



BANQUET
CELEBRATIONS

KIT MENUS
2022 | 2023



Con Bristol Panamá los eventos se convierten en ocasiones espectaculares, y nuestra comida no es una excepción

Desde lujosos buffets hasta menús que dan vida a la gastronomía panameña, sus invitados disfrutarán de cada bocado y recordarán para siempre cada sabor

BRISTOL



EL SABOR DE BRISTOL

Disfrute de suntuosos menús personalizados con sabores latinos vibrantes y coloridos.

Lea detenidamente estas páginas de nuestro kit completo para banquetes y permítanos diseñar el menú ideal para el día de sus sueños.

Para personalizar su evento, contáctenos en eventos@bristolpanama.com

CONTENIDO

DESAYUNO	06
BRUNCH	12
ALMUERZO	18
CENA	24
SABORES DE PANAMÁ	25
AMIGABLES CON LOS NIÑOS	31
PAUSA PARA EL CAFÉ Y EN MOVIMIENTO	35
DESPUÉS DE LA FIESTA	39
BEBIDAS	43

DESAYUNO



DESAYUNO

CONTINTENAL

\$15 POR PERSONA

Naranja recién exprimida
Selección de fruta local fresca de temporada
Selección de yogures y leches variadas
Cereales y granola casera
Selección de bollería casera, croissants, rollos de canela, muffins, pan de naranja
Mermeladas caseras de frutas, miel de abeja y mantequilla
Café normal, descafeinado y selección de infusiones aromáticas

AQUILINO

\$20 POR PERSONA

Naranja recién exprimida
Jugos de frutas naturales: piña, sandía y papaya
Selección de fruta local fresca de temporada
Variedad de yogures y leches
Cereales y granola casera
Selección de bollería casera, croissants, rollos de canela, muffins, pan de naranja
Tamales de olla, Sachuca Tasajo
Avena caliente con miel de abeja, nueces y frutos secos
Mermeladas de frutas caseras y mantequilla
Selección de café regular, descafeinado y té

AMERICANO

\$22 POR PERSONA

Naranja recién exprimida
Jugos de frutas naturales: piña, sandía y papaya
Selección de fruta local fresca de temporada
Selección variada de yogur, muesli y leche, cereales y granola casera
Selección de bollería casera, croissants, rollos de canela, muffins, pan de naranja y muffins ingleses. Mermeladas caseras de frutas, miel de abeja y mantequilla
Selección de quesos, queso suizo y crema
Huevos revueltos, tocino ahumado, salchicha de desayuno y patatas asadas
Café normal, descafeinado y selección de infusiones aromáticas

RECOMENDACIONES ADICIONALES DE DESAYUNO

AGREGAR \$4 POR PERSONA PARA CADA OPCIÓN A CONTINUACIÓN

Surtido de cereales y selección de leches
Yogur surtido de sabores, granola casera tradicional con frutos secos

AGREGAR \$5 POR PERSONA PARA CADA OPCIÓN A CONTINUACIÓN

Patatas asadas con pimiento morrón y pimentón, crujiente de manzana y patata Hash brown
Su elección de carnes adicionales: chorizo, tocino, salchicha o jamón
Tazón de bayas

AGREGAR \$7 POR PERSONA PARA CADA OPCIÓN A CONTINUACIÓN

Tostada francesa de brioche con sirope de arce
Tortitas, crema de Nutella y sirope de arce
Huevos Revueltos, burritos con chorizo tableño y queso Chela

DESAYUNO BUFFET

BONJOUR

*Precio \$23 *Precio por persona y no incluye: 7% de impuestos y cargos por servicio
Mínimo de 20 personas

ESTACIÓN DE DESAYUNO

Huevos revueltos americanos, tocino, salchicha de desayuno, salchicha panameña, guisada carimañola, tortilla maíz y dumpling queso del país

ESTACIÓN DE FRUTAS

Fruta de temporada. Sandía, melón, piña y papaya.

ESTACIÓN DE CEREALES

Hojuelas de maíz azucaradas, hojuelas de maíz regular, All Brand. Leche regular y deslactosada

ESTACIÓN DE PAN

Panadería dulce surtida: pan de chocolate, rollos de canela, rollos de manzana, muffins de chocolate, muffins de arándanos, muffins sin gluten, pan de plátano, pan de zanahoria, mini croissants de chocolate, donuts surtidos. Surtido de panes artesanales: multigrano, chapata, campesina artesanal, rolls, bagels.

ESTACIÓN FRÍA

Tabla de quesos y fiambres jamón serrano, salmón, chorizo, queso manchego, queso gouda, queso mozzarella, queso cheddar

ESTACIÓN DE OMELETTE

Jamón de pierna, queso mozzarella, queso cheddar, champiñones, cebolla, pimentón rojo y verde, tomate. Huevos escalfados Sous Vide a 65°, Salsa Shakshuka

ESTACIÓN ORIENTAL

Siu mai, hakao y salsa de soja

ESTACIÓN DE BEBIDAS CALIENTES

Estación de café americano y variedad de té

MORNING TREAT

*Precio \$25 *Precio por persona y no incluye: 7% de impuestos y cargos por servicio Mínimo de 20 personas

ESTACIÓN DE DESAYUNO

Americano: huevos revueltos, bacon, salchicha de desayuno
Panameño: salchicha guisada, carimañola, tortilla, bollito de maíz dulce, queso del país
Empanadas surtidas: pollo ahumado, ropa vieja, queso fresco.
Picante, salsa de ajo asado, mayo de cilantro, pico de gallo

