



events by Marriott

season
delight
essence
flavor
authentic
flawless
taste
Infuse
spice
season
delight
essence
flavor
authentic
flawless
taste
Infuse
spice
season
delight
essence
flavor
authentic



Panamá Marriott Hotel

Reciba nuestras felicitaciones por la próxima celebración de su fiesta de Bodas; es ahora que usted tiene por delante toda la alegría de planear paso a paso cada detalle, para que al pasar del tiempo, el recuerdo de este día especial deje una huella indeleble en la memoria.

El Hotel Marriott Panamá pone a su disposición salones de eventos - con capacidad de hasta 450 invitados - y una variedad de salones pequeños, con los cuales podrá crear diferentes ambientes dentro de su fiesta.

Usted encontrará profesionalismo, calidad y excelente servicio; además de la experiencia de un personal especializado que estará a su lado para acompañarle en la planeación de todos los detalles de la Boda.



events by Marriott

season
delight
essence
flavor
authentic
flawless
taste
Infuse
spice
season
delight
essence
flavor
authentic
flawless
taste
Infuse
spice
season
delight
essence
flavor
authentic



REGALO DE BODAS



Al seleccionar el Hotel Marriott Panamá para la celebración de su Boda, por un consumo mínimo de **\$7000.00** en Alimentos y Bebidas, los novios se hacen acreedores a los siguientes beneficios:

- Prueba del menú para 4 personas, 10 días antes de la celebración del evento.
- Servicio de Limosina: Residencia / Iglesia / Hotel
- Suite de Lujo para la noche de bodas.
- Desayuno en la habitación o en el Concierge Lounge del Hotel y Botella de Champaña para los Novios la mañana siguiente.
- Dos (2) Habitaciones de Lujo de Cortesía para los padres de los novios.
- Escultura de hielo al gusto de la Novia.
- Tarifa especial para habitaciones adicionales (sujeta a disponibilidad y previa reservación) - \$129.00 (más 10% de impuesto) Viernes y Sábados
- Sesión de Fotos en estudio para la Novia y para la foto de la Mesa de Firmas con el fotógrafo profesional Rodrigo García y de regalo la foto de su preferencia en tamaño 8X10.
- Certificado de regalo por \$200.00, en uno de los siguientes establecimientos a escoger:

Joyería Nat Mendez

Leyda Mislov (Eventos Inolvidables)

Alessi Joyeros

Cakes By Yoly

Como toque final, después de celebrada su Boda le obsequiamos una noche de fin de semana en el Panamá Marriott Hotel (viernes-sábado o sábado-domingo) en una habitación de Lujo*

*Su estadia incluye habitación e impuestos. Tiene una validez de 12 meses a partir de la fecha de celebración de la boda y esta sujeta a disponibilidad.

Este regalo no es transferible.



events by Marriott
season delight essence flavor authentic flawless taste Infuse spice season delight essence flavor authentic flawless taste Infuse spice season delight essence flavor authentic



REGALO DE BODAS



Al seleccionar el Panamá Marriott Hotel para la celebración de su Boda, por un consumo mínimo de \$5,500.00 en Alimentos y Bebidas, los novios se hacen acreedores a los siguientes beneficios:

- Servicio de Limosina: Residencia / Iglesia / Hotel.
- Suite para la noche de bodas.
- Tarifa especial para habitaciones adicionales (sujeta a disponibilidad y previa reservación) - \$129.00 más 10% de impuesto Viernes y Sábados
- Escultura de hielo al gusto de la Novia.
- Sesión de Fotos en estudio para la Novia y para la foto de la Mesa de Firmas con el fotógrafo profesional Rodrigo García y de regalo la foto de su preferencia en tamaño 8X10.
- Certificado de regalo por \$100.00, en uno de los siguientes establecimientos a escoger:

Joyería Nat Mendez

Leyda Mislov (Eventos Inolvidables)

Alessi Joyeros

Cakes By Yoly

Como toque final después de celebrada su Boda, le obsequiamos una Cena romántica de Aniversario para la pareja en el Restaurante Marriott Café. Se le otorgará un certificado de \$50.00 en consumo

