artesanal de desayuno
- Mantequilla y mermelada casera
- Café o té

\$7.90 por persona

Servido # 4

- Jugo de Zanahoria y Naranja
- Frutas de temporada con yogurt
- Bistec de filete salteado con pimientos y cebollas
- Amojámanos
- Queso fresco
- Pan artesanal
- Mantequilla y mermelada casera
- Café o té

\$10.50 por persona

Servido # 2

- Jugo de Maracuyá
- Frutas de temporada con yogurt
- Omelet con todo
- Papas Ralladas/ hojaldra o tortillas
- Tocino
- Queso del país
- Pan artesanal
- Mantequilla y mermelada casera
- Café o té

\$9.00 por persona

Servido # 3

- Jugo de naranja o piña
- Display de frutas frescas con yogurt casero, miel y nueces
- Huevos revueltos con jamon y queso
- Tortilla de maíz asada o fritas
- Queso fresco de la hacienda
- Salchichas de desayuno
- Panes de la casa
- Pan de zanahoria
- Mantequilla y mermelada de temporada
- Café o té

\$12.50 por persona

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

Desayunos Buffet

Mínimo 30 personas

Desayuno de la Hacienda

- Jugo de fruta naranja o piña
- Barra de frutas frescas con yogurt casero y granola
- Bistec Picado
- Huevos revueltos
- Tortillas de maíz asadas
- Queso fresco de la hacienda
- Pan de Guineo
- Pan artesanal de desayuno
- Mantequilla y mermelada Casera de temporada
- Café, té, leche

\$12.90 por persona

Desayuno Ranchero

- Jugo de naranja
- Frutas frescas con jalea de maracuyá y menta
- Huevos rancheros
- Frijoles refritos
- Carne a la parrilla con achiote y culantro
- Almojábanas con queso azul
- Queso fresco de la hacienda
- Muffin variados
- Pan de desayuno
- Mantequilla y mermelada de temporada
- Café y té

\$13.90 por persona

Desayuno Luxury

- Jugo de Maracuyá
- Martini de frutas frescas con manzanas verdes y conserva de higos
- Huevos benedictinos English muffin, tocino canadiense y salsa bernesa
- Salchichas de desayuno con miel y manzanas
- Galletas de avena
- Pan de Zanahoria con pasas y nueces
- Pan artesanal de desayuno y Mermelada Casera de temporada
- Café, té, leche

\$15.00 por persona

Coffee Break

Mínimo 25 personas

Coffee # 1

- Emparedaditos de jamón, queso, berro y mermelada de guayaba
- Pan de zanahorias con pasas y glasé de vainilla
- Jugo de Maracuyá
- Café, té

\$5.90 por persona

Coffee # 2

- Mini campesinos rellenos de salame
- Canastitas de maíz rellenas de ropa vieja
- Muffin de banano
- Te frio de Hierba de Limón
- Café, té

\$6.50 por persona

Coffee # 3

- Croquetas de maíz con chorizo criollo
- Mini Quiche de queso y tocino
- Lumpias de pollo con vegetales
- Galletas de coco
- Jugo de temporada
- Café y té

\$7.90 por persona

Coffee # 4

- Emparedaditos de jamón, queso, berro y mermelada de guayaba
- Empanaditas argentina con pollo
- Cuadros de tortilla española con brócoli
- Pan de zanahorias con pasas y glasé de vainilla
- Jugo de Maracuyá
- Café, té

\$7.90 por persona

Coffee # 5

- Mini campesinos rellenos de salame
- Deditos de pollo con salsa miel y mostaza
- Canastitas de maíz rellenas de ropa vieja
- Muffin de banano
- Te frio de Hierba de Limón,
- Café, té

\$7.90 por persona

Coffee

Break Temáticos

Mínimo 25 personas

Panameño

- Frutas frescas de temporada con aderezo de toronja
- Emparedaditos de tuna con mayonesa de limón
- Empanadas de maíz rellenas de tasajo de pollo y mojo de tomate fresco
- Esferas de plátano maduro con salsa rouville
- Volteado de piña
- Café y té

\$12.00 por persona

Mexicano

- Shot de ceviche de mero estilo yucateco
- Taquitos de carne al pastor crocantes
- Quesadillas de pollo a la parrilla con tomate y queso mozzarella
- Nachos crujientes
- Salsas
- Pico de gallo, guacamole, crema agria, frijoles refritos, queso de la hacienda
- Flan de cajeta "dulce de leche"
- Café y té

\$12.50 por persona

Saludable

- Jugo de naranja y Zanahoria
- Copa de frutas tropicales con sirope de Maracuyá
- Yogurt casero con granola
- Emparedaditos de queso nacional, guayaba y berro
- Muffins de maíz
- Café y té

\$8.00 por persona

Estación Continua Café & Té

- Tiempo que dure el evento \$3.50 por persona

Complemente su
Coffee
Break

Mínimo 25 personas

Seleccione la opción de su preferencia y complemente su Coffee Break a \$ 3.00 por persona

Boquitas Saladas:

