

THE ROCK
AT THE RIVERSIDE INN



Bodas 2023 - 2024



DESCUBRE EL ESCENARIO PERFECTO PARA CUMPLIR TUS SUEÑOS

Rodeado de naturaleza, The Rock at The Riverside Inn ofrece un entorno cálido y romántico ideal para celebrar una boda memorable y deslumbrar a tus invitados con una oferta gastronómica y ambiente excepcional.

THE ROCK
AT THE RIVERSIDE INN

THE ROCK
AT THE RIVERSIDE INN



GASTRONOMÍA

Ponemos a su disposición una selección de exquisitos menús diseñados por nuestro equipo culinario.





Buffet Tierras Altas

\$49

Por persona + impuestos

DE LA MESA FRÍA

Ceviche de Corvina Tradicional

con ají chombo y culantro servido con tartaletas y galletas

Presentación de Jamón Serrano

con uvas, aceitunas y frutos secos acompañado con palitroques a las finas hierbas

Ensalada Caprese

con queso mozzarella, albahaca fresca y reducción de vinagre balsámico

Mesclun de Lechuga Hidropónica

acompañada de dos aderezos de la casa y vegetales frescos del huerto

Pan artesanal y mantequilla

DE LA MESA CALIENTE

Crema de Hongos

con romero silvestre

Filete de Res a las Brasas

con salsa de romero y ajo rostizado

Escalopines de Pollo Crujiente

con queso parmesano sobre coulis de tomate y orégano

Filete de Corvina

bañado en salsa cremosa de eneldo

Papines Rostizados

con vinagreta de limón y pimentón ahumado

Vegetales Frescos del Huerto

salteados en mantequilla

POSTRES

Mousse trifásico de chocolate

Pastel de 3 leches con coco tostado

Arroz con Almendras y Guandú



Buffet Campestre

\$55

Por persona + impuestos

DE LA MESA FRÍA

Ceviche de Corvina
con coco y cilantro fresco

Bruschetta
con mousse de salmón ahumado y micro berro

Ensalada Mediterránea
con tomates cherry, pepino hidropónico, queso feta y
aceitunas negras, aderezada con vinagreta de vino tinto

Mesclun de Lechuga Hidropónica
acompañada de dos aderezos de la casa

Pan artesanal y mantequilla

DE LA MESA CALIENTE

Sopa de Tres Cebollas
con queso Parmesano Reggiano

Filete de Res Braceado
con hongos frescos y vino tinto

Pechuga de Pollo
rellena de queso artesanal prensado y jamón ahumado

Filete de Trucha Meunière
con mantequilla de limón y alcaparras

Pasta Penne
con coulis cremoso de pimientos morrones

Bouquet de Vegetales
frescos del huerto

Arroz a las Finas Hierbas

POSTRES

Mousse de fresas boqueteñas
Fudge brownie con almendras



Buffet Cosmopolita

\$59

Por persona + impuestos

DE LA MESA FRÍA

Coctel de Mariscos del Pacífico
con tartaletas y galletas

Presentación de Fiambres Ibéricos
jamón serrano, salchichón, chorizo y queso manchego
acompañado de aceitunas, uvas y frutos secos

Ensalada Waldorf
con manzana, nueces, higos y apio fresco

Mesclun de Lechuga Hidropónica
acompañada de dos aderezos de la casa

Pan Artesanal y Mantequilla

DE LA MESA CALIENTE

Crema de Papas
con infusión de trufas y cebollina fresca del huerto

Filete de Res a las Brasas
con salsa cremosa de hongos silvestres

Pechuga de Pollo
glaseada con miel de caña y pico de gallo de mango

Filete de Salmón
encostrado con ajonjolí sobre un velouté
al Chardonnay

Paella Campestre
con camarones, habichuelas y tomates secos

Pure Rústico de Papas
con infusión de trufas

Vegetales Asados
al vinagre balsámico

POSTRES

Tarta de queso con fresas boqueteñas
Dúo de crème brûlée de café y vainilla
Tres leches de coco tostado



