

paniagua

Dossier 2024



Servicios:

- Shooting / Producciones
- Pressday
- Eventos corporativos
- Eventos privados
- Tienda

Shooting / Producciones



Se trata de un formato informal, normalmente son jornadas en las que hay que cubrir desayuno y comida

Nos gusta mucho porque nos permite elaborar platos cotidianos, como los que harías en casa

Menú tipo

Desayuno

Bizcochos y galletas artesanas
Palmeritas de chocolate
Tostadas variadas
Sandwich Club / Croissant relleno (salado)
Tortilla de patata (a partir de 10 pax)
Fruta de temporada preparada
Zumo natural de naranja (a partir de 12 pax)

Comida

Crema fría o caliente / Ensalada
Hummus con verduras y chips vegetales
Empanada de bonito
Curry de pollo / Rigatoni con berenjena parmesana
Tarta de limón

Mantenimiento

Mini sándwich variados
Chocolate negro + frutos secos
Piña con lima y miel

Café, infusiones, leche de vaca y vegetal
Agua Mineral
Refrescos

Otros

Desayuno reforzado

Bizcochos artesanos
Palmeritas de chocolate
Tostadas variadas
Sandwich Club
Croissant / Suizo relleno (salado)
Tortilla de patata
Quesos, uvas y frutos secos
Fruta de temporada preparada
Zum natural de naranja

Café, infusiones, leche de vaca y vegetal
Agua Mineral
Refrescos

Merienda

Galletas artesanas
Mini sándwich integral de pavo, queso y manzana
Croissant tostado con sirope de arce y frutos rojos
Quesos y panes
Fruta de temporada preparada

Café, infusiones, leche de vaca y vegetal
Agua Mineral
Refrescos

Desayuno tipo brunch

Bizcochos artesanos
Palmeritas de chocolate
Tostadas variadas
Sandwich Club
Croissant / Suizo relleno (salado)
Tortilla de patata
Hummus con crudités
Quesos, uvas y frutos secos
Quiché de bacon, puerro y emmental
Fruta de temporada preparada
Zum natural de naranja

Café, infusiones, leche de vaca y vegetal
Agua Mineral
Refrescos

Precios

Desayuno – 16€ por pax

Desayuno + comida – 35€ por pax

Desayuno + comida + mantenimiento – 38€ por pax

Desayuno reforzado – 20€ por pax

Desayuno tipo brunch – 23€ por pax

Comida – 24€ por pax (sin café)

Comida – 25€ por pax (con café)

Merienda – 15€ por pax

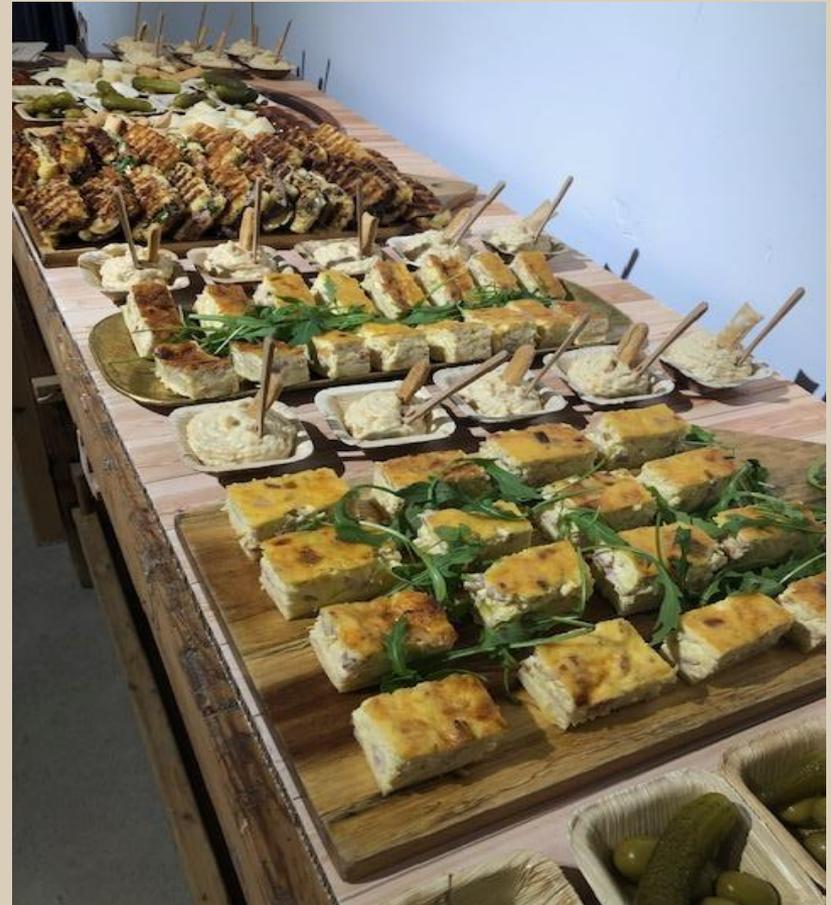
Notas:

- 10% IVA no incluido
- Pedido mínimo: 150€
- Menaje eco desechable
- No incluye transporte fuera de la M40
- Precio nocturnidad (antes de las 08:00h): 50€ por hora
- En caso de necesitar camarero el precio es de 20€ la hora (mínimo 4h)
- Los menús no son cerrados, esto es solo un ejemplo, todos los días cambiamos los menús
- Para facturas de importe superior a 1.000,00€ facturamos el 50% por adelantado
- Somos flexibles en cuanto a las condiciones, sobre todo para grupos grandes y clientes habituales