ESTACIÓN DE FRUTAS

Frutas de mano: manzana verde, manzana roja, mandarina, uvas verdes, uvas rojas
Fruta de temporada: sandía, melón, piña, papaya. Granola, miel, yogur

ESTACIÓN DE CEREALES

Hojuelas de maíz azucaradas, hojuelas de maíz regular, All Brand. Leche regular y deslactosada

ESTACIÓN DE PAN

Panadería dulce surtida: pan de chocolate, rollos de canela, rollos de manzana, muffins de chocolate, muffins de blueberries, muffins sin gluten, pan de guineo, pan de zanahoria, mini croissants de Nutella y donuts variados

PANES ARTESANALES SURTIDOS

Multi grano, ciabatta, campesino artesanal, panecillos, bagels

DESAYUNO BUFFET

ESTACIÓN FRÍA

Mesa de quesos y fiambres
Jamón serrano, salmón, salchichón
Queso manchego, queso gouda, queso mozzarella, queso cheddar

ESTACIÓN DE OMELETTE

Jamón de pierna, queso mozzarella, queso cheddar, champiñones, cebolla, pimentón rojo y verde, tomate. Huevos escalfados Sous Vide a 65°, Salsa Shakshuka

ESTACIÓN DE WAFFLES

Chispas de chocolate blanco y oscuro, fresas frescas, miel de abeja, sirope de maple, sirope de chocolate, chispas de colores

ESTACIÓN DE TOSTADAS

3 tipos de panes artesanales. Guacamole, humus, queso crema. Salmón ahumado, zanahorias orgánicas, hongos salteados, queso mozzarella de búfala, tomates cherry, kale salteado, espinaca salteada

ESTACIÓN ORIENTAL

Siu mai, hakao y salsa de soja

PARRILLA

Bao, tacos, arepas. Guarniciones: Pork belly, brisket ahumado, pato pekín. Cebollas encurtidas, guacamole, wakame, cebollina, mayo dragón, reducción de soya y miel de caña, queso gouda, queso mozzarella, chicharrón, guasacaca

ESTACIÓN DE BEBIDAS CALIENTES

Estación de Café americano y variedad de té

ESTACIONES DE COCINA EN VIVO

Agregue sabor extra a su evento con una de nuestras estaciones de cocina en vivo.
Agregar \$35 por estación de servicio del chef. Recomendamos un chef por cada 30 comensales.

OMELETTE / \$8 POR PERSONA

Tortilla al momento, surtido de verduras de temporada, ahumados y quesos

BENEDICTINOS / \$10 PER PERSONA

Poached eggs on English muffin, and pork ham with regular or chipotle Béarnaise sauce

CARIMAÑOLAS Y HOJALDRAS / \$12.5 POR PERSONA

Empanada de yuca con carne

PANCAKES / \$5 POR PERSONA

Tortitas tradicionales con toppings: fruta fresca, frutos secos, nata montada y sirope de arce

WAFFLES / \$5 POR PERSONA

Waffles tradicionales con toppings: fruta fresca, frutos secos, nata montada y sirope de arce

BARRA DE JUGOS Y SMOOTHIE / \$8 POR PERSONA

Jugos frescos a pedido, sandía, manzana, papaya, apio, remolacha, melón, piña, yogur griego o natural, almendra, arroz, leche baja, descremada o entera, frutas frescas locales, miel orgánica, Splenda, azúcar moreno o regular



BRUNCH



BRUNCH

BRUNCH TRADICIONAL

\$45 POR PERSONA

OPCIONES FRÍAS

Naranja recién exprimida
Jugos de frutas naturales: sandía, piña y papaya
Selección de frutas y bayas locales frescas de temporada
Selección variada de yogur y leche
Muesli, cereales y granola casera
Selección de bollería casera: croissants, rollos de canela, muffins, pan de naranja, muffins ingleses y bagels.
Mermeladas caseras de frutas, miel de abeja y mantequilla
Selección de quesos, suecos y cremas de queso
Ensalada de quinoa
Gazpacho de tomate tradicional
Ensalada de verduras y frutas de Bristol con aderezo de maracuyá
Café normal, descafeinado y selección de infusiones aromáticas

ESTACIÓN DE OMELETTE

Huevos blancos y huevos regulares con estación de vegetales surtidos
Carnes ahumadas, queso, tocino, salchicha de desayuno, tortilla de maíz panameña y hash brown

OPCIONES CALIENTES

Pescado del día salteado con calabaza, alcaparras y lima
Pechuga de pollo con recaó blanco y tomates asados, verduras de temporada a la plancha
Patatas baby asadas con hierbas frescas
Pancakes y gofres con jarabe de arce

POSTRES

Selección de 5 postres de nuestra carta

TENTACIONES ADICIONALES

\$10 POR PERSONA

Variedad de tostadas matutinas y saludables
Huevos benedictinos
Estaciones Bloody Mary y mimosa



ESTACIONES DE COCINA EN VIVO

AGREGUE SABOR EXTRA A SU EVENTO CON UNA DE NUESTRAS ESTACIONES DE COCINA EN VIVO. AGREGAR \$35 POR ESTACIÓN DE SERVICIO DEL CHEF. RECOMENDAMOS UN CHEF POR CADA 30 COMENSALES.

