

paniagua

Dossier 2026



Servicios:

- Desayunos, comidas y meriendas
- Pressday
- Aperitivo / Vino Español
- Eventos privados
- Tienda

Desayunos, comidas y meriendas



Desayunos



Desayuno

Opción I

Bizcochos y galletas artesanas
Palmeras integrales y de chocolate
Tostadas variadas (montadas)
Sandwich Club / Croissant relleno (salado)
Tortilla de patata (a partir de 11 pax)
Fruta de temporada preparada
Zummo natural de naranja (a partir de 11 pax)

Café, infusiones, leche de vaca y vegetal
Agua Mineral

Opción II

Bizcochos artesanos
Pan de hogaza tostado (trigo blanco y centeno) con:
Huevos revueltos, bacon,
queso, pavo, aguacate y tomate
Sandwich mixto
Yogur con granola
Fruta de temporada preparada
Zummo natural de naranja (a partir de 11 pax)

Café, infusiones, leche de vaca y vegetal
Agua Mineral

Desayuno reforzado

Bizcocho artesano

Palmeras integrales y de chocolate

Tostadas variadas

Croissant relleno (salado)

Sandwich Club

Tortilla de patata

Quesos, uvas y frutos secos

Fruta de temporada preparada

Zumo natural de naranja

Café, infusiones, leche de vaca y vegetal

Agua Mineral

Refrescos

Desayuno Brunch

Bizcocho artesano
Palmeras integrales y 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
Integral de queso, pavo y manzana
Fruta de temporada preparada
Zumو natural de naranja

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

Comidas



Comida

OPCIÓN I (plato principal caliente)

Ensalada de temporada
Dips con verduras y chips vegetales
Empanada de bonito
Curry de pollo / Rigatoni con pesto

Tarta de limón

OPCIÓN III (Lunch Box)

Quesos, fuet y frutos secos
Bowl de tabulé con pollo braseado

Brownie

OPCIÓN II (picoteo)

Ensalada de garbanzos, kale y boniato asado
Ensalada de tomate, mango, aguacate y feta
Quesos, embutido italiano y panes
Mini sándwich integral de salmón y queso
Tiras de pollo crujiente

Tarta de ciruela

OPCIÓN IV (Lunch Box Bocado)

Ensalada de temporada
Focaccia con pesto, mortadela trufada y tomate

Chocolate negro con sal y frutos secos

Comida

OPCIÓN V (Caja picoteo)

Quesos, fuet y chips vegetales
Empanada de atún
Tortilla de patata
Sandwich Club
Ssam de pollo con salsa Satay

Chocolate negro con sal

OPCIÓN VI (Buffet)

Ensalada de temporada
Dips con verduras y chips vegetales
Tortilla de patata
Croquetas de setas o jamón
Quesadillas vegetales
Tacos de pollo con guacamole y pico de gallo

Tarta de queso

Nota:

- En todas las comidas está incluido agua y refrescos. Suplemento café 2€

Merienda



Mini sándwich integral de pavo, queso y manzana

Suizo relleno

Quesos, uvas y frutos secos

Brownie

Fruta de temporada preparada

Café, infusiones, leche de vaca y vegetal

Agua Mineral

Refrescos

Menú completo tipo Shooting

Desayuno

Bizcochos y galletas artesanas
Palmeras integrales y de chocolate
Tostadas variadas
Sandwich Club / Croissant relleno (salado)
Tortilla de patata (a partir de 11 pax)
Fruta de temporada preparada
Zumo natural de naranja (a partir de 11 pax)

Comida

Ensalada de temporada
Dips con verduras y chips vegetales
Empanada de bonito
Curry de pollo / Rigatoni con berenjena parmesana
Tarta de limón

Mantenimiento de tarde

Mini sándwich integral de queso, pavo y manzana
Chocolate negro + frutos secos
Piña con lima y miel

