



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.

A continuación, le presentamos nuestra propuesta de Bodas, en donde usted encontrará toda la información necesaria para planear tan importante ocasión.

Saludos,
Lizette Stanzola
Gerente de eventos sociales
Tel. (507) 210-9315 / Fax (507) 210-9302
Lizette.stanzola@marriotthotels.com



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.
- 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.
- Forros y manteles en cortesía
- Certificado de regalo por \$500.00, para escoger entre la lista de proveedores adjunta
- 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 para celebrar su aniversario(**)

(*) Sujeto a disponibilidad.

(**) 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.



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 \$5,500.00 en Alimentos y Bebidas, los novios se hacen acreedores a los siguientes beneficios:

- Suite para la noche de bodas. (*)
- Desayuno en el Concierge Lounge del hotel
- Forros y manteles en cortesía
- Certificado de regalo por \$350.00, para escoger de la lista de proveedores
- 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 (**)

(*) Sujeto a disponibilidad.

(**) 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..*



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 \$4,000.00 en Alimentos y Bebidas, los novios se hacen acreedores a los siguientes beneficios:

- Habitación de Lujo de Cortesía para los novio (*)
- Certificado de regalo por \$200.00, para escoger de la lista de proveedores

(*) Sujeto a disponibilidad.



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

quesos nacionales y importados, carnes frías
ensalada de lechugas con zanahorias, mandarina y coco tostado con aderezo de toronja
ensalada waldroff
ensalada de tortellini con camarones, tomates y pesto
ensalada de pollo al curry
antipasto de vegetales a la parilla con vinagre balsámico
ceviche de corvina
ceviche pulpo con salsa golf

arroz a la provenzal
pechuga de pollo con naranjilla y azafrán
corvina a la parilla con salsa oriental
filete de res con salsa tres pimientos
soufflé de espinacas y nueces

ESTACION DE PASTAS: penne y ravioli a preparar al momento con salsa pomodoro, pesto y alfredo

sacher torte en forma de corazones
flan crocante
napoleón de fresas y salsa chantilli
trufas de chocolate
Mouse de maracuyá
cheesecake de fresas
sopa borracha

\$26.00 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 II

Trilogía de carnes ahumadas del mar: mero, atún, salmón.

Filete de salmón a las finas hierbas

Mini conchuela en mayonesa de limón

Ceviche panameño de pescado

Pulpo al carbón con Patatas bravas

Ensalada farfalle tricolor con camarón y salsa de anchoas

Ensalada de brócoli, albaricoques, lascas de queso parmesano y pavo ahumado, en aderezo de naranjillas

Ensalada de mariscos con gajos de toronja y naranjas en aderezo cítrico picante.

Ensalada de tortellinis en aderezo de pesto cremoso de albaca y tomates secos.

Vegetales entre: Brócolis gratinados, Coliflor con costra panadera, zanahorias vicchi.

Arroz a las finas hierbas.

Filetes de res en salsa cremosa de setas secas y brandy

Pechuga de Pollo en salsa primavera.

Filete de corvina en mantequilla de alcaparras, limón y ajonjolí

Variedad de mariscos con coco y curry

SELECCION DE CARVING: Pechuga de pavo en salsa de ciruelas borrachas o pierna de Res con salsa fría de vinagre de jerez, cebolla, pimientos, hierbas finas.

Suprema de Chocolate (mouse de chocolate centro de mouse de pistacho y bizcocho de almendras, bañado con ganache)

Trufas de chocolate

Cheese cake de caramelo y manzanas

Lemon Cake y poppy seed

Croquembouche

Flan Crocante

Mini english trifle

Mini sopa borracha

Mini sinfonía de Creme Brulees: chocolate y frambuesa, coco y piña caramelizada y almendras y Frangelico

Gelatina de vino merlot y uvas flambeadas en individuales

Crumble de fresas y mandarinas

Mouse de guineo y chocolate amargo con cúpula de chocolate en individuales

\$28.00 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 III

Trilogía de carnes ahumadas del mar: Mero, atún, salmón.
 Sushis surtidos
 Mejillones en su concha con salsa ajillo.
 camarones cocidos en cóctel gazpacho de tomates y ajonjolí negro.
 Presentación de atún con naranjas picantes y caramelo balsámico.
 Ceviche de pescado con tomate y gajos de naranja.
 Ensalada Waldrof con pollo
 Ensalada caprese de buffalo con tomate cherry
 Ensalada de pavo horneado con pasta penne y aderezo de blue cheese.
 Mesclum de hojas tiernas con Gajos de Naranja y Kiwi

Paella vegetariana
 Papa a la crema
 Saltimboca de ternera en salsa de vino tinto
 Langostinos al termidor con perfume de cilantro
 Pechuga de pavo en salsa de albaricoques y licor de caña
 Pargo blanco frito con salsa fría de aceitunas kalamatas, cilantro, cebolla y tomates.