- Mini Croissant Rellenos de Jamón con queso y mermelada de Guayaba
- Mini Pastelitos Carne/Pollo
- Croquetas de maíz con pollo ahumado con mojo de Cilantro
- Empanaditas Argentinas de pollo
- Mini Sándwich Variados (pavo, jamón, salame)
- Canapé de Pate Campesino con mermelada de cebolla
- Brusquetas Variadas
- Mini panes campesinos relleno de ensalada de atún
- Rollitos Primavera
- Dedos de Pollo con Miel y Mostaza
- Deditos de queso en salsa Pomo doro
- Canastitas de maíz rellenas de tasajo
- Mini Carimañolas con chorizo de cerdo con crema de limón
- Buñuelos de bacalao
- Quiche Variados o Loraine (tocino y cebolla)
- Dados de pollo envueltos en tocino cubiertos con miel
- Quesadillas de pollo
- Tostones de plátanos con fritata de pollo y queso
- Tortilla española

Boquitas Dulces:

- Mini Muffin Variados
- Mini Tartaletas
- Galletas Surtidas
- Mini Brownies
- Dulce de Guineo
- Vasitos de Yogurt con Frutas
- Bizcocho de Manzana y Almendra
- Mini Donut
- Cinnamon Rolls (Rollos de Canela)
- Churros
- Danesas

Almuerzo

Servidos

Máximo 30 personas

Menú #1

- Canasta de pan artesanal
- Crema de tomate ahumado con mousse de queso nacional
- Rigatoni gratinado con mozzarella y pechuga a la parrilla en salsa de hongos
- Flan de Vainilla con salsa de caramelo y crocante de almendras

\$14.00 por persona

Menú #2

- Canasta de pan artesanal
- Ensalada de papa rusticas con remolacha caramelizadas, croquetas de pollo y crema acida de apio
- Pescado a la parrilla, puré de plátano maduro y salsa veracruzana
- Mousse de maracuyá con chocolate blanco y coulis de menta

\$14.50 por persona

Menú #3

- Canasta de pan artesanal
- Ensalada de lechugas mixtas, vinagreta de toronja, queso feta y crujientes de cebollas encurtidas
- Crema de zapallo con coco y camarones al cajun
- Filete de cerdo al grill con salsa de cerveza negra y chutney de manzana con polenta cremosa

\$16.00 por persona

Almuerzo Buffet

Mínimo 30 personas

Buffet #1

- Canasta Pan de la Casa
- Ensalada de papa con camarones y mayonesa de eneldo
- Arroz de maíz dulce y bacón
- Lomo de res asado en salsa de setas
- Penne en crema de espinaca con queso mozzarella

Postres:

- Cheescake de blueberry
- Panacota de manzana y menta

\$17.90 por persona

Buffet #2

- Canasta de Pan de la Casa
- Ensalada del Huerto
- Arroz frito de guisantes y cebollina
- Escalopines de pollo en salsa morena de hongos
- Cerdo asado a baja temperatura con salsa agridulce de mango y jengibre
- Vegetales al wok
- Papas asadas con crema agria y tocino

Postres:

- Tres Leches de fresa
- Mousse de chocolate y crema de vainilla

\$18.50 por persona

Buffet #3

- Canasta de Pan de la Casa
 - Crema de coliflor con cebollas rostizadas y jamón ahumado
 - Arroz con tomates secos y aceitunas
 - Canelones de pollo en salsa de pimentones morrones
 - Kebab de cerdo con cebollas a la parrilla
 - Puré de papas con cebollina, gratinado
 - Zanahorias y habichuelas almendrán
- ### Postres:
- Dulce de chocolate con coco
 - Crema de pistachos con naranja y crumble de avena

\$18.50 por persona

Complemente su Menú
Ensaladas \$ 1.75 por persona
Carnes \$ 2.50
Acompañamientos \$ 2.00
Postres \$ 1.50

Almuerzo a su gusto!

Mínimo 30 personas

Buffet Asistido #1

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

\$20.50 por persona

Buffet Asistido #2

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

\$25.50 por persona

ENSALADA

- Ensalada de la Casa (brócoli, uvas, bacón y nueces, pasitas)
- Hongos Marinados con balsámico y chile Flake
- Antipasto italiano (Berenjena, zucchini, pimiento morrón, hongos y cebollas)
- Ensalada Italiana (pasta de colores, aceitunas negras, jamón y queso)
- Ensalada de maíz a la Ranchera
- 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

ARROZ

- Arroz Oriental (guisantes y tamago)
- Arroz de Guandú
- Arroz con Nueces, Pasas y All Spice
- Arroz Pimentones Rostizado y Tocino
- Arroz de Piña y Chicharrón
- Arroz Maíz con Ajos Confitados
- Arroz Congrí

CARNES

- Lomo de Res
- Salsa de Setas Silvestres
- Emulsión de Cerveza Negra y Mostaza Dijon
- Crema de Pimienta Verde
- Reducción de Cabernet con moras

Seleccione la opción de su preferencia y complemente su Menú

Ensaladas \$ 1.75 por persona

Carnes \$ 2.50

Acompañamientos \$ 2.00

Postres \$ 1.50

Almuerzo a su gusto!

