



Menús para Eventos Corporativos 2016



RIU PLAZA PANAMA
RIU Hotels & Resorts

Índice de Contenidos

COFFEE BREAK \$

Opción 1	9.50
Opción 2	9.50
Opción 3	10.00
Opción 4	11.00
Opción 5	12.50

DESAYUNOS BUFFET \$

Opción 1	14.00
Opción 2	15.00

DESAYUNOS SERVIDOS \$

Opción 1	17.00
Opción 2	18.00

COCKTAIL \$

Cocktail Panameño	24.00
Cocktail internacional	23.00
Cocktail Guante Blanco	33.00

APERITIVOS \$

Opción 1	13.00
Opción 2	14.00
Opción 3	16.00

ALMUERZO O CENAS BUFFET \$

Opción 1	24.00
Opción 2	26.00
Opción 3	30.00
Opción 4	32.00

ALMUERZOS O CENAS MENU SERVIDO \$

Opción 1	24.00
Opción 2	32.00
Opción 3	35.00

CENAS DE GALA \$

Opción 1	35.00
Opción 2	40.00

TARDES DE TE \$

Opción 1	11.00
Opción 2	12.50
Opción 3	13.00

BRUNCH \$

Opción 1	21.00
----------	-------

LUNCH BOX \$

Opción 1	15.50
Opción 2	16.00
Opción 3	17.50

ESTACIONES \$

Carving	
Opción 1	4.75
Opción 2	4.75
Opción 3	6.50
Opción 4	
Estación de pasta	5.50
Opción 5	
Estación de arroz	5.50
Opción 6	
Estación de ceviches	5.50
Opción 7	
Estación de quesos	5.50
Opción 8	
Estación de sushis	4.50
Opción 9	
Estación de smoothies	3.50
Opción 10	
Estación de helados	3.50
Opción 11	
Estación de fondue	4.50
Opción 12	
Estación de sancocho	4.50

NAVIDEÑOS \$

Opción 1	26.00
Opción 2	30.00
Opción 3	35.00

*Precios por persona sujetos a impuestos (10% de servicio y 7% de ITBMS)



RIU PLAZA PANAMA
RIU Hotels & Resorts



Coffee Break

OPCIÓN 1 **9.50 \$**

Café regular y descafeinado
Surtido de té e infusiones
Leche caliente y fría
Jugo de naranja
Churro de canela con manjar
Deditos de queso con salsa marinara

OPCIÓN 2 **9.50 \$**

Café regular y descafeinado
Surtido de té e infusiones
Leche caliente y fría
Jugo de naranja
Palitos de canela
Deditos de pollo con salsa de miel y mostaza

OPCIÓN 3 **10.00 \$**

Café regular y descafeinado
Surtido de té e infusiones
Leche caliente y fría
Jugo de naranja
Jalapeño relleno de queso
Empanadas asadas
Alfajores de manjar

OPCIÓN 4 **11.00 \$**

Café regular y descafeinado
Surtido de té e infusiones
Leche caliente y fría
Jugo de naranja
Flauta de res con salsa de pico de gallo
Satay de pollo con salsa de jengibre
Orejita
Wraps de pollo crispí y salsa de yogurt
Palitos de frutas

OPCIÓN 5 **12.50 \$**

Café regular y descafeinado
Surtido de té e infusiones
Leche caliente y fría
Jugo de naranja
Empanadita de queso
Triángulo de wonton con vegetales
Sandwichito de ensalada de pollo a la mostaza
Brusqueta de puré de garbanzo con jamón
Ensalada de frutas con miel y yogurt



*Precios por persona sujetos a impuestos (10% de servicio y 7% de ITBMS)



Desayunos Buffet

DESAYUNO AMERICANO

14.00 \$

Café regular y descafeinado
Surtido de té e infusiones
Leche caliente y fría
Jugo de naranja

Muffins
Croissant
Pastel de zanahoria
Surtido de panecillos (maíz, blanco, integral)
Mermelada y mantequilla

Huevos revueltos naturales
Bacon crujiente
Salchichas
Pancake con miel
Variedades de queso
Fruta variada
Yogur variado

DESAYUNO PANAMEÑO

15.00 \$

Café regular y descafeinado
Surtido de té e infusiones
Leche caliente y fría

Danesas surtidas
Pan de guineo
Surtido de panecillos (maíz, blanco, integral)
Mermelada (2 tipos) y mantequilla

