

**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

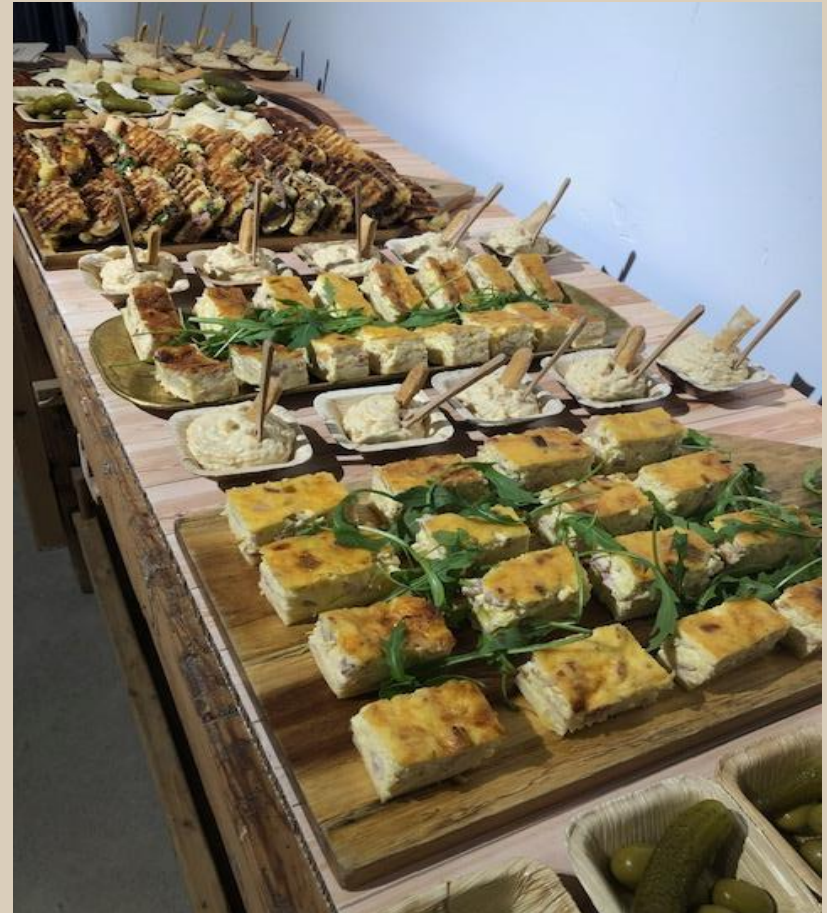
### Notas:

- 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

Bizcochos 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](http://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](mailto:hola@somospaniagua.com)

[www.somospaniagua.com](http://www.somospaniagua.com)

[@somospaniagua](#)