ESTACIÓN DE CARVING

\$18 POR PERSONA

Pernil con chicharrón
Costilla
Pechuga ahumada
Panes variados, palitos, mantequilla ahumada
Salsa de champiñones, chimichurri, 3 pimientos

ESTACIÓN CHINA

\$15 POR PERSONA

Dumpling de camarones
Siu mai de cerdo
Salsa de soja
Salsa agridulce
Salsa hoisin

ESTACIÓN DE SUSHI

\$15 POR PERSONA

ESTACIÓN DE CEVICHE Y TARTAR

\$18 POR PERSONA

Pesca del día, salmón, atún.
Cebolla, cilantro, jugo de limón, jugo de naranja,
mango, apio, chombo, cebolla

ESTACIÓN DE PASTA

\$15 POR PERSONA

Fettuccine, penne, espaguetis,
Salsa pomodoro, salsa bechamel
Champiñones, cebolla, jamón,
espinacas, tomate

ESTACIÓN INFANTIL

\$15 POR PERSONA

Dedos de pollo
Macarrones con queso
Mini hamburguesas
Cupcakes
Donuts
Malvas
Galletas variadas

LISTA DE POSTRES A ELEGIR SEGÚN MENÚ ELEGIDO

SIN HARINA

Tarta de lima en mousse en chupito, en rodajas o tarta
Fresas cubiertas de chocolate blanco y leche
Trufas de chocolate cubiertas de chocolate blanco o negro
Pastel de ron, pastel de nuez, Hello Dollies, mini donas, Smore's, pastel de fresas

4 LECHES

Vainilla
Chocolate
Ponche de ron

CHEESECAKE

Salsa de caramelo
Al aire
Fresa
Maracuyá

FLAN

Queso
Coco
Café

BROWNIES

Chocolate redondo o cuadrado
Chocolate con caramelo en forma de corazón, redondo o cuadrado
Dátiles en forma de corazón, redondos o cuadrados
Oreos en forma de corazón, redondas o cuadradas

TARTALETAS

Frutos del bosque
Tarta de lima
Pastel de nuez

MACAROONS RELLENOS DE

Salsa de caramelo, Nutella, pasta de fresa, pasta de limón

LOLLYPOPS

Brownies de dátiles, chocolate o chocolate con caramelo, fresas chocolatadas
Trufas de chocolate, arroz Krispy, cheesecake de dulce de leche, oreo, fresa o maracuyá

SHOTS

Mousse de fresa, maracuyá o chocolate, sopa borracha, arroz con leche, tiramisú,
flan crocante de queso, coco o café

MINI NAKED

Vainilla, chocolate, zanahoria, red velvet

MAGDALENAS

Chocolate relleno de manjar, vainilla rellena de manjar, vainilla, red velvet, limón, zanahoria
Cobertura de: glaseado, queso crema, malva o crema de mantequilla regular, chocolate,
arándanos o café

GALLELTAS

Chispas de chocolate, M&M's, avena y pasas, mantequilla

ALMUERZO



ALMUERZO SERVIDO

3 TIEMPOS \$28 POR PERSONA + IMPUESTOS (ENTRADA, PRINCIPAL Y POSTRE)
5 PLATOS \$38 POR PERSONA + IMPUESTOS (2 ENTRADAS, 2 PRINCIPALES Y 1 POSTRE)

ENTRADAS

Hummus y verduras asadas
Ensalada de la huerta con aderezo de mango
Ensalada de quinoa y verduras a la parrilla sopa de tomate
Crema de calabaza, jengibre y coco sancocho panameño

PLATO PRINCIPAL

Lomo de cerdo en salsa de cerveza, acompañado de puré de papa ahumado
Pollo relleno de queso prensado acompañado de puré de plátano
Risotto de setas porcini
Ternera oriental acompañada de vegetales salteados

POSTRES

Strudel de manzana con helado de vainilla
Pastel de red velvet
Pastel de zanahoria
Financieros

PREMIUM

3 TIEMPOS \$40 POR PERSONA + IMPUESTOS (ENTRADA, PRINCIPAL Y POSTRE)
5 PLATOS \$53 POR PERSONA + IMPUESTOS (2 ENTRADAS, 2 PRINCIPALES Y POSTRE)

ENTRADAS

Sopa de cebolla
Cous cous tailandés
Ensalada de garbanzos, queso feta, mousse de aguacate
y aderezo de jengibre y lima tiradito de corvina
Crema de calabaza, jengibre y coco
Torretas de berenjena

PLATO PRINCIPAL

Corvina sobre cama de risotto de setas shitake, crocante de parmesano.
Filete de pechuga de pollo relleno de tomates secos cubierto de jamón serrano en salsa manchega acompañado de puré de berenjena
Filete de res a la parrilla con puré de tamal de olla
Salsa hoisin de panceta de cerdo crocante y vegetales salteados acompañados de arroz glutinoso con coco Salmón en salsa de eneldo acompañado de patatas asadas

POSTRES

Tarta de limón
Brownies de S'mores
Texturas de coco y chocolate
Tiramisú

ALMUERZO BUFFET

COLORES PANAMEÑOS

ESTACIÓN FRÍA

Barra de ensaladas
Dos tipos de lechuga hidropónica, maíz, quinoa, tomates cherry, zanahoria, crutones y queso parmesano
Asado: berenjena, cebolla roja, champiñones
Salteado: repollo, calabacín
Aderezos: César, italiano, ranch, aceite de oliva, vinagre balsámico