Estación de zumos de fruta (3 variedades)
Variedad de yogurt
Surtido de embutidos
Fruta variada
Queso del país

Huevos revueltos con pimentones y tomate
Mini carimañola
Bistec picado
Tortilla de maíz

*Precios por persona sujetos a impuestos (10% de servicio y 7% de ITBMS)



RIU PLAZA PANAMA
RIU Hotels & Resorts



Desayunos Servidos

OPCIÓN 1

17.00 \$

Café regular o descafeinado
Selección especial de té de hierbas
Jugo de naranja
Ensalada de frutas tropicales con
salsa de fresa y sirope
Tortilla española con pollo y vegetales
Tostada de plátano
Acompañamiento de jamón y tocino
Papas ralladas con cebolla a la plancha

Canasta de panecillos, muffins, danesas, pan
de banano y croissants

Mantequilla y mermelada de frutas

OPCIÓN 2

18.00 \$

Café regular o descafeinado
Selección especial de té de hierbas
Jugo de naranja
Carpaccio de frutas con salsa de yogurt,
mental y perlas de queso cottage
Omelet de combinación acompañado
de papas a la campesina, pollo
envuelto en tocino, y salchichas
Canasta de panecillos, muffins, danesas,
pan de banano y croissants
Mantequilla y mermelada de frutas



*Precios por persona sujetos a impuestos (10% de servicio y 7% de ITBMS)



RIU PLAZA PANAMA
RIU Hotels & Resorts



Cocktails

COCKTAIL PANAMEÑO

24.00 \$

Ceviche de pescado con pepitas de marañón tostada y chips de otoi
Coctel de pulpo en salsa rosada y futas
Mini panecillo de huevo relleno de ensalada de pollo
Timbal de papas de toledo bañadas con mayonesa de mostaza inglesa
Dado de queso frito con jalea de plátano maduro y coco

Mini carimañola
Empanada de maíz con carne, salsa de camote y tomate
Trocitos de cerdo a lo tableño
Carne en palito con salsa de culantro y ajo rostizado
Buñuelo de bacalao
Pastelitos de maíz

Arroz con leche y canela
Mousse de mango
Flan de coco
Cocadita

COCKTAIL INTERNACIONAL

23.00 \$

Selección de sushis (3 variedades)
Brusqueta de berenjena ahumada y camarones
Ceviche de salmón a la margarita
Mousse de hongo con queso azul y laboch
Cigarrillo de pollo en pasta filo
Miñoncito de pescado en salsa de hongo y pistacho
Tequeños de queso en salsa marinera
Brocheta de cerdo a la mostaza
Kebabs con salsa chimichurri de cilantro y especias
Rollito primavera con salsa oriental

Mousse de piña y cereza
Chessecake marmoleado tricolor
Delicias de chocolate
Pastelito de coco



*Precios por persona sujetos a impuestos (10% de servicio y 7% de ITBMS)



RIU PLAZA PANAMA
RIU Hotels & Resorts



Cocktails

COCKTAIL DE GUANTE BLANCO CHAROLEADO

33.00 \$

Hongo relleno de mousse de salmón

Brocheta de ñoqui con salsa de
pesto de tomate seco

Mini vol au vent relleno de langosta a la inglesa

Albóndigas de quesos a las finas hierbas

Tiradito de langostino sobre tostones

Montadito de salmón tratado en
sal con miel de balsámico

Brocheta de corvina con tocino en
salsa de hongo y finas hierbas

Satay de cordero con salsa de jalea de menta

Flauta de pato con pico de gallo

Malva de conchuela con salsa de
mostaza chaw chaw y especias

Croqueta de papa rellena de
vegetales apanada con coco

Tiramisú

Canelones rellenos de crema y esencias

Tres leches de combinación

Nido de kataifi con manjar



*Precios por persona sujetos a impuestos (10% de servicio y 7% de ITBMS)



RIU PLAZA PANAMA
RIU Hotels & Resorts



Aperitivos

OPCIÓN 1

13.00 \$

Brioche relleno de ensalada de pollo
Canapé de hongo
Canastita rellena de mousse de pescado
Sandwichito de jamón con queso crema y aceituna

OPCIÓN 2

14.00 \$

Mini Wraps de pavo
Pastrami relleno de queso
Satay de tiradito de pescado
Samosa de carne
Croqueta de otoo rellena de vegetales
Empanada de maíz con carne y salsa criolla