* Tiene una validez de 12 meses a partir de la fecha de celebración de la boda y está sujeta a disponibilidad. *Este regalo no es transferible.*



season
delight
essence
flavor
authentic
flawless
taste
Infuse
spice
season
delight
essence
flavor
authentic
flawless
taste
Infuse
spice
season
delight
essence
flavor
authentic

events
by Marriott



REGALO DE BODAS



Al seleccionar el Panamá Marriott Hotel para la celebración de su Boda, por un consumo mínimo de \$4,000.00 en Alimentos y Bebidas, los novios se hacen acreedores a los siguientes beneficios:

- Habitación de Lujo de Cortesía para los novios.
- Tarifa especial para habitaciones adicionales (sujeta a disponibilidad y previa reservación) - \$129.00 (más 10% de impuesto) Viernes y Sábados
- Sesión de Fotos en estudio para la Novia y para la foto de la Mesa de Firmas con el fotógrafo profesional Rodrigo García y de regalo la foto de su preferencia en tamaño 8X10.



events
by Marriott

season
delight
essence
flavor
authentic
flawless
taste
Infuse
spice
season
delight
essence
flavor
authentic
flawless
taste
Infuse
spice
season
delight
essence
flavor
authentic



Cena Buffet – Menú I

presentación de trilogía de salmón ahumado, graviláx y pimienta con sus condimentos tradicionales: Huevo, perejil, cebolla morada,

rosetas de queso crema, mini alcaparras y bagel chips

ensalada de pollo tropical preparada con cebolla, pimentón, aceitunas, maíz, culantro, frijoles negros y pollo con delicioso un toque de limón y aceite de oliva

ensalada de tres colores de pimentones rostizados con aderezo Italiano y hierbas

presentación de antipasto de vegetales a la parrilla marinados con Vinagreta Balsámica

ceviche de corvina con tomate, culantro y maíz

ceviche pulpo al carbón acompañados de sus canastitas

paella vegetariana

pechuga de pollo rellena de espinaca y prosciutto, servido con salsa marinera

medallones de filete de res con salsa de frutas silvestres

mixto de mariscos a la thermidor servido con mini vol-au-vent aparte

lascas de pierna de cordero al horno con salsa de menta al pesto

estación de pastas: penne, tortellini y ravioli para preparar al momento con salsa pomodoro, alfredo y pesto; con salmón ahumado, camarones, jamón, cebolla, pimentón, vino blanco y queso parmesano

fantasía de postres:

canasta de almendras rellena de fresas frescas con crema chantilli y chocolate

mousse de avellanas

mousse de chocolate

sacher torte en forma de corazones

Cecibón

charlotte de caramelo

cheese cake de manjar

napoleón de fresas y chantilli

sopa borracha

flan crocante

cake de mocca

trufas de chocolate

panecillos recién horneados, mantequilla café y té

\$28.00 por persona



season
delight
essence
flavor
authentic
flawless
taste
Infuse
spice
season
delight
essence
flavor
authentic
flawless
taste
Infuse
spice
season
delight
essence
flavor
authentic

events
by Marriott



Cena Buffet – Menú II

ensalada de piña y nueces con sour cream

ensalada capresse

ensalada waldorf

ensalada caesar para preparar al momento

presentación de salmón ahumado, salmón fresco, mero y atún con su condimentos tradicionales: huevo, perejil, cebolla morada, rosetas de queso crema, mini alcaparras y bagel chips

estación de ceviches: cocktail de langostinos a la inglesa, ceviche de corvina glorificado, ceviche de conchuela chow-chow, ceviche de calamares acompañados de sus canastitas y presentado sobre una hermosa figura de hielo
presentación de sushi variados con wasabi, jengibre y salsa de soya

arroz a la griega

carne de langosta a la thermidor

pechuga de pollo en salsa de champaña con limón y hierbas

filete de res con salsa de vino oporto y reducción balsámica

champiñones y hongos portobelo salteados con aceite de oliva, vino tinto y ajo

estación de risotto: para preparar al momento, con sus salsas: pomodoro, crema y pesto; con salmón ahumado, camarones, cebolla, pimentón, zanahorias, vino blanco y queso parmesano

estación de carving: perril de cerdo con salsa de maracuyá

tentación de postres:

canasta de Almendras rellena de Fresas frescas con crema chantillí y chocolate

sacher torte en forma de corazón

sopa borracha

cheese cake de fresas y almendras

cake cuatro leches

mousse de mango con salsa de frambuesas

bomba de chocolate

flan de la casa con lazos de caramelo

mousse de frambuesa

trilogía de mousse de chocolate

cake napoleón de manjar

fina pastelería surtida

panecillos recién horneados, mantequilla, café y té

\$35.00 por persona



season
delight
essence
flavor
authentic
flawless
taste
Infuse
spice
season
delight
essence
flavor
authentic
flawless
taste
Infuse
spice
season
delight
essence
flavor
authentic

events
by Marriott



Cena Buffet – Menú III

presentación de antipasto de vegetales a la parrilla y carnes frías

vegetales marinados en vinagreta balsámica, decorados con cebollitas cocktail, pepinillos, tomate cherry y peperoncini, acompañados de salami, sobresata y prosciutto

presentación de sushi variados con jengibre, wasabi y salsa de soya

ensalada de hongos con pechuga de pato y espinaca

salpicón de pollo

ensalada de tres colores de pimentones rostizados con aderezo Italiano y hierbas

mesa de ceviches: presentación de langostinos marinados con cilantro, ajo y coñac, con sus salsas golf, cocktail y mango chutney; cocktail de langosta y langostinos a la inglesa; ostras marinadas, ceviche de pulpo al carbón, ceviche de conchuela y ceviche de corvina, con de su canastita, servido en una espectacular mesa de hielo

arroz al jerez con nueces y almendras

filete de salmón en salsa saint jackes y caracoles

filete de res con salsa de esencia de trufas demi glacé

pechuga de pollo con salsa de frutas silvestres

estación de pastas: penne, tortellini y ravioli con salsa pomodoro, alfredo y pesto acompañado de salmón ahumado, camarones, jamón, cebolla, pimentón, vino blanco y queso parmesano

estación de hongos: salteados al momento: hongos portobello, porcini y champiñones aderezados con cebolla, ajo y vino tinto

estación de carving: prime rib horneado con salsa de demi foie gras y salsa chimi churri

deslumbramiento de postres:

canasta de almendras rellena de fresas frescas, con crema chantilli y chocolate	cake cuatro leches
fuelle de fudge de chocolate	mousse de ciruelas
sacher torte en forma de corazones	Croquembouche
cheese cake de oreo	flan crocante
flan de caramelo con cúpula de caramelo	trilogía de chocolate
mousse de chocolate al coñac	bomba de chocolate
presentación de frutas Cristalizadas	
cake de manjar	

panecillos recién horneados, mantequilla, café y té

\$52.50 por persona



events
by Marriott

season
delight
essence
flavor
authentic
flawless
taste
Infuse
spice
season
delight
essence
flavor
authentic
flawless
taste
Infuse
spice
season
delight
essence
flavor
authentic



Cena Buffet – Menú IV

válido para bodas los días viernes únicamente

presentación de quesos nacionales e importados y carnes frías – jamón, salami y prosciutto acompañado de crisisinis, pan lavosh y pan francés

antipasto de vegetales: berenjenas, zanahorias, zucchini y hongos marinados en vinagreta balsámica

ensalada waldorf

ensalada caesar para preparar al momento

ensalada de tortellini con camarones, tomate y pesto

ceviche de corvina y ceviche de pulpo con canastitas aparte

arroz a la provenzal

medallones de filete de res con salsa de pimienta

filete de corvina con salsa oriental acompañada de trocitos de brócoli y cashews

pollo a la king con mini vol au vent aparte

mesa de postres:

cheesecake de almendras

cake de coco

mousse de chocolate con hojas de repollo de chocolate

cake napoleón

crème broull'e

sacher tarte

panecillos, mantequilla, café y selección de té

\$25 por persona



events by Marriott
 season delight essence flavor authentic flawless taste Infuse spice season delight essence flavor authentic flawless taste Infuse spice season delight essence flavor authentic



Lista de Bebidas

Descorche

licores surtidos	\$10.00
vinos y champagnas	\$ 8.00

Open Premium Bar

1 hora	\$ 8.00 por persona
2 horas	\$11.00 por persona
3 horas	\$15.00 por persona
4 horas	\$18.00 por persona

incluye: j & b, beefeater, smirnoff, jw red label, bacardi blanco, brandy fundador, josé cuervo especial, vino de la casa tinto y blanco, cerveza nacional, sodas y jugos.