ENSALADA (1 OPCIÓN A ELEGIR)

Cous cous tailandés
Ensalada de quinoa y cítricos
Ensalada de patata y pollo ahumado
Ensalada de patatas y gambas
Ensalada de verduras y pollo a la parrilla al curry farfalle con pesto
Fideos de arroz tailandeses
Fusilli con tasajo y verduras a la plancha

Nota: ceviche y cóctel van acompañados de chips de plátano y canastillas

ESTACIÓN DE ACOMPAÑAMIENTO / PROTEÍNAS (2 OPCIONES A ELEGIR)

Filete de pechuga de pollo en salsa afro o caribeña
Solomillo de cerdo glaseado hoisin o salsa de cerveza
Pesca del día en mantequilla de limón o salsa de eneldo
Filete de res en salsa tres pimientos o demi-glacé

GUARNICIÓN (2 OPCIONES A ELEGIR)

Chow mein de verduras
Lasaña de berenjena
Gratinado de patatas y champiñones papas con crema
Puré de patatas ahumado
Vegetales asados
Arroz con plátano y aguacate
Arroz salvaje con col rizada y tocino

ESTACIÓN DE POSTRES

SELECCIÓN DE TRES (3) VARIEDADES

PRECIO \$30

*PRECIO POR PERSONA Y NO INCLUYE: 7% IMPUESTOS Y CARGOS POR SERVICIO

MÍNIMO DE 15 PERSONAS

ALMUERZO BUFFET

PANAMÁ JUNTO AL MAR

ESTACIÓN FRÍA

Barra de ensaladas

Dos tipos de lechuga hidropónica, maíz, quinoa, tomates cherry, zanahoria, crutones y queso parmesano

Asado: berenjena, cebolla roja, champiñones

Salteado: repollo, calabacín

Aderezos: cesar, italiano, rancho, aceite de oliva, vinagre balsámico

ENSALADAS MIXTAS Y CEVICHE (2 OPCIONES A ELEGIR)

Cous cous tailandés

Ensalada de quinoa y cítricos

Ensalada de patata y pollo ahumado

Ensalada de patatas y camarones

Ensalada de verduras y pollo a la parrilla al curry

Farfalle con pesto

Fideos de arroz tailandés

Fusilli con tasajo y verduras a la plancha

Ceviche de corvina bristol

Cóctel de mariscos

Nota: ceviche y cóctel van acompañados de chips de plátano y canastillas

ESTACIÓN DE ACOMPAÑAMIENTO / PROTEÍNAS (2 OPCIONES A ELEGIR)

Filete de pechuga de pollo en salsa de hongos shiitake o chimichurri

Lomo de cerdo en salsa agridulce de maracuyá o mostaza

Pescado del día en salsa de jamón serrano y cebollino o curry

Filete de ternera en salsa de champiñones o mantequilla de romero

GUARNICIÓN (2 OPCIONES A ELEGIR)

Chow mein de verduras

Lasaña de berenjena

Gratinado de patatas y champiñones papas con crema

Puré de patatas ahumado

Vegetales asados

Arroz con plátano y aguacate

Arroz salvaje con col rizada y tocino

ESTACIÓN DE POSTRES

SELECCIÓN DE CUATRO (4) VARIEDADES

PRECIO \$40

*PRECIO POR PERSONA Y NO INCLUYE: 7% IMPUESTOS Y CARGOS POR SERVICIO

MÍNIMO DE 20 PERSONAS

ESTACIONES DE COCINA EN VIVO

AGREGUE SABOR EXTRA A SU EVENTO CON UNA DE NUESTRAS ESTACIONES DE COCINA EN VIVO. AGREGAR \$35 POR ESTACIÓN DE SERVICIO DEL CHEF. RECOMENDAMOS UN CHEF POR CADA 30 COMENSALES.

ESTACIÓN DE CARVING

\$18 POR PERSONA

Pernil con chicharrón

Costilla

Pechuga ahumada

Panes variados, palitos, mantequilla ahumada.

Salsa de champiñones, chimichurri, 3 pimientos

ESTACIÓN CHINA

\$15 POR PERSONA

Dumpling de camarones

Siu mai de cerdo

Salsa de soja

Salsa agridulce

Salsa hoisin

ESTACIÓN DE SUSHI

\$15 POR PERSONA

ESTACIÓN DE CEVICHE Y TARTAR

\$18 POR PERSONA

Pesca del día, salmón, atún

Cebolla, cilantro, jugo de limón,

jugo de naranja, mango, apio, chombo, cebolla

ESTACIÓN DE PASTA

\$15 POR PERSONA

Fettuccine, penne, espaguetis,

Salsa pomodoro, salsa bechamel

Champiñones, cebolla, jamón, espinacas, tomate

ESTACIÓN INFANTIL

\$15 POR PERSONA

Macarrones con queso

Mini hamburguesas

Cupcakes

Donuts

Malvas

Galletas variadas

CENA



CENA SERVIDA

3 TIEMPOS \$42 POR PERSONA + IMPUESTOS (ENTRADA, PRINCIPAL Y POSTRE)
5 PLATOS \$53 POR PERSONA + IMPUESTOS (2 ENTRADAS, 2 PRINCIPALES Y POSTRE)

