



PLANES DE BODA

Live the InterContinental life.



BODA INTERCONTINENTAL

Estimados Novios; gracias por considerar al InterContinental Miramar Panamá para la Celebración de este evento tan importante como lo es su Boda.

Nos complace presentarles nuestros menús los cuales cuentan con una variedad de platos calientes, fríos y postres para su degustación.

El hotel entregara el salón de su escogencia con mesas, manteles, sillas, tarima, pista de baile, cristalería y vajilla completa.

Para garantizar y confirmar la fecha y salón el hotel solicita la firma del contrato y un depósito de \$ 1,000.00 los cuales serán acreditados a su cuenta total; el mismo no es reembolsable en caso de cancelación.

El 50% del total estimado debe ser pagado 30 días antes del evento y el restante 7 (siete) días antes de la Boda con la garantía de invitados. La garantía de invitados no puede disminuir más del 10% de lo garantizado en el contrato.

El aire acondicionado del salón se enciende 1 hora y 30 minutos antes de la hora del evento; no es encendido para pre montajes; de requerirlo se indicara el costo del mismo.

El licor para descorche debe ser entregado 2 días antes de la fecha del evento a más tardar y el mismo debe contar con sus timbres fiscales. El licor sobrante debe ser retirado 72 horas después. Pasado este término se procederá a su descarte.

No está permitido clavar, pegar, guindar o colocar ningún adorno o decoración en las paredes o techos de los salones; de realizarlo el hotel realizara cargo por los daños a la propiedad.

Las flores deben ser desmontadas, y colocadas en bolsas de basura transparente por los proveedores contratados por el cliente al terminar el evento y desechadas en al área asignada por el hotel; de no retirar las mismas se realizará un cargo por limpieza de \$ 250.00. El proveedor debe llevarse estructuras de madera o hierro, bases u otro material que no sea flores finalizado el evento. El hotel no se hace responsable por arreglos florales, bases o decoración en general transcurrida 24 horas después del evento.



TARIFA DE HABITACIONES PARA SUS INVITADOS

El hotel InterContinental Miramar Panamá, se complace en ofrecerle las siguientes tarifas de habitaciones para sus invitados, para mayor facilidad le realizaremos un formulario de reservas exclusivo para su evento, el cual será proporcionado por su coordinadora.

Habitación Deluxe

Tarifa **\$109.00** + 10% en ocupación sencilla o

\$ 119.00 + 10% en ocupación doble.

Persona adicional por habitación \$ 20.00 + 10%

Todas las tarifas aplican para la noche del evento, un día antes y un día después del mismo, no aplica para estadías interrumpidas.

Incluye internet de cortesía y desayuno buffet en el Restaurante Bay View del hotel de 6:30 a.m. a 10:30 a.m.

Hora de Check In 3:00 p.m./ Hora de Check Out 12:00 p.m.

De solicitar más de 10 habitaciones se realizaría un bloqueo de cuartos y se enviaría cotización especial para el grupo.

*Habitaciones sujetas a disponibilidad



PLAN CORAL

Degustación de menú 4 pax

Suite novios con desayuno en restaurante BayView

Amenidad de noche de bodas

Certificado de cena por aniversario de boda
con botella de espumoso

Salón de fotografía

Tarifas de habitación especial para invitados

descuento **10%** bridal shower- max 40

Crédito de **250.00** aplicables los siguientes servicios:

- Hora Extra
- Habitaciones
- Complementos de Media Noche

\$5,000

Los consumos son en alimentos y bebidas mas impuestos



PLAN PERLA

Degustación de menú 4 pax

Suite novios con desayuno en restaurante Bay View

Amenidad de noche de bodas

Estadía en el hotel para la pareja en su aniversario con desayuno incluido y botella de espumoso

Salón de fotografía

Dos habitaciones deluxe para los padres de los novios con desayuno incluido en restaurante Bay View

Masaje de 25 minutos para dos personas

Early check in para la novia - 10am

Tarifas de habitación especial para invitados

descuento **15%** bridal shower- max 40

Crédito de **250.00** aplicables los siguientes servicios:

- Hora Extra
- Habitaciones
- Complementos de Media Noche

\$7,500

Los consumos son en alimentos y bebidas mas impuestos



PLAN MARINA

Degustación de menú 6 pax

Suite novios con desayuno en restaurante Bay View,

Amenidad para la Suite en la noche de bodas

Estadía en el hotel Westin Playa Bonita para la pareja en su aniversario con desayuno incluido