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

Precios

Desayuno – 18€ por pax

Desayuno reforzado – 21€ por pax

Desayuno tipo brunch – 26€ por pax

Comida (opciones I y II) - 25€ por pax

Comida Lunch Box (opciones III y IV) - 20€ por pax

Comida buffet (Opción V) – 26€ por pax

Desayuno + comida (opciones I y II) – 38€ por pax

Desayuno + comida Lunch Box – 33€ por pax

Desayuno + comida buffet – 39€ por pax

Merienda – 17€ por pax

Menú completo tipo Shooting – 42€ por pax

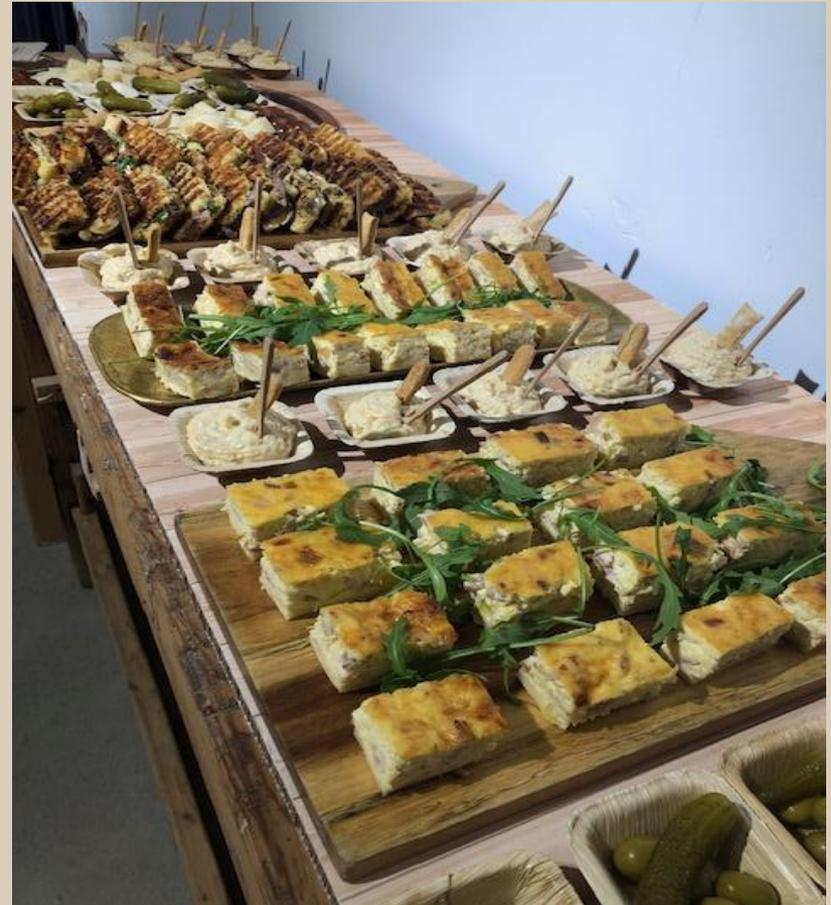
Notas

- 10% IVA no incluido
- La comida se sirve en cajas de cartón y con menaje eco desechable. Si se precisa emplatado en vajilla/tablas consultar coste extra
- Estos menús son solo ejemplos, no son menús cerrados
- Pedido mínimo: 200€
- No incluye transporte fuera de la M40
- Extra nocturnidad (a partir de las 20h y antes de las 08:00h): 50€ por hora
- Coste extra domingos y festivos: 150€
- En caso de necesitar camarero el precio es 90€ por 4h, la hora extra serán 20€
- Para facturas de importe superior a 1.000,00€ facturamos el 50% por adelantado

Pressday

En este tipo de servicio montamos 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, embutido italiano y panes
Quiché de bacon, puerro y emmental
Cogollo con salmón, mango y aguacate
Empanada de bonito
Fruta de temporada preparada
Zumo natural de naranja

Bebida

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

Notas:

- El precio medio por persona son 26€, pero no es un precio cerrado ya que las condiciones de este tipo de eventos varían mucho, sobre todo depende del horario
- En el precio está incluido el emplatado de la comida en vajilla/tablas. El resto del menaje sería eco desechable
- El precio del camarero son 90€ por 4h, la hora extra serán 20€

Eventos corporativos



Hacemos formatos sencillos
tipo Aperitivo / Vino Español

Menú tipo

Aperitivo / Vino Español

Jamón Ibérico
Quesos y panes artesanos
Cogollo con ensaladilla + piparra
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:

- Precio por pax: 40€ (10% IVA no incluido)
- En el precio está incluido menaje y cristalería
- El precio del camarero son 90€ por 4h, la hora extra serán 20€
- Este formato se sirve a partir de 25 pax

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

T. Tienda: 626 773 159

hola@somospaniagua.com

www.somospaniagua.com

[@somospaniagua](#)