ENTRADAS

Sopa de cebolla
Cous cous tailandés
Ensalada de garbanzos, queso feta, mousse de aguacate y aderezo de jengibre y lima
Tiradito de pesca del día
Crema de calabaza, jengibre y coco
Torretas de berenjena

PLATO PRINCIPAL

Pesca del día sobre una cama de risotto de hongos shitake, parmesano crujiente.
Filete de pechuga de pollo relleno de tomates secos, cubierto de jamón serrano en salsa manchega acompañado de puré de berenjena
Filete de res a la parrilla con puré de tamal de olla
Salsa hoisin de panceta de cerdo crocante y vegetales salteados acompañados de arroz glutinoso con coco
Salmón en salsa de eneldo acompañado de patatas asadas

POSTRES

Tarta de limón
Brownies de S'mores
Texturas de coco y chocolate
Tiramisú

SIGNATURE

3 TIEMPOS \$52 POR PERSONA + IMPUESTOS (ENTRADA, PRINCIPAL Y POSTRE)
5 PLATOS \$68 POR PERSONA + IMPUESTOS (2 ENTRADAS, 2 PRINCIPALES Y POSTRE)

ENTRADAS

Pescado del día causa acevichada en 2 texturas
Ceviche de pesca del día en leche de tigre de mango
Carpaccio de falda, ensalada de kale y chips de parmesano
Tartar de camarones
Sopa bullabesa

PLATO PRINCIPAL

Ternera al vacío con polenta cremosa de maíz y queso de cabra
Panceta de cerdo crocante, salsa de tomatillo, puré de coliflor y trufa
Camarones al ajillo con chip de chistorra acompañadas de puré de patatas ahumadas
Short rib a baja temperatura acompañado de risotto de calabaza

POSTRES

Tarta de queso Nutella
Mil hojas de frutos del bosque
Strudel de fresa
Sorpresa de manzana

CENA BUFFET

GLAMOUR PANAMEÑO

ESTACIÓN FRÍA

Barra de ensaladas: Dos tipos de lechuga hidropónica, maíz, quinoa, tomates cherry, zanahoria, crutones y queso parmesano
Asado: berenjena, cebolla roja, champiñones. Salteado: repollo, calabacín
Aderezos: César, italiano, ranch, aceite de oliva, vinagre balsámico

POKE BOWL

Arroz basmati, cous cous
Salmón fresco, atún fresco
Filete de pollo salteado, edamame
Salsas: salsa de chile dulce, salsa ponzu, salsa de soja

ENSALADAS (2 OPCIONES A ELEGIR)

Cous cous tailandés, ensalada de quinoa y cítricos, ensalada de patata y pollo ahumado, ensalada de patatas y camarones, ensalada de verduras y pollo a la parrilla al curry, farfalle con pesto, fideos de arroz tailandés, fusilli con tasajo y verduras a la plancha

ESTACIÓN DE CEVICHE Y TARTAR EN VIVO

Proteínas: Corvina, salmón y atún
Guarniciones: cebollín, cebolla, cilantro, jugo de limón, jugo de naranja, mango, apio, chile chombo, cebolla encurtida, cilantro, chips de plátano y canastos

ESTACIÓN DE ACOMPAÑAMIENTO / PROTEÍNAS (2 OPCIONES A ELEGIR)

Filete de pechuga de pollo en salsa afro, lomo de cerdo glaseado hoisin, Mostaza con salsa de maracuyá pesca del día en salsa de eneldo, Salmón en salsa de vino blanco mantequilla de limón, Filete de ternera en salsa de tres pimientos

GUARNICIÓN (3 OPCIONES A ELEGIR)

Gratinado de patatas y champiñones, lasaña de berenjena
Papas con crema, papas al romero
Puré de patatas ahumado, vegetales asados
Arroz con plátano y aguacate, arroz salvaje con col rizada y tocino

ESTACIÓN DE PASTA

Fettuccine, penne, espaguetis,
Salsas: pomodoro, Bechamel
Complementos: champiñones, cebolla, jamón, espinacas, tomate

ESTACIÓN DE CARVING

Pernil de cerdo o costilla
Variedad de panes, palitos, mantequilla ahumada
Salsas: champiñones, chimichurri, tres pimientos, barbacoa coreana, maracuyá agridulce, cerveza, mantequilla de romero, mostaza, demi-glacé, en su jugo

ESTACIÓN DE POSTRES

Selección de ocho (8) postres variados

PRECIO \$55

*PRECIO POR PERSONA Y NO INCLUYE: 7% IMPUESTOS Y CARGOS POR SERVICIO

MÍNIMO DE 35 PERSONAS

CENA BUFFET

LA BUENA VIDA

ESTACION DE FRÍA

Barra de ensaladas. Dos tipos de lechuga hidropónica, maíz, quinoa, tomates cherry, zanahoria, crutones y queso parmesano. Asado: berenjena, cebolla roja, champiñones. Salteado: repollo, calabacín. Aderezos: César, italiano, ranch, aceite de oliva, vinagre balsámico

POKE BOWL

Arroz basmati, cous cous, salmón fresco, atún fresco filete de pollo salteado, edamame
Salsas: salsa de chile dulce, salsa ponzu, salsa de soja

ENSALADAS (4 OPCIONES A ELEGIR)

Cous cous tailandés, ensalada de quinoa y cítricos, ensalada de patata y pollo ahumado
ensalada de patatas y camarones, ensalada de verduras y pollo a la parrilla al curry farfalle
con pesto, fideos de arroz tailandés