Pressday

En este tipo de servicio solemos montar una mesa buffet con referencias dulces y saladas

El servicio está asistido por un camarero para poder reponer, ordenar y recoger, además de servir las bebidas



Menú tipo

Bizcocho artesano
Crostini con jamón Ibérico y pera confitada
Croissant relleno de pavo y brie
Quesos, mortadela trufada y focaccia con tomate y romero
Quiché de bacon, puerro y emmental
Ensaladilla con pan braseado
Empanada de bonito
Fruta de temporada preparada
Zumo natural de naranja

Bebida

Café, infusiones, leche de vaca y vegetal
Agua Mineral
Refrescos
Zumos naturales

- El precio medio por persona son 20€, pero no es un precio cerrado ya que las condiciones de este tipo de eventos pueden variar mucho
- Esto es solo un ejemplo, tenemos más opciones
- Precio camarero por hora: 20h (mínimo 4h)

Eventos corporativos



Eventos de empresa que dependiendo la tipología o el horario necesitan distinto tipo de servicio

A continuación podéis ver ejemplos de los formatos más habituales

Menú tipo

Desayuno

Bizcocho artesano

Palmeritas de chocolate

Tostadas variadas

Sandwich Club

Croissant relleno (salado)

Fruta de temporada preparada

Zumo natural de naranja

Café, infusiones, leche de vaca y vegetal

Agua Mineral

Menú tipo

Brunch

Biscochos artesanos

Crostini de jamón Ibérico con pera confitada

Sandwich Club

Croissant / Suizo relleno (salado)

Tortilla de patata

Hummus con crudités

Quesos, uvas y frutos secos

Quiché de bacon, puerro y emmental

Fruta de temporada preparada

Zumo natural de naranja

Café, infusiones, leche de vaca y vegetal

Agua Mineral

Refrescos

Menú tipo

Comida Buffet

Ensalada de arroz salvaje, shitake y pera confitada
Quesos, mortadela trufada y focaccia con tomate y romero
Empanada de bonito
Hummus con crudités
Rollitos de verduras con salsa agridulce
Sandwich de sobrasada, queso y miel
Tiras de pollo crujiente con salsa tonnato

Crumble de manzana
Chocolate negro con sal y pistachos

Refrescos
Agua Mineral

Menú tipo

Aperitivo / Vino Español

Jamón Ibérico
Quesos y panes artesanos
Ensaladilla con pan braseado
Empanada de bonito
Vitello Tonnato

Tarta Limón
Chocolate negro con sal y pistachos

Bebida

Vino blanco Verdejo
Vino tinto Crianza
Cerveza con y sin alcohol
Refrescos
Agua mineral con y sin gas

***Notas:**

- Este formato se sirve a partir de 25 pax
- En el precio está incluido menaje, cristalería y camarero/s

Menú tipo

Cocktail

Jamón Ibérico

Quesos y panes artesanos

Ensaladilla con pan braseado

Anchoa con guacamole

Empanada de bonito

Ssam de panceta Teriyaki

Vitello Tonnato

Plato refuerzo: Carrillera Ibérica con crema de apionabo

Tarta de limón

Chocolate negro con sal y pistachos

Bebida

Vino blanco Verdejo

Vino tinto Crianza

Cerveza con y sin alcohol

Refrescos

Agua mineral con y sin gas

***Notas:**

- Este formato se sirve a partir de 25 pax
- En el precio está incluido menaje, cristalería y camarero/s

Precios

Desayuno:

16€ por pax

Brunch:

24€ por pax

Aperitivo / Vino Español:

40€ por pax

Comida buffet:

26€ por pax

Comida cocktail:

46€ por pax

Desayuno + comida buffet:

38€ por pax

Desayuno + aperitivo:

54€ por pax

Desayuno + comida cocktail:

60€ por pax

Merienda:

15€ por pax

Notas:

- 10% IVA no incluido
- Las comidas no incluyen café, si se quiere añadir sería 1€ más por pax
- Solo ponemos cristalería cuando el servicio incluye vino y cerveza
- En caso de necesitar camarero el precio es de 20€ la hora (mínimo 4h) – excepto para el Cocktail y Vino Español que está incluido
- Los menús no son cerrados, esto es solo un ejemplo
- Condiciones de pago: para los eventos que superen los 1.000,00€ se abonará el 50% por adelantado en el momento de confirmación a modo de reserva y el 50% restante al finalizar el evento
- Se facturará el número de personas confirmado hasta 48h antes del evento. Si el número es mayor, se cobrará al precio acordado

Eventos privados

Este tipo de eventos suelen ser de dos tipos:

- Bautizos, comuniones y bodas
- Celebraciones familiares o con amigos

En este caso preferimos que contactéis directamente con nosotros para que podamos elaborar una propuesta a medida en función de las necesidades

Para eventos informales puedes pedir lo que quieras en nuestra tienda física o a través de nuestra tienda online
www.somospaniagua.com



Tienda



paniagua

¡EN PANIAGUA
QUEREMOS QUE
COMAS RICO!

Y para eso tenemos dos formatos,
catering y tienda, así que echa un
vistazo a cada uno y elije lo que
más te encaja.

Propiedad - S&B

Tenemos una pequeña tienda en el propio obrador dónde cada día vendemos tres platos que vamos cambiando todas las semanas

Además tenemos otros productos que vendemos por encargo, tanto platos elaborados como opciones de picar. Se puede recoger en el local o lo podemos entregar a domicilio

Datos de contacto

T. Gloria: 659 699 766

T. Mauro: 619 024 393

hola@somospaniagua.com

www.somospaniagua.com

[@somospaniagua](#)