OPCIÓN 3

16.00 \$

Palitroques envueltos en prosciutto
Canastita de plátano rellena de ceviche de pescado griego
Mini cubanita
Deditos de pollo con salsa de mostaza y miel
Enrolladito de cerdo con vegetales agridulce
Mini empanaditas de queso
Rollito primavera



*Precios por persona sujetos a impuestos (10% de servicio y 7% de ITBMS)



RIU PLAZA PANAMA
RIU Hotels & Resorts



Almuerzo o Cenas Buffet

OPCIÓN 1	24.00 \$	OPCIÓN 2	26.00 \$
Surtido de crudités (5 tipos)		Surtido de crudités (5 tipos)	
Surtido de salsas y vinagretas (4 tipos)		Surtido de salsas y vinagretas (4 tipos)	
Espejo de jamón de pavo y cerdo		Variedad de quesos nacionales	
Ensalada italiana con salami, aceitunas, guisantes y pesto		Ensalada de Penne con ropa vieja de pollo y mostaza a la crema	
Ensalada de vegetales a la oriental		Ensalada de papas en cubos fritas escabechada en vegetales	
Ceviche de pescado		Ceviche de pescado con tomate y maíz	
Filete de pescado con salsa de mango y culantro		Medallones de pollo con salsa de romero	
Milanesa de pollo con salsa marinera		Cerdo agri dulce con sésamo	
Penne en salsa de marisco		Pescado frito y escabeche de pepino y cebolla morada	
Vegetales al vapor		Tallarines con vegetales en salsa rosada	
Papas a la crema con tres quesos gratinados		Papas salteadas con cebolla y puerro	
Arroz con zapallo y jengibre		Vegetales al vapor	
Buffet de pan (4 variedades)		Arroz pilaf con hierbas	
Surtido de frutas		Buffet de pan (4 variedades)	
Dúo de chocolate		Surtido de frutas	
Chessecake de manzana y canela		Flan de la casa	
Mini pastelería variada (2 variedades)		Sacher	
		Mini pastelería variada (3 variedades)	

*Precios por persona sujetos a impuestos (10% de servicio y 7% de ITBMS)



Almuerzo o Cenas Buffet

OPCIÓN 3

30.00 \$

Surtido de crudités (5 tipos)
Surtido de salsas y vinagretas (4 tipos)
Surtido de carnes frías y embutidos
Ensalada de papas con huevo y pollo
Ensalada de pasta con atún, esencias de limón y hierbas
Escabeche de marisco
Variedades de sushis con sus guarniciones
Salmón a la plancha con salsa de limón y eneldo
Estofado de cerdo con vegetales y aceitunas
Filete de res con salsa oporto y manzana
Lasaña de pollo con tres quesos
Plátano a la gloria
Vegetales rebosados
Arroz cantonés de vegetales
Buffet de pan (4 variedades)

Surtido de frutas
Delicias de coco
Mousse de maracuyá con kiwi
Strudel de manzana
Mini napoleón

OPCIÓN 4

32.00 \$

Surtido de crudités (5 tipos)
Surtido de salsas y vinagretas (4 tipos)
Surtido de carnes frías y embutidos
Ensalada capressa con camarones, aceitunas negras y pesto
Ensalada de chayote con habichuela y pollo
Salpicón de marisco con finas hierbas
Variedades de quesos internacionales
Miñoncito de res con salsa de hongo y queso azul
Brocheta de pollo en chimichurri de 7 hierbas
Cazuela de marisco
Ñoqui en salsa de tomate con vegetales
Puré de papas con 3 quesos
Salteo de vegetales
Arroz con azafrán y vegetales
Buffet de pan (4 variedades)

Tres leches
Eclair de manjar con chocolate
Pastel de pistacho y coco
Mini pastelería variada (3 variedades)
Surtido de frutas



*Precios por persona sujetos a impuestos (10% de servicio y 7% de ITBMS)



