



CATERING DE PIZZAS NAPOLETANAS

CLIENTE :
SERVICIO :
LUGAR DEL EVENTO :
FECHA Y HORARIO :
DURACIÓN DEL SERVICIO :

EL SERVICIO CONSISTE EN LA EXPERIENCIA DE LA VERDADERA PIZZA ARTESANAL NAPOLETANA, DESARROLLADA CON LA TECNICA ORIGINAL ITALIANA, HORNEADA FRESCA Y EN VIVO EN TU EVENTO A 400° EN HORNO A GAS NAPOLETANO, EL TAMAÑO DE LAS PIZZAS ARTESANALES ES DE 30 CENTIMETROS DE DIAMETRO APROX (ARTESANALES).

LA MASA ES ARTESANAL ELABORADA CON TIEMPO Y MUCHA PASIÓN, CON HARINAS IMPORTADAS ITALIANAS, ES CUIDADOSAMENTE TRATADA Y FERMENTADA DURANTE 24-48 HRS PARA LOGRAR UNA MASA LIGERA Y DIGERIBLE AL COMERLA.

TRABAJAMOS CON LOS MEJORES INGREDIENTES FRESCOS, NUESTRA SALSA ROJA DE 100% POMODORO ITALIANO NAPOLETANO, QUESOS FIOR DI LATTE ARTESANALES Y PECORINO ROMANO DOP. SELECCIONADOS PARA ENTREGARTE LA MEJOR CALIDAD Y EXPERIENCIA DE SABOR.

EL MONTAJE SE ADAPTARÁ AL LUGAR DEL EVENTO, SE INCLUYE PARA EL DIA DEL EVENTO CON UN PIZZAIOLO DE EXPERIENCIA EN LA TECNICA NAPOLETANA, 1 AYUDANTE, HORNO A GAS ESTILO NAPOLETANO (SE HORNEA A 400GRADOS), MESÓN DE TRABAJO, TOPPING STATION, MESÓN PARA MONTAJE DE CATERING DE PIZZAS PARA AUTOSERVICIO, (ESTACION DE PIZZAS), TABLAS DE MADERA PARA CORTE, RUEDAS DE CORTE, PLATOS DE CARTÓN CHICOS Y GRANDES, SERVILLETAS DE PAPEL, PAPEL ANTIGRASA, PIZARRA CON EL MENÚ DISPONIBLE, PLAYLIST MUSICA ITALIANA.



MENÚ DE PIZZAS EN VIVO

CARTA DE PIZZAS NAPOLETANAS PREPARADAS EN EL MOMENTO HORNEADAS A 400 GRADOS.

1. MARGHERITA (VEGETARIANA)

BASE SALSA 100% POMODORO ITALIANO, QUESO FIOR DI LATTE, QUESO PECORINO ROMANO DOP., ALBAHACA FRESCA Y ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN.

2. PEPPERONI AMERICANO

BASE SALSA 100% POMODORO ITALIANO, QUESO FIOR DI LATTE, EXTRA PEPPERONI AMERICANO, *(OPCIONAL CON HOT HONEY, AJÍ VERDE O JALAPEÑO SEGÚN DISPONIBILIDAD).

3. NAPOLITANA 2.0

BASE SALSA 100% POMODORO ITALIANO, QUESO FIOR DI LATTE, ALBAHACA FRESCA, TOMATITOS CHERRYS, JAMÓN ARTESANAL COCIDO, QUESO PECORINO ROMANO DOP. Y ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN.

4. DEL HUERTO (VEGETARIANA)

BASE SALSA 100% POMODORO ITALIANO, QUESO FIOR DI LATTE, TOMATE CHERRY, CHAMPIÑONES, AROS DE CEBOLLA MORADA, ALBAHACA FRESCA, QUESO PECORINO ROMANO DOP., Y ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN. (OPCIONAL TOQUES DE SALSA PESTO)

5. MEDITERRANEA

BASE SALSA 100% POMODORO ITALIANO, QUESO FIOR DI LATTE, SALAME, ACEITUNAS, QUESO PECORINO ROMANO DOP. Y TOQUE DE ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN.

