PANICHINI

EXPERIENCIAS CORPORATIVAS

CATERING & EVENTOS EMPRESARIALES

Creamos momentos memorables que reflejan la excelencia de tu empresa.

CALIDAD PREMIUM | **ATENCIÓN PERSONALIZADA** | **ORGANIZACIÓN INTEGRAL** | **EXPERIENCIAS INOLVIDABLES**

COFFEE BREAKS | DESAYUNOS | CATERING | CELEBRACIONES | APART BOUTIQUE

CATÁLOGO

Índice

03 Presentación — Cada encuentro comunica algo de tu empresa

04 Propuesta de valor

05 Nuestros servicios en tu empresa

06 Coffee Break corporativo — menús y opciones

10 Desayunos empresariales

12 Catering para eventos

14 Celebraciones internas

15 Pastelería completa — tortas formato 25–30 personas

16 Cheesecake, pie, kuchen y tartaletas

17 Regalos corporativos, Box y Gift Card

18 Box y desayunos a domicilio — opciones referenciales

19 Almuerzo ejecutivo · Servicios especiales en nuestros locales

20 Apart Boutique Panichini

21 Experiencias Panichini Lounge & Go

22 Cómo cotizar y condiciones generales

23 Contacto

PRESENTACIÓN

Cada encuentro comunica algo de tu empresa

Una reunión, una capacitación, una visita importante o una celebración interna no son solo momentos de agenda. También son oportunidades para transmitir cuidado, orden, cercanía y atención a cada detalle.

En Panichini diseñamos experiencias corporativas que integran sabor, presentación y servicio, adaptándonos a las necesidades de cada empresa, institución o equipo.

Nos encargamos de los detalles para que tu empresa pueda concentrarse en el momento.

Transformamos reuniones, celebraciones y eventos en instancias que dejan huella, integrando productos, montaje, servicio y la identidad Panichini para entregar una experiencia cuidada de principio a fin.

PROPUESTADEVALOR

¿Por qué elegir nuestros servicios en Puerto Montt?

En Panichini creamos experiencias corporativas pensadas para empresas que buscan calidad, presentación, atención y un sello memorable en cada detalle.

Transformamos reuniones, celebraciones y eventos en instancias que dejan huella, integrando productos, montaje, servicio y la identidad Panichini para entregar una experiencia cuidada de principio a fin.

Calidad y presentación

Productos frescos, elaboración artesanal y una puesta en escena cuidada en cada servicio.

Servicio y atención

Personal de servicio y acompañamiento durante la instancia, para que todo fluya sin distracciones.

Montaje y coordinación

Traslado, montaje de mesas y mantelería coordinados con tu equipo y tus tiempos.

Identidad Panichini

Un sello propio en sabor, estética y detalle que tus invitados reconocen y recuerdan.

Adaptación a necesidades empresariales

Menús, formatos y niveles de personalización que se ajustan al tipo de instancia, cantidad de personas y presupuesto de cada empresa.

SERVICIOS PARA EMPRESAS

Nuestros servicios en tu empresa

Coffee Break corporativo

Pausas con productos frescos y presentación cuidada, en menús básico, tradicional y premium.

Desayunos empresariales

Desayunos para compartir y conectar equipos, en formatos oficina y gerencial.

Catering para eventos

Propuestas para reuniones, capacitaciones y celebraciones, con bebestibles y bocados a elección.

Celebraciones internas

Cumpleaños, ascensos y reconocimientos con tortas, decoración y propuestas personalizadas.

Regalos corporativos, Box y Gift Card

Detalles para reconocer, agradecer y sorprender a colaboradores, clientes e invitados.

Almuerzo ejecutivo

Almuerzos preparados con dedicación para jornadas de trabajo y reuniones.

Apart Boutique Panichini

Alojamiento boutique para visitas empresariales e invitados en Puerto Montt.

Servicios especiales en nuestros locales

Desayunos, almuerzos y celebraciones en nuestros espacios, desde 30 personas.

SERVICIO 01

Coffee Break corporativo

Sabemos que los mejores encuentros nacen alrededor de una buena pausa. Por eso, creamos coffee breaks corporativos con productos frescos, cuidada presentación y un servicio impecable en cada detalle.