RIU PLAZA PANAMA
RIU Hotels & Resorts



Almuerzos o Cenas - Menú Servido

OPCIÓN 1	24.00 \$	OPCIÓN 3	35.00 \$
<p>Ensalada de mezclum de lechugas con tiras de pollo, crotones de frutas y tostada de tocino con aderezo cesar y queso parmesano</p> <p>Trenzas de pollo en salsa de mango, con jengibre y eneldo acompañado de un acordeón de papas, vegetales en mantequilla y tierra de aceitunas</p> <p>Dúo de postres en una sinfonía de ópera de chocolate y café acompañado de una torta cremosa de maracuyá</p> <p>Panecillos, mantequilla</p> <p>Servicio de café e infusiones</p>		<p>Trío de ensaladas: capressa con prosciutto, griega con langosta y cesar con pato confitado en sal acompañado de aceite de marañón</p> <p>Bisque de frutos del mar con esencia a pernot y laboch de plátano</p> <p>Del mar y la tierra: rack de cordero en salsa de hongo y jalea de mental, langostino envuelto en masa kataifi, papas caseras, puré de garbanzo y vegetales baby</p> <p>Timbal de chocolate con palitos de brownie, quenel de mousse de maní, garapiñado de almendras y crema de vainilla</p>	
OPCIÓN 2	32.00 \$		
<p>Jardín de lechuga mezclada con láminas de pulpo al ajo, conchuela con tocino palitroque de yuca, algas de queso parmesano con vinagreta de maracuyá y eneldo</p> <p>Crema de pera con zapallo y crotones de queso</p> <p>Tronco de salmón envuelto en espinaca con crema de puerro y ajo rostizado acompañado de dados de papas con ratatouille y espárragos con tocino</p> <p>Mil hojas de frutas del bosque con mousse de chocolate blanco y oscuro</p> <p>Panecillos, mantequilla</p> <p>Servicio de café e infusiones</p>			

*Precios por persona sujetos a impuestos (10% de servicio y 7% de ITBMS)



Cena de Gala

OPCIÓN 1

35.00 \$

Pastel de salmón relleno de queso azul con crema de remolada con galletas de yuca
 Barqueta de mil hojas con ají de gallina
 Tronco de res con chutney de cebolla roja y pollo envuelto en tocino con salsa casera de curry hindú acompañado de croquetas de camote rellenas de crema agria y vegetales
 Espumoso de tres leches con tapioca, carpaccio de frutas y mousse de maracuyá
 Panecillos, mantequilla
 Servicio de café e infusiones

OPCIÓN 2

40.00 \$

Canasta de parmesano con flores del huerto, láminas de yuca, frutos salvajes, cáscaras de jamón serrano, perlas de queso con sabores y confitura de pato en vinagreta de sésamo con caramelo
 Pan brioche relleno de mariscos a la termidor gratinado con queso
 Entraña a las finas hierbas con salteo de tricolor de pimentones y almendras tostadas acompañada de papa rellena de tres quesos gratinada con queso y salsa holandesa
 Volcán de chocolate con helado de vainilla y frutos del bosque
 Panecillos, mantequilla
 Servicio de café e infusiones



*Precios por persona sujetos a impuestos (10% de servicio y 7% de ITBMS)



RIU PLAZA PANAMA
 RIU Hotels & Resorts



Tardes de té

OPCIÓN 1

11.00 \$

Ensalada mexicana con pollo
Emparedado cubano
Coctel de camarones en salsa rosa con piña
Brocheta de pollo con salsa de curry y frutas
Jalapeños rellenos de queso cheddar
Mini Spring rolls
Repostería variada (4 tipos)
Café regular y descafeinado
Surtido de té e infusiones
Una copa de fruit punch, limonada o refresco

OPCIÓN 2

12.50 \$

Ensalada de papas a la italiana con salami
Wraps de pescado con salsa tártara
Sandwichito abierto de pollo
Tiradito de pescado sobre yuca y cebolla
Coctel de frutas

Deditos de pollo con salsa de mostaza y miel
Mini quiche de jamón
Bolitas de carne al vino
Mini pizza de peperoni

Repostería variada (2 tipos)
Mousse de maracuyá
Mini sacher
Café regular y descafeinado
Surtido de té e infusiones
Una copa de fruit punch, limonada o refresco

OPCIÓN 3

13.00 \$

Ensalada de fusilli tricolor con pesto y tomate seco
Sandwichito de ensalada de pollo y nueces
Salpicón de pescado
Club sandwich frío de combinación

Pastelito de pollo
Empanada asada de carne
Deditos de queso con salsa marinara
Mini hot dog con sus guarniciones

Variedades de pastelería (4 tipos)

Café regular y descafeinado
Surtido de té e infusiones
Una copa de fruit punch, limonada o refresco



*Precios por persona sujetos a impuestos (10% de servicio y 7% de ITBMS)



RIU PLAZA PANAMA
RIU Hotels & Resorts



Brunch

OPCIÓN 1

21.00 \$

Surtido de panecillos (4 tipos)
Mantequilla y mermelada (3 tipos)
Croissants
Muffins de chocolate
Danesas de frambuesa