Buffet Bon Vivant

\$65

Por persona + impuestos

DE LA MESA FRÍA
Coctel de Mariscos del Pacífico
con tartaletas y galletas

Presentación de Salmón Gravlax
con eneldo fresco, mousse de tomate seco y guarniciones

Ensalada de Papas
con espárragos, tocino crocante y cebollina fresca

Mesclun de Lechuga Hidropónica
acompañada de dos aderezos de la casa

Pan Artesanal y Mantequilla

DE LA MESA CALIENTE
Bullabesa de Mariscos
a las finas hierbas

Mar y Tierra
medallones de filete de res madurado y coronado
con camarones del pacífico

Fricasé de Pollo y Hongos Silvestres
aromatizado con Whisky

Filete de Salmón
glaseado con chutney de mango

Lasaña a la Boloñesa
con queso ricota

Cremoso Risotto de Hongos

Vegetales Asados
al vinagre balsámico

Puré Rústico de Papas
con infusión de trufas

POSTRES

Strudel de manzana y canela
Tiramisu de café boqueteño
Panna Cotta de fresas frescas



Opciones Adicionales

Precios por persona

Estación de Quesos Internacionales

Mesa de 5 quesos con mermeladas y panes artesanales, uvas, aceitunas, frutos secos, palitroques, tostadas melba

\$9

Estación Típica Panameña

Mini empanadas de carne, yuca envuelta en tocino, carimañolas, almojábanos y chicharrones de pollo

\$4

Sancocho Interiorano

\$3.00

Selección de Bocadillos Dulces

Mini cheesecake, mini flan, mini brownies, mini pastel de limón, mini pastel de nueces pacanas

\$1.75 x unidad

CARVINGS

Pernil de Cerdo

y chicharrón asado en caja china

\$5

Pavo entero Asado

Marinado con mostaza Dijon y Chardonnay

\$4

Jamón Glaseado

ahumado con reducción de sus jugos

\$4

Filete de Res

encostrado con 3 pimientos

\$5.5

Salmon Royal

relleno de fricasé de mariscos del pacífico

\$6

Prime Rib Rostizado

y ahumado con leña de nance

\$10



DESCORCHE

PRODUCTO	POR BOTELLA - HASTA 750 ml	POR BOTELLA - 1000 ml EN ADELANTE
LICORES	\$20.00	\$30.00
VINOS, CHAMPÁN Y ESPUMANTES	\$15.00	\$25.00

El servicio de descorche incluye bartender, vasos y hielo.

OPEN BAR STANDARD

HORAS	PRECIO POR PERSONA	Nuestro open bar Standard incluye: Seco Herrerano - Ron Abuelo - Ron Bacardí - Vodka Smirnoff - Johnnie Walker Red Label Tequila José Cuervo - Ginebra Tanqueray - Vino Blanco de la Casa Vino tinto de la Casa Cervezas Nacionales - Mezcladores
2 horas (mínimo)	\$20.00	
3 horas	\$23.00	
4 horas	\$26.00	
5 horas	\$29.00	



OPEN BAR PREMIUM

HORAS	PRECIO POR PERSONA	Nuestro open bar Premium incluye: <i>Vodka Absolute - Ron Abuelo 12 Años</i> <i>Johnnie Walter Black Label 12 Años</i> <i>Ginebra Tanqueray</i> <i>Tequila Don Julio Reposado - Baileys</i> <i>Beringer Founder's Estate Merlot - Altos de las Hormigas Malbec - 19 Crimes</i> <i>Chardonnay - Cavit Pinot Grigio</i> <i>Cervezas Nacionales - Mezcladores</i>
2 horas (mínimo)	\$23.00	
3 horas	\$26.00	
4 horas	\$29.00	
5 horas	\$32.00	

OPEN BAR DE SODAS

HORAS	PRECIO POR PERSONA	Nuestro open bar de sodas incluye: <i>Coca Cola, Coca Cola Light, Ginger Ale,</i> <i>Soda de Naranja y Soda de Fresa</i>
2 horas (mínimo)	\$10.00	
3 horas	\$12.00	
4 horas	\$14.00	
5 horas	\$16.00	