Salón de fotografía

Dos habitaciones deluxe para los padres de los novios con desayuno incluido en restaurante Bay View

Masaje de 25 minutos para dos personas

Early check in para las tres habitaciones incluidas - 10 am

Sujeto a disponibilidad

Late checkout novios - 4pm

Tarifa de habitación especial para invitados

Forros para sillas

Bridal shower para 20 pax (lunes a jueves) incluye menú de tarde de té y una copa de soda o ponche de frutas por persona

Crédito de **250.00** aplicables los siguientes servicios:

- Hora Extra
- Habitaciones
- Complementos de Media Noche

\$9,500

Los consumos son en alimentos y bebidas mas impuestos

MENÚ BODA I



\$ 32.00 pp

Precios por persona más el 7% de itbms
y 10% de servicio

FRIOS

Berenjenas al olivo

Camarones a la inglesa con eneldo y un chorrito de whisky

Ceviche de corvina en leche de tigre cremoso de maracuyá

Champiñones botón salteados y marinados en aceite de oliva y finas hierbas

Hojas verdes, semillas de chía, pasitas de tomates cherry, nueces caramelizadas y salsa de vinagre de manzana.

Mousse de salmón ahumado con melba toast

Presentación de quesos importados, con mini panecillos, palitroques, melba casero y frutas

CALIENTES

Filete de res marinado en romero y pimienta, horneado y bañado en salsa de coñac y cebollas perlas caramelizadas.

Filete de dorado, bañados en salsa curry roja

Pechuga de pollo rellena de espinaca y chorizo chino en salsa de pimientos morrón y aji panca

Puré de papa y zapallos horneados

Vegetales de la estación salteados en mantequilla de hierbas y brandy

CARVING

Pernil de cerdo en salsa de tamarino y panecillos

Panadería de la casa y mantequilla

DULCES

Dulce de limón brasileño

Espuma de mousse de mango

Flan de Baileys

Sopa borracha

Torre de profiteroles con chocolate rellenos de crema inglesa

Torta Sacher

Café y Te

MENÚ BODA II



\$ 35.00 pp

Precios por persona más el 7% de itbms
y 10% de servicio

FRIOS

Aceitunas marinadas en aceite de oliva y hojuelas de ají

Bandeja de charcutería y quesos importados, salami, chistorra, prosciutto, queso manchego y suizo, acompañado de encurtidos y ajos homeados

Bandeja de salmón ahumado con sus guarniciones, huevo duro, alcaparras, cebolla roja y queso crema, acompañada de melba toast casero

Crujientes hojas frescas, arena de pistachos, cebollas rojas curadas y kiwi deshidratados

Ensalada de pulpo al carbón, marinado con aceite de oliva y juliana de vegetales

Ensalada de quinuas Real, zapallos y berenjenas asadas en mayonesa de curry.

Mejillones importados escabechados con habichuelas en juliana.

Pate de hígado y mermelada de vino tinto y cebollas rojas con tostaditas crujientes

CALIENTES

Filete miñón en salsa muselina de champiñones

Mixto de mariscos en salsa de yuca y jengibre y tostaditas de concolón

Pechuga de pollo al grill en salsa de champaña y uvas verdes

Arroz oriental con vegetales y chorizo chino

Penne a la boscaiola

Vegetales de estación asados con tomillo y romero

CARVING

Pernil de cerdo en salsa de piña

Panadería de la casa y mantequilla

DULCES

Canasta de almendras rellenas de fresas y salsa de caramelo

Cheesecake de naranja y amaretto Disaronno

Mousse de maracuyá

Genovesa de chocolate con cheesecake

Torre de merenguitos con hilos de caramelo

Trufas de chocolate blanco y negro

Café y Té

MENÚ BODA III



\$42.50 pp

Precios por persona más el 7% de itbms
y 10% de servicio

FRIOS

Alcachofas y hongos marinados, en aceite e oliva perejil, romero y hojuelas de ají

Bandeja de Roast beef a la pimienta, tomillo y romero acompañado de mostaza inglesa y mayonesa de ají panca