Cereales (2 tipos)
Yogurt natural y con frutas

Variedades de carnes frías (3 tipos)
Surtido de sushi con sus guarniciones
Salmón fresco a las finas hierbas
Quesos (3 tipos)
Ensalada de papas con pollo
Ensalada de tomate con queso mozzarella pesto y aceitunas
Mezclum de lechugas con vinagretas
Surtido de frutas de temporada
Pancake con sirope

Sancocho de gallina
Salchichas
Bacon
Huevos revueltos con jamón y queso
Papas salteadas con hongos
Bistec picado con hongos y pimentones
Pollo asado es salsa de mostaza
Arroz con camarones
Vegetales en mantequilla

Café e infusiones
Jugo de fruta (3 variedades)
Copa de vino espumoso



*Precios por persona sujetos a impuestos (10% de servicio y 7% de ITBMS)



RIU PLAZA PANAMA
RIU Hotels & Resorts



Lunch box

OPCIÓN 1

15.50 \$

Sandwich de pollo con queso cheddar y vegetales
Barrita energética Kellogg's
2 piezas de fruta entera
Agua, jugo de frutas o refresco en lata
Papas Pringles original
Cookie de chocolate
Toallita refrescante
Servilletas

OPCIÓN 2

16.00 \$

Sandwich integral de atún y queso cheddar
Barrita energética Kellogg's
2 pieza de fruta entera
Agua, jugo de frutas o refresco en lata
Papas Pringles original
Cookie de chocolate
Toallita refrescante
Servilletas

OPCIÓN 3

17.50 \$

Baguette de roast beef a la mostaza
Barrita energética Kellogg's
2 piezas de fruta entera
Agua, jugo de frutas o refresco en lata
Papas Pringles original
Brownie de chocolate
Toallita refrescante
Servilletas



*Precios por persona sujetos a impuestos (10% de servicio y 7% de ITBMS)



RIU PLAZA PANAMA
RIU Hotels & Resorts



Estaciones

ESTACION DE CARVING

OPCIÓN 1 **4.75 \$**

Estación de Carving de Pernil rostizado acompañado de salsa de maracuyá y panecillos

OPCIÓN 2 **4.75 \$**

Estación de carving de Pavo rostizado acompañado de salsa gravy, arándanos y panecillos

OPCIÓN 3 **6.50 \$**

Estación de carving de Filete de res rostizado con acompañado con salsa chimichurri y panecillos

OPCIÓN 4 **ESTACIÓN DE PASTA 5.50 \$**

Penne, tortellini, ravioli servido con salsas pomodoro, Alfredo, y pesto
Con sus condimentos tradicionales salmón ahumado, pollo, Cebolla, tomate, ajo, aceite de oliva, vino blanco y queso parmesano

OPCIÓN 5 **ESTACIÓN DE ARROZ 5.50 \$**

Arroz blanco, arroz de azafrán, arroz basmati servido con cebolla, tomate, pimentones, pollo al curry, carne, chorizo, camarones, mango chutney, huevos hervidos, coco tostado, pasitas, vino blanco y especias

OPCIÓN 6 **ESTACIÓN DE CEVICHE 5.50 \$**

Corvina, calamar, conchuelas, camarones, pulpo, apio, cebolla roja, pimentones, ajo, jengibre, maíz y maíz rostizado

OPCIÓN 7 **ESTACIÓN DE QUESO 5.50 \$**

Variedades de queso (4 tipos) con panecillos, palitroque, laboch, decorado con frutas

OPCIÓN 8 **ESTACIÓN DE SUSHI 4.50 \$**

Variedades de sushi con sus guarniciones: wasabí, encurtido de jengibre, salsa de soya



*Precios por persona sujetos a impuestos (10% de servicio y 7% de ITBMS)



Estaciones

OPCIÓN 9 **ESTACIÓN DE SMOOTHIES** **3.50 \$**

Piña, guineo, fresa, melón, maracuyá, mango crema, jugo de naranja, hielo

OPCIÓN 10 **ESTACIÓN DE HELADOS** **3.50 \$**

Selección de helados de chocolate, vainilla y fresa con sirope de chocolate, crema chantilly, salsa de chocolate, conos y nueces

OPCIÓN 11 **ESTACIÓN DE FONDUE** **4.50 \$**

Fuente de chocolate amargo o chocolate blanco con fresas, malvas, galletas y pringles