Open Deluxe Bar

1 hora	\$10.00 por persona
2 horas	\$17.00 por persona
3 horas	\$21.00 por persona
4 horas	\$25.00 por persona

incluye: jw black label, chivas regal, tanqueray, bacardi Blanco, absolut, jack daniels, ron abuelo, courvoisier vs, cuervo 1800, vino de la casa blanco y tinto, cerveza nacional, sodas y jugos.

Cervezas

nacional	\$2.50
importada	\$3.75

Extras

sodas y mezcladores	\$ 1.75
jugos	\$ 2.75
agua mineral	\$ 2.75
ponche de frutas	\$ 2.75
galón de Jugo de naranja	\$16.00
galón de Ponche de Frutas	\$45.00
galón de Piña colada	\$65.00
galón de Cranberry	\$25.00



events by Marriott

season
delight
essence
flavor
authentic
flawless
taste
Infuse
spice
season
delight
essence
flavor
authentic
flawless
taste
Infuse
spice
season
delight
essence
flavor
authentic



LISTADO DE COCTELES

Martinis

classic martini
blue martini
apple martini
cosmopolitan
\$5.50 por persona

Mojitos

classic spearmint mojito
mojito de tamarindo
mojito de maracuyà
mojito de mango
mojito de fresa
\$5.50 por persona

Sangria y Mimosas

\$ 3.75 por persona
\$85.00 por galón
\$ 3.50 por copa
\$75.00 por galón

Daiquiri

strawberry daiquiri
mango daiquiri
piña colada daiquiri
banana daiquiri
\$5.50 por persona

Margarita

lemon margarita
strawberry margarita
\$5.50 por persona

Otros Favoritos

caipirinha, piña colada, mudslide, long island iced tea
\$5.50 por persona



events
by Marriott

season
delight
essence
flavor
authentic
flawless
taste
Infuse
spice
season
delight
essence
flavor
authentic
flawless
taste
Infuse
spice
season
delight
essence
flavor
authentic



OPCIONES DE:

Champaña y Espumantes

veuve clicquot carte jaune brut	\$125
dom perignon cuve	\$245
moet & chandon brut imperial	\$125
navarro correas brut	\$35
concha y toro	\$20

Vinos Blancos

navarro correas chardonnay	\$28
turning leaf chardonnay	\$28
morande reserva sauvignon blanc	\$32
navarro correas sauvignon blanc	\$28
borgotesis pinot grigio	\$28
casillero del diablo riesling	\$22
blue nun riesling	\$22
martin codax albariño	\$28

Vinos Tintos

turning leaf cabernet sauvignon	\$28
marquez casa concha merlot	\$34
casillero del diablo pinot noir	\$22
borgotesis	\$28
castillo rioja	\$25
marquez casa concha cabernet sauvignon	\$34
errazuris state carmenere	\$28



events
by Marriott

season
delight
essence
flavor
authentic
flawless
taste
Infuse
spice
season
delight
essence
flavor
authentic
flawless
taste
Infuse
spice
season
delight
essence
flavor
authentic



Para reservas:

El salón se reserva por un período de 6 horas y de extenderse su evento, hacemos un cargo por renta del salón de \$200.00 por hora adicional. Nosotros nos encargamos de arreglar el salón escogido con mesas, sillas, manteles, pista de baile, tarima para músicos y plantas.

Si desea garantizar la fecha de su evento, lo puede hacer con un depósito de \$1,000.00 que aplicaremos a su cuenta.

También le ofrecemos, por un costo adicional, los siguientes artículos:

- * Forros para sillas en colores crema y blanco \$ 1.50 c/u
- * Sillas Versalles en Dorado, Plateado, Blanco o Madera \$ 3.50 c/u
- * Mantelería Fina (Cubre Mantel) \$ 12.00 c/u
- * Figuras de Hielo, diseño personalizado \$125.00 c/u

Marriott Rewarding Events

Como beneficio para nuestros distinguidos clientes, el consumo que se realice en el Hotel, podrá ser acreditado al conveniente programa de Marriott Rewards, o al programa de viajero frecuente de su preferencia, con la siguiente tarifa de acumulación de puntos:

3 puntos Marriott Rewards por cada dólar de consumo, hasta 50,000 puntos

1 milla de Aerolínea por cada dólar de consumo, hasta 15,000 millas