ESTACIÓN DE SUSHI

ESTACIÓN DE CEVICHE Y TARTAR

Proteínas: Pesca del día, salmón y atún. Guarniciones: cebollín, cebolla, cilantro, jugo de limón, jugo de naranja, mango, apio, chile chombo, cilantro, chips de plátano macho y canastos

ESTACIÓN DE ACOMPAÑAMIENTO (2 OPCIONES A ELEGIR)

Filete de pechuga de pollo salsa caribeña
Lomo de cerdo en glaseado hoisin, mostaza, salsa de cerveza
Pesca del día en mantequilla de limón y pesto de col rizada
Salmón en salsa de vino blanco, mantequilla de limón o eneldo
Filete de ternera en salsa tres pimientos, demi-glacé, champiñones o mantequilla de romero

ACOMPAÑANTES (3 OPCIONES A ELEGIR)

Chow mein de verduras
Gratinado de patatas y champiñones, lasaña de berenjena
Papas con crema, papas al romero
Puré de patatas ahumado, vegetales asados
Arroz con plátano y aguacate, arroz salvaje con col rizada y tocino

ESTACIÓN DE PASTA

Farfalle, tortellini, penne. Salsas: pomodoro y bechamel
Complementos: champiñones, cebolla, jamón, espinacas, tomate

ESTACIÓN DE CARVING

Pernil, costillas de cerdo ahumadas, variedad de panes, palitos, mantequilla ahumada.
Salsas: champiñones, chimichurri, tres pimientos, barbacoa coreana, maracuyá agridulce, cerveza

ESTACIÓN DE POSTRES

Selección de diez (10) postres variados

PRECIO \$70

*PRECIO POR PERSONA Y NO INCLUYE: 7% IMPUESTOS Y CARGOS POR SERVICIO

MÍNIMO DE 50 PERSONAS



ESTACIONES DE COCINA EN VIVO

AGREGUE SABOR EXTRA A SU EVENTO CON UNA DE NUESTRAS ESTACIONES DE COCINA EN VIVO. AGREGAR \$35 POR ESTACIÓN DE SERVICIO DEL CHEF. RECOMENDAMOS UN CHEF POR CADA 30 COMENSALES.

ESTACIÓN DE CARVING

\$18 POR PERSONA

Pernil con chicharrón
Costilla
Pechuga ahumada
Panes variados, palitos, mantequilla ahumada
Salsa de champiñones, chimichurri, 3 pimientos

ESTACIÓN CHINA

\$15 POR PERSONA

Dumpling de camarones
Siu mai de cerdo
Salsa de soja
Salsa agridulce
Salsa hoisin

ESTACIÓN DE SUSHI

\$15 POR PERSONA

ESTACIÓN DE CEVICHE Y TARTAR

\$18 POR PERSONA

Pesca del día, salmón, atún.
Cebolla, cilantro, jugo de limón, jugo de naranja,
mango, apio, chombo, cebolla

ESTACIÓN DE PASTA

\$15 POR PERSONA

Fettuccine, penne, espaguetis,
Salsa pomodoro, salsa bechamel
Champiñones, cebolla, jamón,
espinacas, tomate

ESTACIÓN INFANTIL

\$15 POR PERSONA

Dedos de pollo
Macarrones con queso
Mini hamburguesas
Cupcakes
Donuts
Malvas
Galletas variadas



SNACKS ESTILO CÓCTEL

BUFETT ASISTIDO

Opciones:

- Selección de 3 opciones: \$15 p/p
- Selección de 5 opciones: \$25 p/p
- Selección de 7 opciones: \$35 p/p
- Selección de 9 opciones: \$45 p/p

BAO

Camarón
Pato Pekín
Costilla hoisin

BROCHETAS

Caprese
Camarón
Surf & Turf
Pollo satay
Ternera con verduras
Salmón y verduras

BROCHETAS DE QUESO

Manchego con dátiles
Manchego con guayaba
Manchego con jamón

CONCOLÓN

Ensalada de pollo
Ensalada de pollo y aguacate
Camarón
Tartar de atún
Tartar de salmón

CROQUETAS

Chorizo y cebollina
Jamón serrano
Pollo
Queso manchego

EMPANADAS

Chorizo Tableño
Pollo
Queso de búfala y estofado
Queso de campo
Verduras orgánicas y fritas

PRECIO POR PERSONA Y NO INCLUYE: 7% IMPUESTOS Y CARGOS POR SERVICIO

MINI PATACONES

Chorizo tableño y camarones
Guiso y crema de habichuelas negras
Pollo ahumado y aguacate

SÁNDWICHES

Atún con mayonesa de curry
Caprese
Jamón y queso
Pavo
Pollo ahumado
Verduras asadas con queso feta

SLIDERS

Carne de res Angus
Pollo a la parrilla
Cerdo desmenuzado

WANTONES

Camarón
Plátano con chorizo

TACOS

Carne de res ahumada
Barriga de cerdo



AMIGABLES CON LOS NIÑOS

MENÚS PARA NIÑOS Y JÓVENES

Empanadas de queso amarillo con salsa chimichurri
Dedos de pollo con miel y mostaza

Hamburguesería
Pan brioche
Carne de res
Pollo
Cerdo desmenuzado
Queso cheddar
Tomate
Lechuga
Cebolla encurtida
Cebolla asada

2 OPCIONES A ELEGIR

PRECIO \$25

*PRECIO POR PERSONA Y NO INCLUYE: 7% IMPUESTOS Y CARGOS POR SERVICIO

ESTACIONES DE COCINA EN VIVO

AGREGUE SABOR EXTRA A SU EVENTO CON UNA DE NUESTRAS ESTACIONES DE COCINA EN VIVO.
AGREGAR \$18 POR ESTACIÓN DE SERVICIO DEL CHEF. RECOMENDAMOS UN CHEF POR CADA 15 PERSONAS.