Colas de langostinos bañados en salsa inglesa a la crema

Ensalada de peras, queso azul, rucula y nueces caramelizadas

Ensalada Waldorf, manzana, pollo, crema agría, nueces y pasas

Hojas verdes, endivias, ajonjolí negro ralladura de piel de naranja y cubitos de chicharrón acompañado de vinagreta de tomates secos

Mousse de espinacas, hongos tomate seco y queso

Presentación de quesos importados, prosciutto y perlas de melón

Salmón gravlax, curado en nuestra cocina con sal de mar y eneldo, ahumado acompañado de sus guarniciones y melba toast casero

Tiradito de corvina en dúo de pimentones

CALIENTES

Filete de res en salsa cremosa de hongos

Filetes de salmón, marinados en pesto de eneldo, horneado a su punto y bañado en salsa ajo, mostaza y espinacas

Mixto de mariscos al curry con tostaditas de concolón

Enrollado de pechuga de pavo a las finas hierbas y chorizo español en salsa de mango picante

Guacho de guandú y cerdo

Papines a la crema con costra de queso gruyere

CARVING

Pernil de cerdo marinado en cerveza y romero, salsa fresca de cebolla, cilantro y tomate acompañado de trocitos de chicharon y pan

Panadería de la casa y mantequilla

DULCES

Bizcocho de red velvet con relleno de crema de brandy y pistachos

Canelones de chocolate rellenos de crema de frambuesas

Copón de bolitas de leche condensada de coco, galleta y chocolate

Dulce de maracuyá

Mousse casero de chocolate con caramelo crocante

Polvorones de nuez de castilla cubiertos con azúcar glas

Timbal de chocolate con relleno de crema de fresas

Café y Te

MENÚ BODA IV



\$58.00 pp

Precios por persona más el 7% de itbms
y 10% de servicio

FRIOS

Bandeja de mero y salmón ahumado con sus guarniciones

Camarones, cubitos de aguacate, cebollas rojas y tomate con leche de tigre de limón, coco y cilantro

Champiñones botón y hongos portobello salteados y marinados en aceite de oliva y finas hierbas

Colas de langostinos al vapor, marinados, acompañados de salsa inglesa a la crema, coctel y calipso

Escalibada Catalana

Mesclun de hojas verdes, endivias, hojas de mostaza, berro y rucula, maíz tostado, crotones de cerdo y aderezo de cranberry

Mixto de mariscos y juliana de vegetales

Presentación de quesos importados y panecillos

Pulpo asado con queso feta y aceitunas

CALIENTES

Medallones de filete de res al grill en salsa de mostaza antigua

Enrollado de pechuga de pavo rellena de chorizo italiano en salsa de cranberry

Mariscos entomatados y tostaditas de concolón

Filete de dorado en salsa de mariscos

Paella de mariscos con tinta de calmar

Raviolis rellenos de quesos y espinaca en salsa rose

CARVING

Ribeye importado, marinado en especias finas y salsa de raíz de rábanos picantes

Panadería de la casa y mantequilla

DULCES

Shots de Tiramisú con espresso y cocoa

Profiteroles rellenos de crema inglesa al coñac

Soufflé de arroz con leche y ron gratinados

Torre de macaron de variedad de sabores

Variedad de trufas de chocolate blanco y negro

QUESOS Y FIAMBRES

(Mínimo 50 personas)

Mesa de Quesos Importados \$ 29.00 pp

6 tipos de quesos entre semi - maduros y maduros
3 sabores de bolas de queso
Palitroques | pan campesino | tostaditas hechas en casa
chips de plátano
Frutos secos
Uvas | manzanas
Mermelada artesanal de cebolla al vino tinto y finas especias

Mesa de Fiambres \$ 35.00 pp

Prosciutto
2 variedades de jamón prensado
Jamón de pavo ahumado
Salami
Chistorra
Cantimpalo
Roast Beef artesanal
Palitroques | pan campesino | tostaditas hechas en casa, chips de plátano
Tres variedades de pickles
Uvas | manzanas
Mermelada artesanal de pimentones y coñac, tres variedades de mostazas
salsa de mostaza y miel

Mesa Completa de Quesos y Fiambres \$ 55.00 pp

6 tipos de quesos entre semi - maduros y maduros
3 sabores de bolas de queso
Palitroques | pan campesino | tostaditas hechas en casa
chips de plátano
Prosciutto
2 variedades de jamón prensado
Jamón de pavo ahumado
Salami
Chistorra
Cantimpalo
Roast Beef artesanal
Frutos secos | Tres variedades de pickles
Uvas | manzanas
Mermelada artesanal de cebolla al vino tinto y finas especias Mermelada artesanal de pimentones y coñac, tres variedades de mostazas, salsa de mostaza y miel