OPCIÓN 12 **ESTACIÓN DE SANCOCHO** **4.00 \$**

Sancocho panameño con arroz o panecillos



*Precios por persona sujetos a impuestos (10% de servicio y 7% de ITBMS)



RIU PLAZA PANAMA
RIU Hotels & Resorts



Menús Navideños 2016



RIU PLAZA PANAMA
RIU Hotels & Resorts



Menús Navideños

OPCIÓN 1

26.00 \$

Salad bar con seis ingredientes y cuatro aderezos
 Ensalada de papas con huevos y pollo
 Escabeche de pescado a la criolla
 Ensalada de pasta con pesto de tomate seco y pavo
 Ceviche mixto con manzana
 Surtido de carnes frías
 Surtido de sushis con sus guarniciones
 Surtido de quesos y frutas surtidas
 Arroz con guandú y coco
 Tamales de pollo
 Papas salteadas con vegetales
 Vegetales gratinados con queso
 Filete de pescado en salsa de manzana y pasitas
 Filete de pollo con salsa de curry con frutas
 Jamón rostizado con salsa de piña y pasitas

Estación de Carving

Pavo horneado con salsa de gravy y arándanos

Buffet de rosca de pan y panecillos
 Tronco navideño con frutas
 Volteado de piña
 Sacher
 Mousse de mango
 Dulce de frutas
 Chesecake

OPCIÓN 2

30.00 \$

Ensalada waldorf con camarones
 Ensalada de papas con mostaza y pavo
 Ensalada griega con pollo
 Salad bar con:
 Mezclum de lechugas, trío de repollo, palmito, maíz, aceitunas y tomate
 Surtido de carnes frías y embutidos
 Ceviche de pulpo al carbón
 Variedades de sushi con sus guarniciones
 Espejo de quesos surtidos con frutas
 Surtido de frutas

Arroz con puerco y esencia de culantro
 Plátano en tentación con naranja y canela
 Tamal de olla con pollo
 Vegetales en mantequilla
 Pernil de cerdo en salsa chimichurri de culantro
 Filete de pescado en salsa criolla con hongo

Estación de Carving

Pavo rostizado con gravy y compota de frutas

Buffet de rosca de pan y panecillos
 Rollo de manzana
 Pastel de frutas cristalizadas
 Dulce de zanahoria con manzana y salsa de vainilla
 Pecan pie con almíbar
 Cuatro leches de chocolate con almendras confitadas
 Flan de caramelo
 Tronco navideño

*Precios por persona sujetos a impuestos (10% de servicio y 7% de ITBMS)



RIU PLAZA PANAMA
 RIU Hotels & Resorts



Menús Navideños

OPCIÓN 3

35.00 \$

Ensalada de ñoqui con pavo y salsa Cesar
Ceviche de salmón a la inglesa
Ensalada de papas con pollo y manzana
Mezclum de lechugas con frutas
caramelizadas en vinagreta de fresa

Estación de cocteles

Coctel de langostino con salsa golf de piña,
satay de calamares en salsa mostazas,
Coctel de pulpo a la parrilla con especias
Coctel de langosta en salsa rosada

Variedades de sushis con sus guarniciones
Espejo de pavo y jamón con arándanos
Arroz con mariscos y guandú
Papas al romero
Tamales de pollo
Plátanos a la gloria con queso
Vegetales salteados con finas hierbas
Jamón rostizado con salsa hawaiana
Filete de res en salsa de hongo y queso azul

Estación de Carving

Pavo en salsa gravy y arándanos
Pernil de cerdo en salsa
chimichurri de siete hierbas

Buffet de rosca navideña con panecillos
Tronco navideño con frutas
Tres leches
Mousse de chocolate y almendras
Pastel frío de fresas y crema
Pastel de zanahoria con almíbar
y crema de queso
Albaricoque relleno con manjar y chocolate
Opera de chocolate y café
Frutas de temporada

*Precios por persona sujetos a impuestos (10% de servicio y 7% de ITBMS)



RIU PLAZA PANAMA
RIU Hotels & Resorts



Menú de Bebidas Eventos

BEBIDAS SIN ALCOHOL \$

Servicio de café, infusiones y chocolate	
<i>Medio día</i>	5.00
<i>Todo el día</i>	7.00
Soft drinks	2.20

Estación permanente de café, té, sodas y agua embotellada	
<i>Medio día</i>	11.50
<i>Todo el día</i>	15.50