ESTACIÓN DE PIZZA

Amante del pepperoni
Chorizo tableño y champiñones
Vegetales de temporada

HAZ TUS PROPIOS NACHOS

Chips de tortilla
Guacamole
Queso fundido
crema de frijoles negros
Crema agria
Pico de gallo
Pollo o carne

ESTACIÓN INFANTIL

Deditos de pollo (opción sin gluten)
Macarrones con queso
Surtido de dulces para niños
(consultar opción sin gluten)



PAUSA PARA EL CAFÉ
Y EN MOVIMIENTO



COFFEE BREAK

COFFEE BREAK AM

DE 1.5 A 2 UNIDADES POR PERSONA; DEPENDERÁ DEL PRODUCTO OPCIONES:

MENÚ \$13 SELECCIÓN DE 3 VARIEDADES

MENÚ \$15 SELECCIÓN DE 5 VARIEDADES

- Empanaditas surtidas con chimichurri y jalea de ají combo
- Chip de maíz con tasajo
- Sandwiches de atún con tocino
- Triple de aguacate, tomate y huevo duro
- Palitos de queso parmesano
- Canape de ají de gallina
- Pan con chicharrón
- Croqueta de chorizo tableño y mayonesa de recaó verde
- Sándwiches de pavo, jamón y queso, vegetales rostizados
- Pinchos de fruta fresca
- Parfait de yogur y fruta
- Wrap de huevo a las finas hierbas
- Quesadilla de pollo

PANADERÍA

- Rollos de canela
- Rollos de miel de caña
- Croissant de queso prensado
- Croissant de almendra
- Pan de banana (GF)
- Mini muffins de zanahoria
- Mini muffins de vainilla y chispas de chocolate
- Muffins de banana (GF)
- Galletas surtidas

COFFEE BREAK PM

DE 1.5 A 2 UNIDADES POR PERSONA; DEPENDERÁ DEL PRODUCTO OPCIONES:

MENÚ \$15 SELECCIÓN DE 3 VARIEDADES

MENÚ \$18 SELECCIÓN DE 5 VARIEDADES

EMPANADAS

- Chorizo tableño
- Queso de país
- Queso y guiso
- Pollo
- Vegetales y sofrito

TACOS

- Cerdo deshilachado
- Pesca del día
- Res picada

BROCHETAS

- Langostinos (recargo \$2 p/p)
- Res con vegetales
- Pollo satay
- Mar y tierra (recargo \$2 p/p)
- Caprese
- Res anticuchero (estilo peruano)
- Pollo
- Mar y tierra (recargo \$2 p/p)
- Pimentón relleno de Langostino
- Ensalada caprese
- Pulpo acevichado (recargo \$2 p/p)

CONCOLÓN

- Langostinos (recargo \$2 p/p)
- Tartar de atún
- Tartar de salmón
- Ensaladita de pollo y aguacate

SLIDERS

- Carne de res
- Cerdo deshilachado
- Pollo asado

PANADERÍA

- Rollos de canela
- Rollos de miel de caña
- Croissant de queso prensado
- Croissant de almendra
- Pan de banana (GF)
- Mini muffins de zanahoria
- Mini muffins de vainilla y chispas de chocolate
- Muffins de banana (GF)
- Galletas surtidas

DESPUÉS DE
LA FIESTA



DESPUÉS DE LA FIESTA

VARIEDAD DE FRITANGAS (SELECCIÓN DE 1 UNIDAD CON SU PROTEÍNA)

- Empanadas surtidas con proteína (tasajo o carne criolla, o chicharrón)
- Tortilla con pollo
- Mini burgers
- Mini Pan con chicharron
- Wantones con camarones
- Mini hot dog
- Mini pizza de pepperoni
- Deditos de pollo y papas fritas

\$8 POR PERSONA+ IMPUESTOS
MÍNIMO DE 15 ORDENES

MINI SLIDERS (SELECCIÓN DE 1 SABOR)

- Mini sliders de Pollo o Pulled pork
- Acompañado de Papitas Fritas o Yuca Regulares
- Siu Mai de cerdo y camarones
- Min Pao de cerdo
- Bao de pollo ahumado