MENÚ

Básico

- Café / té / azúcar / endulzante / leche descremada / jugo néctar
- 2 bocados dulces p/p, a elección de las opciones adjuntas
- 2 bocados salados p/p, a elección de las opciones adjuntas

MENÚ

Tradicional

- Café / té / azúcar / endulzante / leche descremada / jugo néctar
- 4 bocados dulces p/p, a elección de las opciones adjuntas
- 4 bocados salados p/p, a elección de las opciones adjuntas

MENÚ

Premium

- Café en grano / té / azúcar / endulzante / leche descremada
- Jugo natural / aguas mineral y saborizada
- 4 bocados dulces p/p, a elección de opciones premium
- 4 bocados salados p/p, a elección de opciones premium

Valores sujetos a cotización según cantidad de personas y lugar

Servicios incluidos: ver página 09

Opciones para menú básico y tradicional

Opciones dulces

- Bocados de brownie de intenso chocolate
- Donuts Poppies surtidas
- Muffin artesanal de vainilla con arándanos y frambuesas, 60 g
- Muffin de chocolate con chips de chocolate, 60 g
- Bocado de kuchen de frambuesa con cubierta de miga artesanal
- Mini waffles con azúcar flor y salsa de chocolate
- Selección de galletas artesanales surtidas
- Shots mix mousse de chocolate y mousse de frambuesa
- Mini vasitos de yogurt natural con granola

Opciones saladas

- Brocheta de queso gouda, tomate cherry y pepinillo
- Brocheta de queso gouda, tomate cherry y jamón
- Sándwich de pan de miga con jamón, queso gouda y mayonesa
- Sándwich de pan de miga con pasta de ave: clásica, ave-pimentón o pimentón-mayonesa
- Sándwich de pan de miga con pasta de huevo artesanal
- Mini hamburguesita de vacuno, lechuga y mayonesa
- Mini hamburguesita de pollo, lechuga y mayonesa
- Mix de canapés: ave-pimentón, palmito, pasta de huevo con choclo y mousse de palta con tomate cherry

Opciones para menú premium

Opciones dulces premium

- Macarons artesanales en selección mix
- Profiteroles rellenos de crema, bañados en chocolate de leche y avellanas trozadas
- Cinnamon rolls artesanales, tradicional o Nutella
- Medialunas de mantequilla
- Cake pops
- Galletas personalizadas decoradas según temática o identidad de marca
- Shots de postres premium: pie de limón, pie de maracuyá, cheesecake Oreo, cheesecake de frutos rojos, crème brûlée, panna cotta, tiramisú y tres leches
- Selección mix de bombonería fina artesanal
- Bocado de brownie con manjar y merengue sopleteado

Opciones saladas premium

- Brocheta de tomate cherry, albahaca fresca y bocado de queso crema
- Brocheta de jamón serrano, aceituna y bocado de queso crema
- Brocheta de uva, queso gouda y salame
- Bocado de queso crema estilo pop con salsa de soya
- Bocado de queso crema y ciboulette con sésamo, estilo pop con salsa de soya
- Mini pan brioche de jamón serrano, queso crema y mix de hojas verdes
- Mini pan brioche de carne mechada, lechuga fresca y salsa alioli artesanal
- Mini pan brioche de carne mechada y queso fundido
- Mini pan brioche de pechuga de pollo desmenuzada, mayonesa artesanal y lechuga fresca
- Empanada cocktail de queso
- Crostini de queso crema, salmón ahumado y brotes de alfalfa
- Crostini de guacamole y jamón serrano
- Crostini de queso crema y salmón ahumado
- Crostini de pesto y camarones salteados
- Crostini de prosciutto y miel
- Mini hamburguesa de carne mechada, lechuga y salsa de ajo
- Tostadas de roast beef y rúcula
- Ceviche de salmón con leche de tigre de ají amarillo, servido en cuchara cerámica
- Mini taco gourmet
- Tartar de salmón con mousse de palta y toques cítricos

Opciones veggie, especiales y servicios incluidos

Opciones veggie

Opcional y adicional al precio p/p

- Bocado de brownie vegano de intenso chocolate
- Mini tartaleta vegana de frutas frescas
- Energy bites de dátiles, avena y frutos secos
- Pinchos de frutas de estación
- Trufas veganas de cacao y coco
- Vasitos de chía pudding con leche de coco y fruta fresca
- Mini wraps vegetales con hummus y hojas verdes
- Mini quiches veganos de espinaca y champiñón
- Crostini con palta, tomate confitado y mix de semillas
- Rolls de verduras grilladas con queso crema vegetal