**Precios por persona más el 7% de itbms
y 10% de servicio**

COMPLEMENTOS

(Mínimo 50 personas)



Precios por persona más el 7% de itbms
y 10% de servicio

RESUCITADORES DE MEDIA NOCHE

Sancocho de pollo interiorano con panecillos \$4.00 p/p

Crema de mariscos y jerez \$6.50 pp

Crema de almejas New England \$6.50 pp

Sopa de pata \$6.50 pp

Bizque de langostinos \$6.50 pp

CARVING CALIENTE

Pernil de cerdo con piel crocante en salsa de cerveza
negra inglesa y mil de caña \$7.50 pp

Pechuga de pavo caramelizada con vegetales
y salsa de melocotones secos \$7.50 pp

Filete de res rostizado con sal de mar y tres pimientas,
reducción de oporto \$8.50 pp

Rollo de cordero relleno de ciruela, dátiles y mostaza y
crema de ajo \$ 10.50 pp

Ribeye importado, marinado en especias finas y salsa de raíz
de rábanos picantes \$12.00 pp

CARVING FRIO

Filete de Salmón marinado con aderezo eneldo fresco y horneado,
salsa de mostaza \$ 8.50 pp

Roast Beef servido con trío de mostazas \$ 8.50 pp

EN LA MESA \$2.50 por unidad (Mínimo 100 unidades)

Sandwichitos de pavo

Sandwichitos de pollo

Sandwichitos de salmón ahumado

Empanaditas de cerdo entomatado

Empanada de arroz con queso y chicharrones

Tequeños con salsa de raspadura



ESTACIONES

(Mínimo 50 personas)

Estación Panameña **\$10.00 pp**

Tortilla, mini carimañola de carne, hojaldre, empanadita de maíz, salsa criolla

Estación de Dim Sum **\$13.00 pp**

Siu Mai, Yishikao, Ha Kao

Estación de Pasta **\$11.00 pp**

(3 pastas cortas, salsa pomodoro, pesto y Alfredo)

Estación de Sushi **\$15.00 pp**

Vegetales, Salmón Ahumado, Camarón apanado, Wasabi, jengibre, salsa soya

Estación de Hongos Salteados **\$23.00 pp**

Shiitake, Champiñon, Portobello, acompañados de vol au vent

Estación de Arroz Frito **\$13.00 pp**

Cerdo, vegetales, pollo

Estación de Ceviche **\$12.00 pp**

Corvina, Pulpo y Combinación

Precios por persona más el 7% de itbms
y 10% de servicio

BEBIDAS



Precios por persona más el 7% de itbms
y 10% de servicio

Sodas Surtidas \$ 2.50

Mezcladores (Club Soda, Tónica, Sodas Surtidas) \$ 2.50

DESCORCHE

Botella de Licor de 750 ml \$ 12.00

Botella de Vinos y Champagne \$ 10.00

*No incluye mezcladores (se contemplan 5 mezcladores por botella)

*Todo licor deberá tener los timbres fiscales

GALONES

Jugo de Naranja \$ 40.00

Jugo de Cranberry \$ 50.00

Limonada \$ 60.00

Ponche de Frutas \$ 50.00

Sangría Tinta o Blanca \$ 95.00

PRECIOS POR UNIDAD

Open Bar Estándar

2 horas \$ 18.00 pp

4 horas \$ 25.00 pp

6 horas \$ 30.00 pp

*Incluye Ron Abuelo Añejo, Smirnoff, Seco Herrerano, Johnnie Walker Red, Sodas Surtidas, Vino tinto y blanco de la casa

Open Bar Premium

2 horas \$ 26.00 pp

4 horas \$ 32.00 pp

6 horas \$ 36.00 pp

*Incluye Ron Abuelo 7 Años, Bacardi Blanco, Jack Daniels, Johnnie Walker Black, Chivas Regal, Stolichnaya, Absolut, Tanqueray, Seco Herrerano, Sodas Surtidas, Cervezas Nacionales, Vino tino y blanco de la casa

Hora Extra Open Bar Estándar \$ 10.00 pp

Hora Extra Open Bar Premium \$ 12.00 pp