



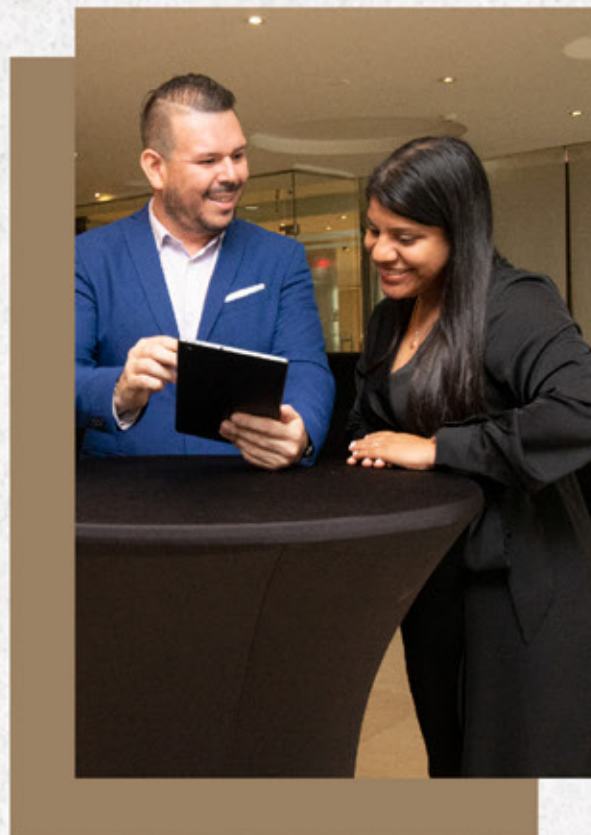
TU EVENTO PREMIUM

En el Panamá de Todos

Hotel El Panamá By Faranda Grand a Member of Radisson Individuals en busca de brindarle nuevas experiencias, siguiendo el prestigio de ser un hotel icónico, 5 estrella, con ubicación estratégica y amplias instalaciones tenemos beneficios especiales para realizar tu evento corporativo o social en nuestros salones premium.

CORPORATIVO

1. Internet gratis para navegar
2. Branding de la marca de su empresa en el evento (Tótem led)
3. Incluye bolígrafos y pads para notas
4. Botellas de agua para cada participante
5. Menú gourmet a elegir
6. Estacionamientos gratis
7. Salones premium (Bella Vista, Cristal, Panamá, Portobelo y Centenario).



Menú 1

Estación fría

Quesos importados
Gravlax de salmón
Carpaccio de res
Estación de ceviche on demostración en vivo
Gelatina de pollo con pistacho
Fruta decorada
Ensalada de cuscus
Ensalada rúgula, mango, camarón, en vinagreta de maracuyá
Ensalada de quinoa

Estación caliente

Sopa Boullabeissa
Musaca
Pechuga a la moda (a la reina)
Ratatouille
Puré de Zapallo
Filete de corvina chilena (vegetales, vino blanco, pimienta negra, laurel)
Costilla de cerdo ahumada

Estación de panes y postres

Tarta diplomática
Baba al ron
Apple pie
Tarta sacher

Menú 2

Estación fría

Ensalada caprese
Ensalada de quinoa con vegetales
Jamón serrano para cortar a la vista
Fuente de ostras frescas
Terrina de ave
Salad bar con sus aderezos

Estación caliente

Arroz en tinta de calamar
Cazuela de marisco
Cordero de ragu de tomate de vino tinto
Puré de colifro gratinado
Lenguini en salsa langostino
Vegetales al pisto
Papas Asada con mantequilla de eneldo

Postre

Volteado de piña
Flan de casa
Creme Bruleé
Trifle de selva negra



Menú 3

Estación fría

Ensalada de papas con albahaca fresca y pimientos
Ensalada de pasta con salmón o papaya
Ensalada de taboule
Ensalada de aguacate
Ensalada de pollo con curry y manzanas
Zuchini, pimientos de color, berenjenas asadas
Espejo de queso nacionales e importados
Terrine de salmón fresco y ahumado
Ceviche de corvina con canastitas
Medallones de pollo en chafroid
Crepitas rellenas de queso crema

Estación caliente

Sopa de tortilla
Pollo en mole poblano
Medallones de corvina a la veracruzana
Cochinita pibil
Punta de filete a la mexicana
Frijoles refritos con totopos
Arroz a la mexicana

Estación de picada mexicana

Estación de postres y panes

Panacota de chocolate blanco con Frambuesa
Dulce de leche
Arroz con leche
Pesa de nace

Menú 4

Estación fría

Ensalada capresa
Antipasto
Ensalada de zuchini y vinagreta de albahaca
Ensalada de tomate, queso fresco y vinagre balsámico
Ensalada griega
Bandeja de jamón serrano con perlas de melón
Espejo de carnes frías
Espejo de frutas (Tomate de árbol, melón, sandía y piña)
Espárrago con chabatta y arrúgula

Estación caliente

Saltiboca de res en salsa de vino
Pasta con salsa fruto D Mari
Envoltini de cerdo relleno de queso y jampon
Mini albondigas al vino tinto
Canelones de espinaca y queso ricotta
Lasaña de vegetales

Estación de postres y panes

Surtido del chef
Palitroquis
Focaccia
panes variados

Estación de salteo de pasta



Menú 5

Estación fría

Ensalada de Bermicelli
Ensalada de papaya con mango en salsa oriental
Ensalada de algas (Algas, nori, palmitos, baby corn, piña jengibre encurtido)
Ensalada de piña con camarón y pepino
Ensalada de arroz de vegetales
Bandeja de encurtidos de jamón
Aguachile de pescado

Estación caliente

Chow mein de pollo
Arroz chaufa
Rollitos primavera
Cerdo agri dulce
Chicharron de pollo
Vegetales al wok
Chop suey de cerdo
Pato a la naranja

Estación de postres y panes

Panes variados
Mouse de maracuyá
Tartaleta de leichy
Cheesecake japonés
Mochi de arroz con frutos rojos
Mouse de chocolate con jengibre

Menú 6

Ensalada

- Ensalada de papaya (pintona) con conchuela, cebolla morada aderezada con limón, cilantro, picante de la casa, azúcar, salsa de pescado y aceite de sésamo decorado con pepita de marañón
- Ensalada rusa con salmón ahumado y mayonesa de eneldo
- Ensalada griega con arañitas de calamar
- Ensalada Nicoise con camarones

Salad bar: lechuga, maíz, palmitos, pepino, zanahoria rallada, tomates, champiñones, 6 aderezos, crotones, nueces, almendras, queso parmesano rallado

- Degustación de quesos y fiambres
- Langostinos fríos en palmera con salsa rosada de naranja y brandy, salsa de calipso y mayonesa de eneldo
- Cóctel de camarones con jugo y rayadura de naranja
- Ceviche de pescado estilo peruano con maíz, cebolla morada y camote
- Salpicones de marisco estilo panameño
- Conchuelitas en salpicón
- Tiradito de pescado estilo peruano con ají amarillo
- Gravalax de salmón con sus guarniciones

Estación de sushi variados

Calientes

Chupe de camarones
Arroz a la marinera
Ñoquis de papa con salmón y salsa de aurora
Papitas rostizadas con mantequilla y romero
Vegetales al wok con salsa de ostion
Brocheta de pulpo al carbón con chimichurri de cilantro y ají dulce
Cazuela de camarones y conchuela con leche de coco y achiote
Miñoneta de conchuela en salsa citrica
Tabla de filete de corvina con ajillo de arañitas