SELECCION DE CARVING: Papillote de corvina entera rellena de puré de langostinos, Filete de cerdo en salsa de cerveza y raspadura o Roast beef de res en salsa de mostaza inglesa

SELECCION DE ESTACION: pastas o de Arroces

Suprema de Chocolate (mouse de chocolate centro de mouse de pistacho y bizcocho de almendras, bañado con ganache)
 Cheesecake de Baileys
 Sacher de Chocolate con relleno de miel de blue berrys
 Torta de guineos, nueces y ron decorados con guineos caramelizados
 Mini crumble en copa de blue berrys
 Mini english trifle
 Delicada crema bavarian de vainilla con corazón de mouse de mora en individual
 Crema marmoleada de maracuyá y mora en individual
 Mini pies de crema de coco y leche condensada
 Mousse de trufa de chocolate blanco al champagne en individual

Estación de fuente de Chocolate: con fresas, piña y galletitas de anís

\$35.00 por persona



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



Cena Buffet – Menú VI

Sandwichitos de pavo en mini pitas

Bandeja de Salmón ahumado y sus guarniciones, Mero ahumado con salsa de miel, naranja y mostaza, Bandeja de atún ahumado, Trucha ahumada con compota de tomatitos cherry
 Filete de salmón al pesto, Ostras frescas con jugo de limón, Mejillones al ajillo
 Ceviche de corvina glorificado
 Langostinos en copas con cuatro variedades de salsas: inglesa, curry y fresca de limón, cebollas y tomate, al pesto, Atún sellado con costra de ajonjolí y limoneta, Langosta a la inglesa (copa)
 Ensaladilla de conchuelas con hojas verdes y cebollas caramelizadas
 Ensaladilla de hojas verdes con crispy de jamón serrano y bagel chips
 Variedad de aceitunas (kalamata, negra y verde) y tomates secos marinados.
 Cabezas de espárragos con pimientos asados y cubitos de filete de res

Vegetales: Zucchini, berenjenas en salsa de vino blanco y de tomates pera gratinados con salsa holandesa,
 Arroz basmati y salvaje con puerro
 Tortilla ibérica de papa con chorizo español
 Minis filetes mignon de res y cerdo en salsa de oporto y champiñón
 Colitas de "Langostas" al termidor con perfume de eneldo
 Medallones de pechuga de pavo en salsa cremosa de vodka y blueberry.

ESTACION DE HONGOS: portobello, porcini y champiñones aderezados con cebolla, ajo y vino tinto salteados al momento

SELECCION DE CARVING: Salmón entero relleno de ajos rostizados y salsa de champaña y caviar, Pierna de Res o Pierna de Cerdo con de reducción de vino Chianti

SELECCION DE ESTACION: Risotto, Pastas o Arroces

Pastel de Ángel acompañado de Crema al Cointreau y fresas frescas
 Carlota Real rellena de mouse de yogurt, menta y miel con corona de frutos rojos
 Suprema de Chocolate (mouse de chocolate centro de mouse de pistacho y bizcocho de almendras, bañado con ganache)
 Dulce Frío de queso y licor Baileys
 Sacher de Chocolate con relleno de miel de blue berrys
 Mini pastelería francesa:
 Eclairs de crema de café, Profiteroles de crema batida y fruta, Cisnes de crema de vainilla, Mini tartaletas de frutas exóticas
 Crumble en copa de blueberrys en individuales
 Dúo de mousse de chocolate amargo y blanco en individuales
 Mini tartaletas de frutas
 Mini savarines al ron con crema de Jengibre, mango y vainilla.
 Milhojas con crema de anís y frambuesas frescas.
 Cócteles de licores dulces y frutas en individuales:, Copa Baillys con guineos caramelizados Copa Kalhua con blueberry, Shot de Grand Manier con fresas salteadas , Amareto con chocolate y piña

Estación de fuente de Chocolate: con fresas, piña y galletitas de anís

\$56.00 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



Picadas de Bienvenida

precios por persona

Mesa de Quesos	\$ 6.50
Mesa de Quesos y carnes frías	\$10.00
Estación de sushis	\$ 5.50
Estación de ceviches	\$ 5.00
Mini pitas con ensalada de pollo	\$ 1.25
Boquitas pasadas (2 variedades)	\$ 6.00

Complementos – 2AM

\$3.75 por persona

- Caldillo de mariscos
- Bisque de langostinos
- Sancocho panameño
- Empanaditas de maíz



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	\$12.00 por persona
3 horas	\$16.00 por persona
4 horas	\$20.00 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	\$2.75
importada	\$3.50

Extras

sodas y mezcladores	\$ 1.75
jugos	\$ 2.75
agua mineral	\$ 3.00
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



Listado de proveedores:

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



- Floristerías y Decoradores:
 - Alex Gaudiano
 - Rolando Domingo
 - Lourdes Ikebana
 - Weddings and Flowers
 - Celebration & More
 - Nohelia
 - Floristería Marbella
 - Floristería Cupido
- Coordinadores de Bodas:
 - Jaymar Pinzón
 - Rolando Domingo
 - Judy Mendez
 - Stephanie Valencia
 - Cristina Alemán
- Orquestas y Discotecas:
 - Café
 - Salamín
 - Zafiro
 - Karibe
 - Contrapunto
 - Archibold
- Cakes de Novias:
 - Cakes by Yoli
 - Leyda Mislov
 - Celebration & More
 - El Cake de la Novia



Listado de proveedores:

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



- Fotografía:
 - Narbona
 - Rodrigo García
 - Fonsi Gomez
 - Ruben Parra
 - Alex Vargas
 - Joel Chang
- Tarjetas:
 - Casa Papelera El Cedro
- Limosinas y Carros Antiguos:
 - Elegance Limousines
 - Marcelo's
 - Monkey Jam VIP
 - Horacio Decerega
- Vestidos de Novia:
 - Gaudi
 - Claire's
 - Rosa Clará
 - Novias y Más