

THE DOCK
RESTAURANT
Shelter Bay Marina, Panamá



Bodas 2023 - 2024

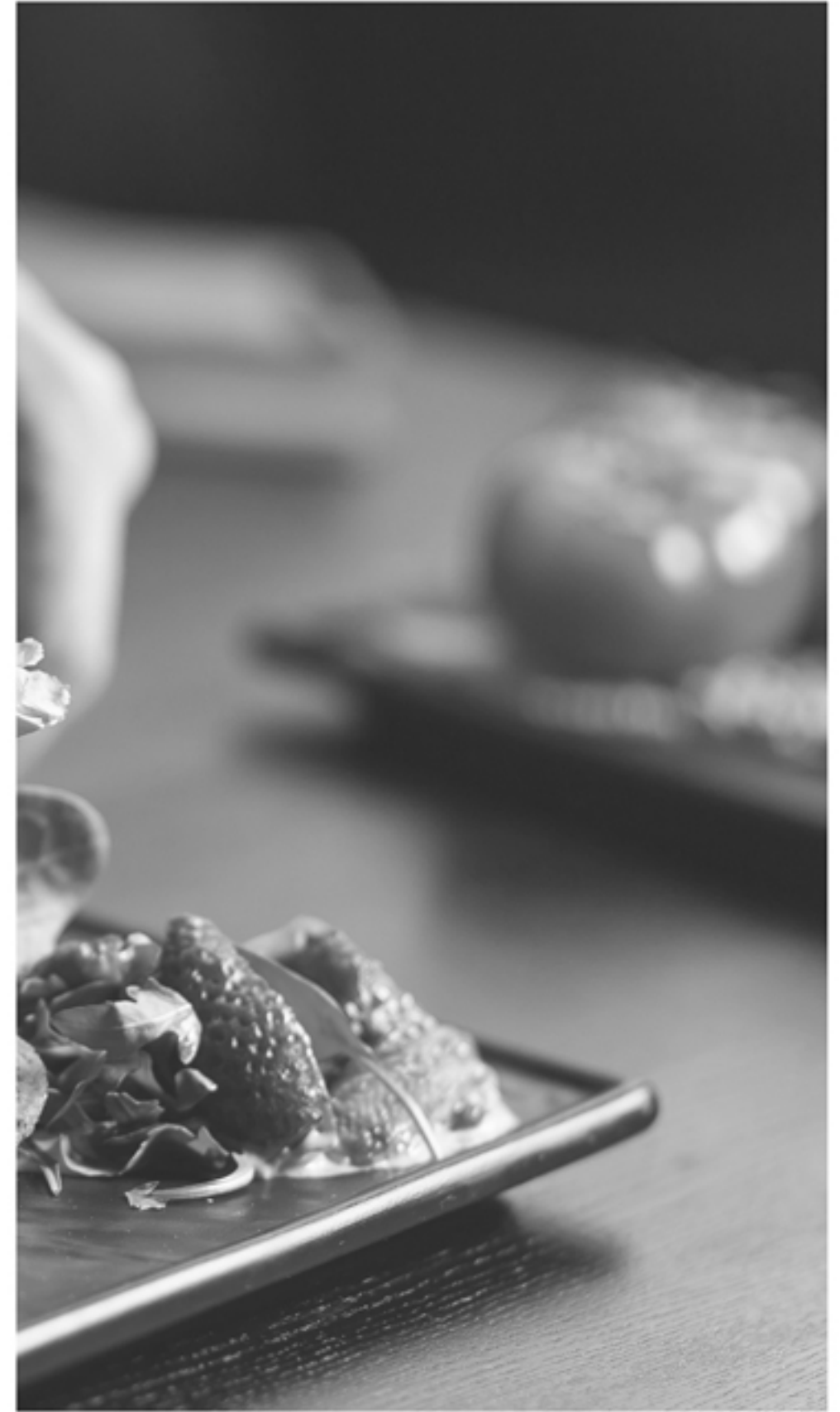


DESCUBRE EL ESCENARIO PERFECTO PARA CUMPLIR TUS SUEÑOS

Rodeado por una hermosa bahía caribeña, The Dock Restaurant 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 DOCK
RESTAURANT
Shelter Bay Marina, Panamá