Opciones especiales

- Bebestibles adicionales
- Leche vegetal: almendra, soya o avena
- Bocadillos adicionales seleccionados desde opciones disponibles
- Bocadillos adicionales personalizados fuera de opciones disponibles
- Selección mix de bombonería fina artesanal sin azúcar
- Servicio de decoración corporativa: branding, souvenirs corporativos, arreglos florales naturales y decoración con globos

Nuestros coffee breaks incluyen

- Personal de servicio
- Montaje de mesas y mantelería
- Hervidor de agua
- Vasos desechables
- Arreglo floral decorativo
- Servicio de traslado y montaje

Servicio premium incluye además

- Café en percoladora
- Vajilla
- Cristalería

SERVICIO 02

Desayunos empresariales

Cada mañana es una nueva oportunidad para comenzar bien el día. Creamos desayunos empresariales pensados para compartir, conectar equipos y disfrutar productos frescos, deliciosos y presentados con dedicación.

MENÚ

Oficina

- Café en grano / té / azúcar / endulzante / agua mineral / jugo néctar
- Sándwich de miga: ave-pimiento, jamón-queso o hummus con zanahoria y aceitunas
- Mini hamburguesa de carne mechada, lechuga y salsa de ajo

- Galletas finas Coffee Time
- Brownie de intenso chocolate con manjar y merengue sopleteado

MENÚ

Gerencial

- Café en grano / té / azúcar / endulzante / leche descremada / jugo natural
- Panera en variedades
- Bowl de palta fresca
- Bowl de huevos revueltos
- Bowl de mermeladas caseras
- Quesos y jamones de cerdo y pavo
- Mini pastel en variedades premium
- Panqueques rellenos con manjar
- Bowl de fruta fresca de estación
- Crostini en variedades

Valores sujetos a cotización según cantidad de personas y lugar

Opciones especiales y servicios incluidos

Opciones especiales

- Arma tu desayuno empresarial personalizado
- Bebestibles adicionales
- Leche vegetal: almendra, soya o avena
- Bocadillos adicionales seleccionados desde opciones disponibles
- Bocadillos adicionales personalizados fuera de opciones disponibles
- Selección mix de bombonería fina artesanal sin azúcar
- Servicio de decoración corporativa: branding, souvenirs corporativos, arreglos florales naturales y decoración con globos

Nuestros desayunos empresariales especiales incluyen

- Personal de servicio
- Montaje de mesas y mantelería
- Café en percoladora
- Hervidor de agua
- Vajilla
- Cristalería
- Arreglo floral decorativo
- Servicio de traslado y montaje

SERVICIO 03

Catering para eventos

Lleva la presencia Panichini a tus momentos importantes. Diseñamos propuestas de catering para reuniones, capacitaciones y celebraciones, combinando sabor, presentación y atención personalizada para que cada instancia deje una huella especial en tus invitados.

Opciones de bebestibles

- Café tradicional
- Café en grano premium
- Selección de tés e infusiones
- Chocolate caliente artesanal
- Jugo néctar
- Jugo natural de frutas, limonada clásica o menta-jengibre
- Aguas saborizadas
- Bebidas gaseosas individuales
- Agua mineral con y sin gas
- Leche vegetal: almendra, avena o soya
- Mocktails sin alcohol: mojito tradicional o de sabores, piña colada

Bocados y opciones adicionales

Bocados dulces

- Bocado de brownie
- Bocado de kuchen surtido
- Mini tartaletas de fruta
- Muffins de vainilla o chocolate
- Mini donuts glaseadas
- Alfajores artesanales
- Galletas decoradas
- Queque mármol
- Mini pie de limón
- Brazo de reina en bocados
- Pavlovas
- Picarones
- Éclair

Bocados salados

- Mini croissants rellenos
- Mini quiches surtidos
- Tapaditos gourmet
- Mini bagels con queso crema
- Crostini italianos
- Empanaditas cocktail
- Brochetas caprese
- Mini wraps de pollo o veggie
- Pinchos de queso y charcutería

Opciones adicionales

Valor diferenciado

- Solicita tu catering personalizado
- Montaje de mesas y mantelería
- Vajilla
- Cristalería
- Arreglo floral decorativo
- Servicio de traslado
- Decoración corporativa: branding, souvenirs, arreglos florales naturales y globos

SERVICIO 04

Celebraciones internas

Lleva un pedazo de Panichini a los momentos especiales de tu equipo.