OPEN BAR SOFT DRINKS \$

<i>Una hora</i>	5.50
<i>Dos horas</i>	7.75
<i>Tres horas</i>	9.75
<i>Cuatro horas</i>	12.50
<i>Cinco horas</i>	14.00
<i>Seis horas</i>	15.50
Aguas minerales nacionales	3.30
Aguas minerales importación	4.50
Galón de limonada	19.00
Decanter de jugo (litro)	13.00
(Cranberry, naranja y limonada)	
Galón de jugo	35.00
Galón de jugo de naranja natural	75.00
Galón de ponche de frutas	34.00
Galón de piña colada	76.00
Galón de sangría de vino	83.00
Galón de sangría de espumoso natural	88.00

CERVEZAS \$

Cerveza nacional	3.80
Cerveza importación	4.50

VINOS BLANCOS \$

Trivento Chardonnay-Torrontés. Argentina	20.00
Frontera Chardonnay. Chile	22.00

VINOS TINTOS \$

Trivento Cabernet Sauvignon, Argentina	20.00
Frontera Cabernet Sauvignon, Chile	22.00
Castillo San Simón Gran Reserva Tempranillo, España	26.00

VINOS ESPUMOSOS Y CHAMPAGNES \$

Dom Perignon	350.00
Veuve Clicquot Brut	180.00
Veuve Clicquot Rosé	220.00
Freixenet Cordon Negro	33.00
Fantinel Proseco	48.00
Navarro Correias Brut Rosé	45.00
Champagne de la Casa	20.00



*Precios por persona sujetos a impuestos (10% de servicio y 7% de ITBMS)



RIU PLAZA PANAMA
RIU Hotels & Resorts



Menú de Bebidas Eventos

OPEN BAR VINO REGULAR \$

<i>Una hora</i>	10.00
<i>Dos horas</i>	12.00
<i>Tres horas</i>	16.00
<i>Cuatro horas</i>	18.00
<i>Cinco horas</i>	20.00
<i>Seis horas</i>	22.00

OPEN BAR VINO SUPERIOR \$

<i>Una hora</i>	12.00
<i>Dos horas</i>	15.00
<i>Tres horas</i>	18.00
<i>Cuatro horas</i>	21.00
<i>Cinco horas</i>	24.00
<i>Seis horas</i>	27.00

OPEN BAR REGULAR \$

Johnnie Walker Red Label
Vodka Smirnoff
Gin Tanqueray
Ron Bacardi blanco
Brandy Fundador
Tequila José Cuervo Especial
Cervezas nacionales

Soft drinks

Jugos de fruta (naranja y piña)
Vino blanco
Vino tinto
Sangría de vino tinto

<i>Una hora</i>	9.50
<i>Dos horas</i>	13.50
<i>Tres horas</i>	17.00
<i>Cuatro horas</i>	21.00
<i>Cinco horas</i>	24.00
<i>Seis horas</i>	27.50

OPEN BAR SUPERIOR \$

Chivas Regal
Johnnie Walker Black Label
Jack Daniels
Vodka Smirnoff
Variedad de Vodka Absolut
Gin Tanqueray
Ron Abuelo, añejo 7 años
Courvoisier vs
Tequila José Cuervo
1800 reposado
Cervezas nacionales

Soft drinks

Jugos frescos
Vino blanco
Vino tinto
Sangría de vino
espumoso natural

<i>Una hora</i>	12.00
<i>Dos horas</i>	17.00
<i>Tres horas</i>	21.00
<i>Cuatro horas</i>	24.00
<i>Cinco horas</i>	27.00
<i>Seis horas</i>	30.00

*Precios por persona sujetos a impuestos (10% de servicio y 7% de ITBMS)



RIU PLAZA PANAMA
RIU Hotels & Resorts



Listado de Bebidas

	P.V.P	BOTELLA	COPA		P.V.P	BOTELLA	COPA
VODKAS			\$	RONES			\$
Absolut	45.00	3.90		Bacardi blanco	32.00	2.70	
Stolichnaya	50.00	4.50		Appleton Special	42.00	3.70	
Smirnoff	46.00	4.50		Matusalem Platino	52.00	4.50	
Vodka Caramel	77.00	6.10		Havana Club 7 años añejo	82.00	7.00	
				Barceló Gran Añejo	50.00	4.20	
GINEBRAS			\$	Barceló Imperial	80.00	6.80	
Beefeater	59.00	5.00		Ron Abuelo	31.00	2.70	
Bombay Sapphire	71.00	5.90		Ron Abuelo añejo 7 años	55.00	4.70	
Gordon's	52.00	4.25		Ron Abuelo añejo 12 años	96.00	8.50	
Special Black Gin Rives	84.00	7.00		Carta Vieja Añejo	31.00	2.70	
				Viejo de Caldas	34.00	2.90	
TEQUILAS			\$	BRANDIES			\$
1800 Reposado	72.00	5.90		Gran Duque de Alba	130.00	12.80	
Don Julio Reposado	112.00	10.00		Fundador	45.00	3.80	
Herradura Reposado	123.00	10.50					