DISPENSADORES DE BEBIDAS

BEBIDA	1 GALÓN
SANGRÍA	60
JUGO DE PIÑA	45
JUGO DE PAPAYA	45
PONCHE DE FRUTAS	45
JUGO DE FRESAS	60
LIMONADA	40
LIMONADA CON HIERBABUENA	45



Paquete Love



- ❖ Escoja entre los menús pre-diseñados o solicite un menú diseñado a su medida
- ❖ Suite de novios para la noche de la boda
- ❖ Early check in y late check out para los novios en The Rock
- ❖ Desayuno Continental
- ❖ Una botella de Champán en la habitación de los novios
- ❖ Locación para sesión de fotos de los novios en The Riverside Inn
- ❖ Membresía de The Rock Star - Rewards



Consumo mínimo de \$6,000.00 en alimentos, bebidas y alquiler de tolda
No incluye impuestos ni servicio



Paquete Infinity



- ❖ Escoja entre los menús pre-diseñados o solicite un menú diseñado a su medida
- ❖ Degustación de menú para 2 personas
- ❖ Suite de novios para la noche de la boda
- ❖ Early check in y late check out para los novios
- ❖ Desayuno Continental
- ❖ Una botella de Champán en la habitación de los novios
- ❖ Locación para sesión de fotos de los novios en The Riverside Inn
- ❖ Tarde de boquitas pre-boda para 10 amigas de la novia
- ❖ Membresía de The Rock Star - Rewards



Consumo mínimo de \$8,000.00 en alimentos, bebidas y alquiler de tolda
No incluye impuestos ni servicio



Paquete Premium



- ❖ Escoja entre los menús pre-diseñados o solicite un menú diseñado a su medida
- ❖ Degustación de menú para 4 personas
- ❖ Suite de novios para la noche de la boda
- ❖ Early check in y late check out para los novios
- ❖ Desayuno Continental
- ❖ Una botella de Champán en la habitación de los novios
- ❖ Locación para sesión de fotos de los novios en The Riverside Inn
- ❖ Locación para sesión de fotos de damas y caballeros en The Riverside Inn
- ❖ Masaje relajante para los novios
- ❖ BBQ pre-boda para 10 amigos de los novios, no incluye licor
- ❖ Membresía de The Rock Star - Rewards



Consumo mínimo de \$10,000.00 en alimentos, bebidas y alquiler de tolda
No incluye impuestos ni servicio



Exclusivo para Paquete Infinity y Premium

No incluye bebidas

Tapas
PRE-BODA
Para 10 personas

Ceviche de Corvina
con coco tostado

Crostini de Salmón Ahumado
con mousse de queso crema, tomates secos y albahaca

Croqueta de Risotto de Hongos

Wraps de Pollo y Pimientos Asados
con queso mozzarella

Chorizos
glaseados con vino tinto

Cortesía de The Rock y basado en consumo mínimo de \$8,000 en alimentos, bebidas y alquiler de tolda de la boda

BBQ
PRE-BODA
Para 10 personas

Filete de Res a la Brasa
con chimichurri

Costillas de Cerdo
glaseadas con salsa barbacoa con papaya y miel de caña

Chorizos parrilleros

Pechuga de Pollo Asada

Acompañamientos
Papas al Horno
con crema agria y cebollina fresca

Ensalada Jardinera del Huerto
con vinagreta balsámica

Cortesía de The Rock y basado en consumo mínimo de \$10,000 en alimentos, bebidas y alquiler de tolda de la boda



THE ROCK
AT THE RIVERSIDE INN

¡Gracias por considerar a The Rock at The Riverside Inn para celebrar su evento especial!
Puede escoger nuestros menús pre-diseñados y si gusta, nuestro equipo culinario estará
encantado de diseñar un menú a su medida.

Quedamos a su disposición para cualquier información adicional que requiera, así como
para conversar personalmente todos los detalles de este día tan importante.

Tel: 720-2516 - Whatsapp: 6982-2601
eventos@therockboquete.com
www.therockboquete.com