Cada cumpleaños, ascenso o reconocimiento merece vivirse con un detalle especial. En Panichini creamos celebraciones internas con tortas, decoración y propuestas personalizadas, pensadas para entregar cercanía, sabor y una experiencia que quede en el recuerdo.

IDEAL PARA

- Cumpleaños
- Ascensos
- Reconocimientos
- Celebraciones internas

OPCIONES DISPONIBLES

- Pastelería completa — tortas
- Cheesecake
- Pie
- Kuchen
- Tartaletas

Detalle en páginas 15 y 16.

Pastelería completa

FORMATO 25–30 PERSONAS

Torta mixta amapola — $47.500*

Bizcocho de amapola con hojaldre, manjar, frambuesa, merengue y crema.

Torta mixta chocolate — $47.500*

Bizcocho de chocolate con hojaldre, manjar, frambuesa, merengue y crema.

Torta moka — $47.500*

Bizcocho de chocolate, rellena de manjar y crema de café.

Torta zanahoria — $47.500*

Bizcocho de zanahoria y nuez, rellena de manjar, cubierta con frosting de queso crema.

Torta trufa — $47.500*

Bizcocho de chocolate, rellena y cubierta de ganache de chocolate con topping de chocolate.

Torta Amor — $45.000*

Capas de hoja, rellena de manjar, crema pastelera y crema de frambuesa, cubierta de crema chantilly.

Tres leches — $47.500*

Bizcocho de vainilla, rellena de manjar y cubierta de merengue italiano.

Red velvet — $47.500*

Bizcocho de cacao red velvet, rellena y cubierta de frosting de queso crema.

* Valores referenciales según catálogo de tortas Panichini. Confirmar vigencia al cotizar.

Cheesecake, pie, kuchen y tartaletas

Cheesecake frutos rojos — $29.990*

Base de galleta, relleno de queso crema con crema de leche y salsa de frutos rojos.

Cheesecake Oreo — $29.990*

Base de galleta, relleno de queso crema con crema de leche y crema Oreo, cubierto de ganache de chocolate y topping de galleta Oreo.

Pie de limón — $18.000*

Base de masa sable con relleno cítrico de limón y leche condensada, decorado con mezcla de cremas especiales de la casa o merengue.

Pie de maracuyá — $18.000*

Base de masa sable con relleno cítrico de maracuyá y leche condensada, decorado con mezcla de cremas especiales de la casa o merengue.

Kuchen de nuez — $19.800*

Base de bizcocho con relleno de caramelo, crema de leche y nuez.

Kuchen de miga — $19.000*

Base de bizcocho con relleno de crema de maicena y frambuesas, cubierto de migas.

Tartaleta de manzana — $19.000*

Base de masa sable con relleno de manzanas especiadas con canela y cubierta de masa sable.

* Valores referenciales según catálogo de tortas Panichini. Confirmar vigencia al cotizar.

SERVICIO 05

Regalos corporativos, Box y Gift Card

Detalles para reconocer, agradecer y sorprender.

Creamos propuestas pensadas para empresas que buscan celebrar, agradecer o reconocer con detalles de calidad, presentación cuidada y el sello distintivo de Panichini.

Regalos corporativos

Regalos corporativos personalizados para empresas que buscan reconocer, agradecer o sorprender con detalles de calidad, presentación cuidada y el sello distintivo de su empresa.

Box corporativas

Una alternativa especial para entregar momentos dulces, desayunos, detalles personalizados o experiencias listas para regalar a colaboradores, clientes o invitados importantes.

Gift Card Panichini

Regala más que un detalle: regala momentos para disfrutar y recordar.

Nuestra Gift Card es una forma de sorprender con experiencias llenas de sabor y cariño, ideal para celebrar, agradecer o compartir una experiencia especial.