THE DOCK
RESTAURANT
Shelter Bay Marina, Panamá



GASTRONOMÍA

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





Buffet Internacional

\$35

Por persona + impuestos

DE LA MESA FRÍA

Ceviche de Corvina Tradicional
con ají chombo y culantro, acompañado
de tartaletas y galletas

Presentación de Embutidos Ibéricos
chorizo, jamón serrano, salchichón ibérico, uvas,
aceitunas, frutos secos y palitroques a las finas hierbas

Ensalada Caprese
queso mozzarella, albahaca fresca
y reducción de balsámico

Ensalada Griega
queso feta y vinagreta de vino tinto

Pan Artesanal Recién Horneado
y mantequilla

DE LA MESA CALIENTE

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

Pechuga de Pollo a la Parmesana
con queso mozzarella y salsa pomodoro

Filete de Corvina
con mantequilla de limón, perejil y alcaparras

Pure Rústico de Papas
a las finas hierbas

Vegetales Frescos del Huerto
salteados con mantequilla

Arroz con Guandú
y tocino crujiente

POSTRES

Brownie Triple Chocolate
Pastel de Tres Leches con Coco Tostado



Buffet Infinity

\$39

Por persona + impuestos

DE LA MESA FRÍA

Ceviche de Corvina
con coco y cilantro fresco

Presentación de Salmón Ahumado
con queso crema a las finas hierbas, uvas, aceitunas,
frutos secos y palitroques

Ensalada Waldorf
con manzana, nueces, higos y apio

Ensalada Jardinera
con vegetales frescos acompañada de 2 aderezos de la
casa

Pan Artesanal Recién Horneado
y mantequilla

DE LA MESA CALIENTE

Filete de Res Braseado
en salsa de vino tinto y romero

Pernil de Cerdo al Horno
glaseado con salsa BBQ de papaya y miel de
caña

Filete de Salmón
coronado con relish de aceitunas

Pasta Penne
con coulis cremoso de pimientos morrones

Vegetales Frescos del Huerto

Arroz a las Finas Hierbas

POSTRES

Cheesecake de Fresas
Fudge Brownie con Almendras



Buffet Para Siempre

\$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



Opciones Adicionales

Precios por persona

ESTACIONES

Estación de quesos Internacionales

selección de 5 quesos con mermeladas artesanales uvas, aceitunas, frutos secos, palitroques, tostadas Melba y variedad de panes artesanales

\$10

Estación típica

Mini empanadas, yuca envuelta en tocino, almojábanos, chicharrón de cerdo

\$4

Sancocho Interiorano

\$3.50

CARVINGS

Pernil de Cerdo con Chicharrón

asado en caja china

\$5

Pavo Entero Asado

marinado con mostaza Dijon y Chardonnay

\$5

Jamón Glaseado y Ahumado

con sus salsas dulces

\$5

Filete de Res Encostrado con Tres Pimientas

\$6.50

Salmon Royal

relleno de fricasé de mariscos del Pacífico

\$8.00

Prime Rib

rostizado y ahumado con leña de nance

\$12.50



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	<p>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</p>
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
- ❖ Desayuno Continental en The Dock Restaurant
- ❖ Una botella de Champán en la habitación de los novios
- ❖ Locación para sesión de fotos de los novios en Shelter Bay Marina

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 en The Dock Restaurant
- ❖ Una botella de Champán en la habitación de los novios
- ❖ Locación para sesión de fotos de los novios en Shelter Bay Marina
- ❖ Tarde de boquitas pre-boda para 10 amigas de la novia

Consumo mínimo de \$6,000.00 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 Shelter Bay Marina
- ❖ Locación para sesión de fotos de damas y caballeros en Shelter Bay Marina
- ❖ BBQ pre-boda para 10 amigos de los novios, no incluye licor



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



THE DOCK
RESTAURANT
Shelter Bay Marina, Panamá

¡Gracias por considerar a The Dock Restaurant 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: 433-0471 - Whatsapp: 6999-1956
eventos@therockboquete.com
www.thedockrestaurant.com