\$14 POR PERSONA + IMPUESTO
MÍNIMO DE 15 ORDENES

SANCOCHO

\$6 POR PERSONA + IMPUESTOS
MÍNIMO DE 15 ORDENES



BEBIDAS



BEBIDAS

OPEN BEBIDA NO ALCOHÓLICA

POR 2 HORAS \$12 POR PERSONA

Incluye: sodas, fruit punch, limonada y jugo de piña

6 HORAS \$21 POR PERSONA

Incluye: Sodas, Fruit Punch, Limonada

Adicionar 10% de servicios y 7% de impuestos

OPEN SODAS

Incluye: Coca Cola Regular, Coca Cola Light, Ginger Ale, Sprite

2 HORAS

\$10 POR PERSONA

3 HORAS

\$12 POR PERSONA

4 HORAS

\$13 POR PERSONA

6 HORAS

\$15 POR PERSONA

HORA EXTRA

\$8 POR PERSONA

Adicionar 10% de servicios y 7% de impuestos

OPEN BAR DE SANGRÍA

Incluye: vino blanco o tinto de la casa, frutas picadas, sodas

2 HORAS

\$20 POR PERSONA

3 HORAS

\$25 POR PERSONA

4 HORAS

\$30 POR PERSONA

6 HORAS

\$40 POR PERSONA

HORA EXTRA

\$10 POR PERSONA

Adicionar 10% de servicios y 7% de impuestos

OPEN BAR DELUXE

Incluye: JW Black Label, Smirnoff Vodka, Ron Abuelo, vino tinto y blanco de la casa y sodas

2 HORAS

\$15 POR PERSONA

3 HORAS

\$17 POR PERSONA

4 HORAS

\$20 POR PERSONA

6 HORAS

\$25 POR PERSONA

HORA EXTRA

\$12 POR PERSONA

Adicionar 10% de servicios y 7% de impuestos

OPEN BAR PREMIUM

Incluye: JW Black Label, Vodka Absolut, Ron Abuelo, José Cuervo Tequila,

Vino tinto y blanco de la casa, cervezas nacionales de Panamá: Soberana, Atlas, Balboa y sodas

2 HORAS

\$18 POR PERSONA

3 HORAS

\$25 POR PERSONA

4 HORAS

\$35 POR PERSONA

6 HORAS

\$42 POR PERSONA

HORA EXTRA

\$18 POR PERSONA

Adicionar 10% de servicios y 7% de impuestos

OPEN BAR SIGNATURE

Incluye: JW Black Label, Tanqueray, Grey Goose, Ron Abuelo 7 años, Tequila Patrón Silver, Vino Tinto y

Blanco de la Casa, Cervezas Nacionales de Panamá: Soberana, Atlas, Balboa y sodas

2 HORAS

\$24 POR PERSONA

3 HORAS

\$30 POR PERSONA

4 HORAS

\$37 POR PERSONA

6 HORAS

\$48 POR PERSONA

HORA EXTRA

\$22 POR PERSONA

Adicionar 10% de servicios y 7% de impuestos

BEBIDAS

OPEN VINOS

Incluye: vino tinto y blanco de la casa

2 HORAS
\$16 POR PERSONA

3 HORAS
\$19 POR PERSONA

4 HORAS
\$21 POR PERSONA

6 HORAS
\$27 POR PERSONA

HORA EXTRA
\$10 POR PERSONA

Adicionar 10% de servicios y 7% de impuestos

OPEN VINOS Y CERVEZAS

Incluye: Vino Tinto y Blanco de la Casa, Cervezas Nacionales Panamá, Soberana, Atlas, Balboa y sodas

2 HORAS
\$22 POR PERSONA

3 HORAS
\$24 POR PERSONA

4 HORAS
\$29 POR PERSONA

6 HORAS
\$37 POR PERSONA

HORA EXTRA
\$10 POR PERSONA

Adicionar 10% de servicios y 7% de impuestos

ESTACIÓN DE GIN BAR

\$200 (DESDE 100 PERSONAS)
\$350 (DESDE 200 PERSONAS)

Ingredientes del gin bar: frutas deshidratadas, frutos del bosque (blueberries, raspberry y fresas) naranja, pepino, limón, especias (romero, albahaca, anís, cardamomo, canela)

Adicionar 10% de servicios y 7% de impuestos

CERVEZAS ARTESANALES

\$0.75 POR BOTELLA

**TODOS LOS DESCORCHES DE LICORES INCLUYEN LOS PRIMEROS 2 MEZCLADORES (SODAS, CLUB SODA, AGUA TÓNICA) LOS LICORES DEBERÁN TENER LOS TIMBRES FISCALES. ADICIONAR 10% DE SERVICIOS Y 7% DE IMPUESTOS

DESCORCHE

VINO Y CHAMPAÑA
\$12

LICORES NACIONALES E IMPORTADOS

\$14 Botella
\$32 Medio Galón

CÓCTELES

Fruit Punch Galón	Rinde 25 Copas	\$45
Sangría De Vino Blanco Jarra	Rinde 10 Copas	\$35
Sangría De Vino Blanco Galón	Rinde 25 Copas	\$75
Sangría De Vino Tinto Jarra	Rinde 10 Copas	\$40
Sangría De Vino Tinto Galón	Rinde 25 Copas	\$80
Mimosa Jarra	Rinde 10 Copas	\$50
Mimosa Galón	Rinde 25 Copas	\$95
Amapola Jarra	Rinde 10 Copas	\$45
Amapola Galón	Rinde 25 Copas	\$85
Limonada Jarra	Rinde 10 Copas	\$30
Limonada Galón	Rinde 25 Copas	\$55
Limonada Rosada Jarra	Rinde 10 Copas	\$35
Limonada Rosada Galón	Rinde 25 Copas	\$60
Máquina Frozen de Daiquiri y Margarita		\$500

Adicionar 10% de servicios y 7% de impuestos



BRISTOL
Panama

Ave. Aquilino De La Guardia , Ciudad de Panamá, Panamá
T: +507 294.7878 | eventos@bristolpanama.com | bristolpanama.com