Box y desayunos a domicilio

Líneas de Box y packs — referenciales

Box de regalo —desde $13.990 a $25.000

Box dulces — desde $12.000 a $25.000

Box desayuno — desde $26.990 a $38.000

Box relajación — $27.000

Packs de té e infusiones — desde $12.500 a $29.000

Packs de regalo — desde $10.990 a $35.000

Opciones de temporada — desde $5.000 a $30.000

Desayunos a domicilio

Llevamos la experiencia Panichini hasta donde tu empresa lo necesite, con propuestas pensadas para comenzar el día con sabor, cercanía y una presentación cuidada.

Desayuno Especial — $28.000

Desayuno Amor de Mamá — $38.000

Desayuno Delicias — $28.000

Desayuno Especial Papá — $28.000

Desayuno Sin Azúcar — $30.000

SERVICIO 06

Almuerzo ejecutivo

Opciones de almuerzos pensadas para empresas que valoran la calidad, el sabor y una buena experiencia.

Menús preparados con dedicación para acompañar jornadas de trabajo, reuniones y equipos que merecen lo mejor.

Porque un buen almuerzo también es parte de un gran día laboral.

Opciones y condiciones a cotizar

SERVICIO 07

Servicios especiales en nuestros locales

Vive la experiencia Panichini en nuestros propios espacios, con atención y montaje a cargo de nuestro equipo.

Desayuno ejecutivo	Almuerzo ejecutivo	Celebración

Mínimo 30 personas

Sujeto a cotización y disponibilidad

PANICHINI · 2018 · 2018 · CAFÉ • BOUTIQUE

PANICHINI
LOUNGE & GO

SERVICIO 08

Apart Boutique Panichini

Un espacio pensado para descansar, disfrutar y sentirse cómodo en cada momento de la estadía, con una experiencia cálida, acogedora y llena de detalles especiales.

Ideal para complementar visitas empresariales, reuniones o estadías de invitados en Puerto Montt.

- Sala de estar / área compartida
- 3 habitaciones disponibles
- Baño completamente equipado
- Comedor / espacio compartido

Capacidad máxima: 6 personas

Disponibilidad y tarifas: consultar

EXPERIENCIAS EN LOCAL

Experiencias Panichini Lounge & Go

Experiencias para disfrutar en nuestro local, pensadas para regalar, celebrar o compartir. Sujetas a disponibilidad y reserva.

Contenido, condiciones y valores según catálogo BigBox Panichini Lounge & Go vigente.

Panichini Encuentro Gourmet

Experiencia en local para compartir. Contenido y valor según catálogo BigBox.

Experiencia Recuerdos Panichini

Experiencia en local para regalar momentos. Contenido y valor según catálogo BigBox.

Panichini Happy Birthday

Celebración de cumpleaños en local. Contenido y valor según catálogo BigBox.

Reserva con 2 días de anticipación

Disfruta & Comparte

Experiencia en local para compartir en compañía. Contenido y valor según catálogo BigBox.

Café Goûter

Pausa de café dulce en local. Contenido y valor según catálogo BigBox.

PROCESO COMERCIAL

Cotizar con Panichini es simple

Para entregar una propuesta clara, necesitamos conocer el tipo de instancia, cantidad de personas, fecha, lugar, presupuesto estimado y nivel de personalización requerido.

01
Cuéntanos tu necesidad

02
Revisamos disponibilidad

03
Diseñamos una propuesta

04
Coordinamos la ejecución

La confirmación de servicios queda sujeta a disponibilidad, coordinación interna y requerimientos específicos de cada solicitud.

Condiciones generales

Anticipación mínima: sujeta a revisión interna

Traslado: según servicio y disponibilidad

Decoración: opción adicional o de valor diferenciado

Valores: sujetos a cotización.

Mínimo de personas: según servicio; en locales, mínimo 30 personas

Montaje: según servicio contratado

Personal de servicio: según tipo de servicio

Disponibilidad: sujeta a revisión interna

PANICHINI

Experiencias que se comparten, se sienten y se recuerdan.

WHATSAPP	+56 9 8420 6477
CORREO	comercial@panichini.cl
WEB	www.panichini.cl
INSTAGRAM	@panichinicl

COFFEEBREAKS | DESAYUNOS | CATERING | CELEBRACIONES | APARTBOUTIQUE