6. DIAVOLA CHILLANEJA

BASE SALSA 100% POMODORO ITALIANO, QUESO FIOR DI LATTE, LONGANIZA AHUMADA DE CHILLÁN, QUESO PECORINO ROMANO DOP. Y ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN.
*(OPCIONAL AJÍ VERDE O AJÍ JALAPEÑO SEGÚN DISPONIBILIDAD)

7. QUATTRO FORMAGGI (PIZZA VEGETARIANA)

QUESO FIOR DI LATTE, QUESO AZUL, PROVOLA AFUMICATTA, QUESO PECORINO ROMANO DOP., ALBAHACA FRESCA(OPCIONAL) Y ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN. (OPCIONAL ACEITE DE TRUFA SEGÚN DISPONIBILIDAD)



8. CAPRICCIOSA

BASE SALSA 100% POMODORO ITALIANO, QUESO FIOR DI LATTE, ALBAHACA FRESCA, JAMÓN ARTESANAL, ACEITUNAS, CHAMPIÑÓN, ALCACHOFAS, QUESO PECORINO ROMANO DOP. Y ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN.

9. CAPRESE: (VEGETARIANA)

BASE SALSA 100% POMODORO ITALIANO, QUESO FIOR DI LATTE, MIX DE TOMATES CHERRY'S, ALBAHACA FRESCA, QUESO PECORINO ROMANO DOP. Y ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN. (OPCIONAL SALSA PESTO)

10.- FUNGHI PESTO (PIZZA BASE VERDE Y VEGETARIANA)

BASE VERDE DE PESTO ALBAHACA, QUESO FIOR DI LATTE, MIX DE CHAMPIÑONES, ALBAHACA FRESCA, QUESO PECORINO ROMANO DOP. Y ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN.

11.- PROSCIUTTO E RUCOLA:

BASE SALSA 100% POMODORO ITALIANO, QUESO FIOR DI LATTE, PROSCIUTTO CRUDO, RUCULA FRESCA, QUESO PECORINO ROMANO DOP. Y ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN.

12.- TOCINO PESTO (PIZZA BASE VERDE)

BASE SALSA PESTO, QUESO FIOR DI LATTE, TOCINO AHUMADO, ACEITUNAS, QUESO PECORINO ROMANO DOP. Y ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN.

13.- MARGHERITA AFFUMICATA (VEGETARIANA)

BASE SALSA 100% POMODORO ITALIANO, QUESO PROVOLA AFFUMICATA, QUESO PECORINO ROMANO DOP., ALBAHACA FRESCA Y ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN.

14.- DOLCE (IDEAL NIÑOS O POSTRE)

BASE NUTELLA ORIGINAL + FRUTILLAS O CHOCOLATE CHUBI DE COLORES O GALLETAS OREO O ALMENDRAS LAMINADAS.

15.- BAMBINI

BASE SALSA 100% POMODORO ITALIANO, QUESO FIOR DI LATTE Y ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN.



PROPUESTA DE PACK'S DE PIZZAS PARA SU EVENTO

PACK 1 (1 HORNO)

20 PIZZAS, 2 HRS DE SERVICIO: ELIGE HASTA 5 VARIEDADES DE PIZZA DE LA CARTA PARA REPETIR A GUSTO EL DIA DEL EVENTO.

VALOR PIZZAS Y SERVICIO \$ 310.000.-

PACK 2 (1 HORNO)

30 PIZZAS, 3 HRS DE SERVICIO: ELIGE HASTA 6 VARIEDADES DE PIZZA DE LA CARTA PARA REPETIR A GUSTO EL DIA DEL EVENTO.

VALOR PIZZAS Y SERVICIO \$ 390.000.-

PACK 3 (2 HORNOS)

40 PIZZAS, 3-4 HRS DE SERVICIO: ELIGE HASTA 7 VARIEDADES DE PIZZA DE LA CARTA PARA REPETIR A GUSTO EL DIA DEL EVENTO.

VALOR PIZZAS Y SERVICIO \$ 480.000.-

PACK 4 (2 HORNOS)

50 PIZZAS, 3-4 HRS DE SERVICIO: ELIGE HASTA 8 VARIEDADES DE PIZZA DE LA CARTA PARA REPETIR A GUSTO EL DIA DEL EVENTO.

VALOR PIZZAS Y SERVICIO \$ 575.000.-

(CONSIDERAR COMO REFERENCIA, ES POSIBLE DISEÑAR OTRAS CANTIDADES DE PIZZAS)