*Precios por persona sujetos a impuestos (10% de servicio y 7% de ITBMS)



Listado de Bebidas

	P.V.P	BOTELLA	COPA		P.V.P	BOTELLA	COPA
COGNACS			\$	APERITIVOS			\$
Camus V.S. Elegance	125.00	10.50		Campari	46.00	4.20	
Hennessy V.S.O.P.	150.00	14.20		Martini Dry	32.00	3.00	
Courvoisier V.S.	100.00	8.50		Martini Rosso	32.00	3.00	
				Martini Bianco	32.00	3.00	
WHISKIES			\$	Fernet Branca	90.00	7.00	
Johnnie Walker Red Label	65.00	5.50		Ricard	45.00	5.00	
Johnnie Walker Black Label	110.00	10.00					
Chivas Regal 12 años	95.00	8.00		LICORES			\$
Old Parr 12 años	109.00	9.00		Cointreau	75.00	6.50	
Ballantines	48.00	4.00		Drambuie	85.00	7.20	
Dewar's White Label	65.00	5.80		Bailey's Irish Cream	65.00	5.50	
J & B	65.00	5.50		Grand Marnier Rouge	96.00	9.20	
Glenlivet	120.00	10.50		Licor Granpecher Melocotón	40.00	4.20	
Glenfiddich 12 años	135.00	11.50					
Macallan 12 años Malta	218.00	18.50					
Jim Beam White	48.00	4.00					
Jack Daniels	82.00	7.00					

*Precios por persona sujetos a impuestos (10% de servicio y 7% de ITBMS)



Menus de Bebidas para eventos

MARTINIS	7.00 \$	MOJITOS	7.00 \$	OTROS COCKTAILS	7.00 \$
Classic Martini		Mojito Clásico		Caipirinha	
Cosmopolitan		Mojito de Mango		Piña Colada	
Apple Martini		Mojito de Fresa		Champagne Cocktail	
Blue martini					
OPEN BAR		OPEN BAR		OPEN BAR (4 cocktail a elegir)	
<i>Una hora</i>	9.00	<i>Una hora</i>	9.50	<i>Una hora</i>	9.00
<i>Dos horas</i>	14.00	<i>Dos horas</i>	14.00	<i>Dos horas</i>	13.50
<i>Tres horas</i>	17.00	<i>Tres horas</i>	17.50	<i>Tres horas</i>	17.00
<i>Cuatro horas</i>	21.00	<i>Cuatro horas</i>	21.50	<i>Cuatro horas</i>	20.00
<i>Cinco horas</i>	23.00	<i>Cinco horas</i>	23.00	<i>Cinco horas</i>	22.00
<i>Seis horas</i>	26.00	<i>Seis horas</i>	26.00	<i>Seis horas</i>	25.00
MARGARITA	7.00 \$	DAIQUIRI	7.00 \$	DESCORCHES	\$
Classic Margarita		Classic Daiquiri		Licores	10.00
Johnnie Walker Black Label		Strawberry Daiquiri		Whiskies	10.00
		Mango Daiquiri		Aguardientes	10.00
OPEN BAR		OPEN BAR		Vinos, cavas	
<i>Una hora</i>	9.00	<i>Una hora</i>	8.75	y champagnes	9.00
<i>Dos horas</i>	14.00	<i>Dos horas</i>	13.00	Mezclador	1.50
<i>Tres horas</i>	17.00	<i>Tres horas</i>	16.50		
<i>Cuatro horas</i>	21.00	<i>Cuatro horas</i>	19.50		
<i>Cinco horas</i>	23.00	<i>Cinco horas</i>	21.50		
<i>Seis horas</i>	26.00	<i>Seis horas</i>	24.00		

*Precios por persona sujetos a impuestos (10% de servicio y 7% de ITBMS)



RIU PLAZA PANAMA
RIU Hotels & Resorts