Mínimo 30 personas

MEDALLONES DE POLLO

- Salsa de Mostaza a la antigua
- Salsa Morena con hongos
- Chutney de Higos y manzanas
- A la Reina
- Pollo a la Cordón Bleu con salsa pomo dorado y albahaca
- Pechugas de pollo a la Florentina gratinada
- Ají de Pollo a la Peruana

MEDALLONES DE CERDO

- Glace de Maracuyá y salvia
- Gravy de Tomillo y Hongos
- Chutney de Tomate de Palo
- Salsa Teriyaki
- Chuleta con sidra y manzana confitadas
- Chuletas apanadas con tomates y queso
- Ragú de Cerdo con papas al jerez

PESCADO Y MARISCO

- 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

ACOMPAÑAMIENTOS

- Crema de Brocoli con queso cheddar
- 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 oteó 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

POSTRES

- Cheesecake con gelee de tomate de arbol
- Pumkin Cheesecake con crust de especias
- Tarta de Manzana con crumlee
- Macarron
- *Mini Tartaleta Variadas
- Mini Brownies
- Tres Leches
- Run Cake con Salsa de Butter Scotch
- Flan con caramelo de Café

Cenas Servidas

Máximo 30 personas

Menú #1

Entrada

- Ensalada de lechugas, rúcula, tomates cherry, mandarina, nueces caramelizadas y aderezo de toronja roja.

Principal

- Pechuga de pollo spicy, puré de otoo, mini zanahorias glaseadas, sambal de piña con menta y limón.

Confitería

- Cheescake cítrico con galletas de vidrio y albahaca (maracuyá, fresa y naranjilla)

\$18.75 por persona

Menú #2

Entrada

- Carpaccio de carne con alcaparras fritas y galletas de queso parmesano

Principal

- Trucha envuelta en tocino rellena con albahaca y tomate, Puré de papas con puerro y Salsa de almendras

Confitería

- Fresas marinadas con cava, crema chiboust y sorbeto de hierba de limón

\$23.50 por persona

Menú #3

Entrada

- Sopa de zapallo rostizado con leche de coco y langostino al cajún

Principal

- Filete de res a la parrilla envuelto en tocino, papas confitadas y espuma de espárragos y mantequilla de queso azul.

Confitería

- Tarta de manzana, galletas sablee, helado de crema agria, salsa de caramelo y ron

\$24.90 por persona

Cenas Buffet

Mínimo 30 personas

Buffet #1

- Canasta de pan de la casa
Aceite de oliva y balsámico

Entrada

- Ensalada de zapallo confitado, nueces caramelizadas y vinagreta de toronjas
- Shot de ceviche de pescado glorificado con manzana

Platos fuertes

- Arroz pilaf con nueces y pasitas
- Papas en cuñas marinadas con limón, romero y ajo
- Brócoli salteado con mantequilla
- Pechuga de pollo al grill, puerro frito y salsa de mostaza a la antigua
- Dados de puerco asados en salsa de guayaba

Confitería

- Pudín de arroz con caramelo de canela

\$21.50 por persona

Buffet #2

- Canasta de pan de la casa
Aceite de oliva y balsámico

Entrada

- Ensalada de pasta tricolor con salami, pepperoni y aceitunas negras
- Ensalada de brócoli con uvas, nueces y crema de mostaza.

Platos fuertes

- Arroz verde con culantro, pimientos, berenjenas y zucchini.
- Puré de papas con ajos confitados
- Lomo de res asado en crema de hongos silvestres
- Pescado a la marinera con crust de hierbas aromáticas y queso parmesano

Confitería

- Tres leches con manjar y nueves tostadas

\$21.50 por persona

Buffet #3

- Canasta de pan de la casa
Aceite de oliva y balsámico

Entrada

- Ensalada nicoise (Papas, aceitunas, alcachofas y vinagreta de orégano)
- Ensalada coleslaw (Repollo, pimientos y zanahorias)

Platos fuertes

- Arroz congrí con chicharrón de puerco
- Yucas al moho
- Zanahorias a la Vicky (Caramelizadas con naranja y canela)
- Chuletas de puerco adobadas con comino, limón y ajo
- Albóndigas de pescado fritas con salsa tártara

Confitería

- Flan de coco con bananas al málibu

\$21.50 por persona

Menú de Bebidas

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

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

Open bar

Open Bar

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

INCLUYE: vodka, ron, 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

HACIENDA LOS MOLINOS

EVENTOS CORPORATIVOS



Para más información:
ventas@losmolinoshotel.com
ldiaz@losmolinoshotel.com

Consulte los beneficios
de nuestras Business Card



RESERVACIONES:
730-8313

Boquete Chiriquí, Panamá
reservas@losmolinoshotel.com
www.losmolinoshotel.com

 @losmolinoshotel
 @haciendalosmolinos
 Hacienda Los Molinos Hotel