CONSIDERACIONES

- LA PIZZA MIDE 30 CENTIMETROS APROX. Y SE CORTA EN 6 TROZOS C/U.
- DEPENDIENDO DEL TIPO DE EVENTO SE SUGIERE MINIMO DESDE ½ PIZZA, 3/4 O HASTA 1 PIZZA POR PERSONA.
- LAS CANTIDADES DE LOS PACK SON SUGERIDAS, DE TODAS MANERAS ES POSIBLE EVALUAR OTRAS CANTIDADES DE PIZZA SI LE INTERESA.
- EL TRASLADO SE CONSIDERA INCLUIDO DENTRO DEL AREA URBANA DE LA RM, EN COMUNAS FUERA DEL AREA METROPOLITANA SE ACORDARÁ UN VALOR EXTRA ENTRE \$40.000.- Y \$80.000.- SEGÚN LA DISTANCIA.
- TODAS LAS PIZZAS PUEDEN SER MODIFICADAS SI LO NECESITAS.
- SI LO SOLICITA PODEMOS HACER MASA DE COLORES.(VER FOTOS ADJUNTAS EJEMPLO MASA ROSADA)
- EL SERVICIO CONSISTE EN LA EXPERIENCIA DE LA PIZZA ESTILO NAPOLETANA HORNEADA FRESCA EN EL MOMENTO A 400 GRADOS, CONSIDERA 1 O 2 MAESTRO PIZZAILO, AYUDANTE, MESAS DE TRABAJO, MESA PARA AUTOSERVICIO CATERING DE PIZZAS. ESTACIÓN DE PIZZAS CON PLATOS INDIVIDUALES + SERVILLETAS DE PAPEL, MANTELES, UNO O DOS HORNOS A GAS ESTILO NAPOLETANO, GAS.



- EL MONTAJE SE HARÁ 60-90 MINUTOS PREVIOS AL INICIO DEL SERVICIO PARA DAR TEMPERATURA AL HORNO Y PREPARAR TODO.
- LAS PIZZAS QUE PUEDAN QUEDAR LUEGO DEL SERVICIO SE DEJARÁN HORNEADAS Y EN PLATOS O CAJAS DE CARTÓN.
- SE PUEDE PEDIR PIZZAS ESPECIALES CON QUESO VEGANO, SIN QUESO O PIZZAS SIN SALSA O ARMAR LAS MEZCLAS A GUSTO CON LOS INGREDIENTES DISPONIBLES ELEGIDOS PARA EL DIA DEL EVENTO, PREVIA COORDINACION CON ANTICIPACION.
- PARA EL MONTAJE SE PUEDE COORDINAR INSTALACION DE TOLDO SI EL CLIENTE LO REQUIERE, DEPENDE DEL ESPACIO DEL LUGAR.
- INCLUYE PARLANTE CON PLAYLIST AMBIENTAL DE MUSICA ITALIANA SI LO SOLICITA.
- DEL PACK DE PIZZAS ELEGIDO SE DEBE INFORMAR CON ANTICIPACION LAS PIZZAS ELEGIDAS Y SI GUSTA LA CANTIDAD DE CADA UNA. MAXIMO 5 DE CADA UNA.
- CONTAMOS CON PIZZAS GLUTEN FREE CERTIFICADAS, FOCACCIAS Y MASAS ROMANAS MAS CRUIJIENTES, PUEDES CONSULTAR SUS VALORES SI TE INTERESA COMPLEMENTA TU SERVICIO.
- PARA RESERVAR LA FECHA, SE DEBE PAGAR VIA LINK DE PAGO TRANSBANK CON TARJETA QUE LE ACOMODE O DEPOSITAR EL 50% A LA SIGUIENTE CUENTA CORRIENTE:

PANHAUS SPA.

RUT 77.894.658-0

eventos@panhaus.cl

CUENTA CORRIENTE BANCO ITAU 0227564007

*EL SALDO DE 50% SE PAGARÁ EL DIA DEL EVENTO POR LA VIA QUE LE ACOMODE.

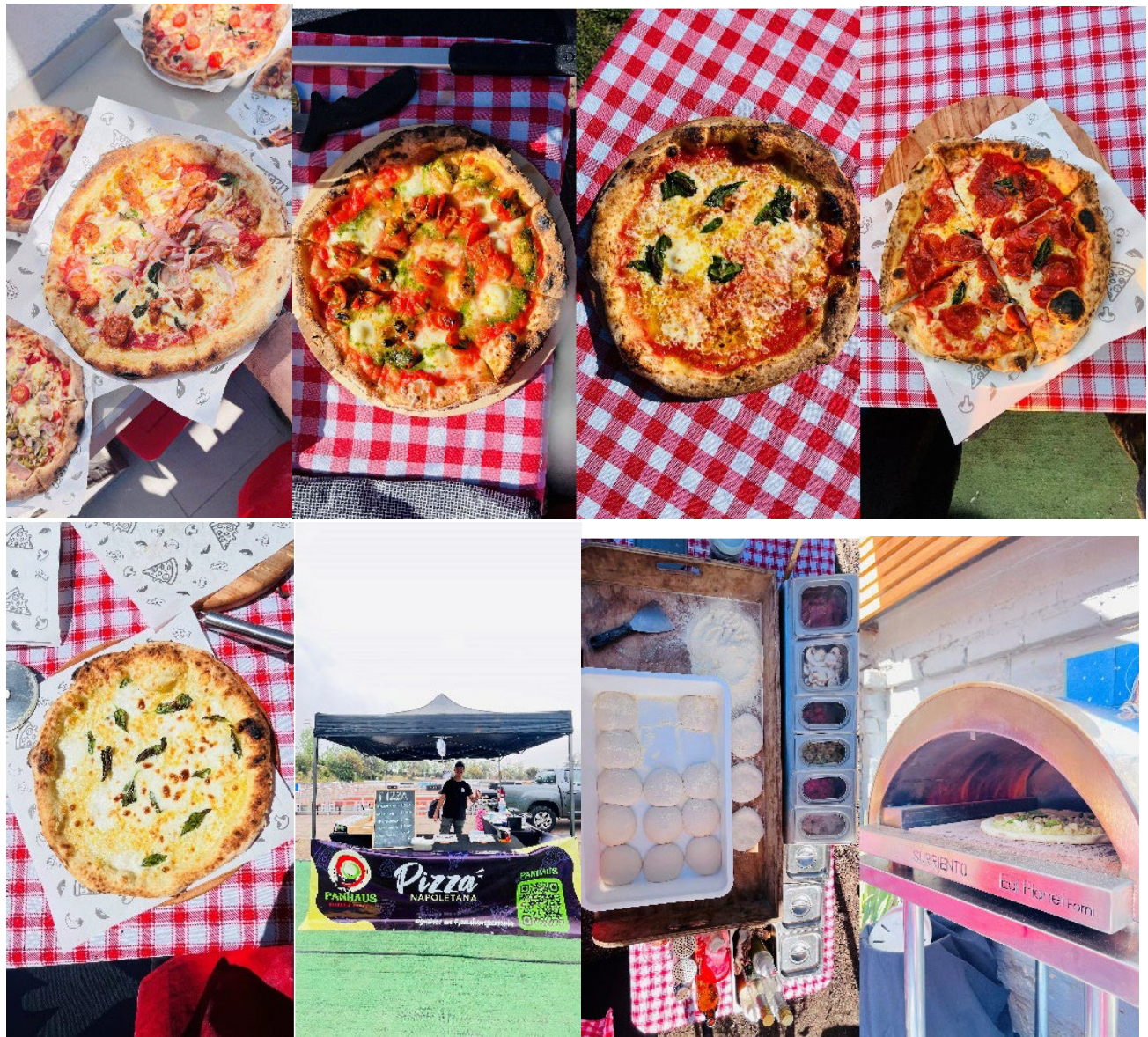
*ES POSIBLE PAGAR CON TARJETAS Y CUOTAS QUE PERMITA TU BANCO.

LINK DE PAGO TRANSBANK PARA RESERVAR CON 50%:

https://www.webpay.cl/company/121552?utm_source=transbank&utm_medium=portal3.0&utm_campaign=link_portal



IMÁGENES DE REFERENCIA DEL SERVICIO







RODRIGO CHÁVEZ R.
PANHAUS SPA.
CATERING DE PIZZAS NAPOLETANAS

CONTACTO: +56965445883 EVENTOS@PANHAUS.CL

WWW.PANHAUS.CL

@PANHAUSPIZZERIA