



Menú para Bodas

Precio: \$90.00

Paquete III

Pizzas

Pizzas preparadas y horneadas al momento de estas especialidades (puede escoger 8 especialidades)

Camarones al pesto, pizza mediterranea con espinacas y aceituna calamata, chicharrón prensado, carne arrachera, carne asada, pizza de tocino con cebollín y chile serrano, pizza de chorizo argentino, pizza de carne al pastor, pizza de prosciutto con arúgula, pizza blanca con base de salsa Alfredo cebolla caramelizada y ajo rostizado, italiana con salami, carne deshebrada con chile serrano, pizza de combinación de mariscos (tutti di mare que incluye: langostinos, almeja, pulpo, mejillones, camarones a la mantequilla), pizza de 4 quesos , pizza margarita (tomate fresco, mozzarella y albahaca) y cualquiera de los paquetes anteriores.

Ensaladas

Ensalada cesar preparada con lechuga romana, aderezo casero, crotones y queso parmesano rallado y/o ensalada mediterránea: mezcla de lechugas, tomate cherry, pepino, cebolla morada, aceituna calamata, queso feta y aderezo balsámico y/o espinacas con mandarinas y almendras tostadas cubiertas con aderezo balsámico y/o combinación de lechugas con arándanos, pera, aderezo balsámico y queso danés.

Pastas

Pasta a escoger: * si su evento es igual o mayor a 100 personas pueden ser 2 tipos.

Pasta italiana: exquisita salsa rosa a base de crema Alfredo y salsa pomodoro - pasta penne con champiñones y tomate deshidratado- pasta alfredo preparada con pasta fetuccinni y banada con una salsa Alfredo, pasta linguine al pesto a base de albahaca, aceite de oliva, ajo y champiñones - pasta fetuccinni a la carbonara con tocino ahumado.

- aguas 100% naturales. Si su evento es igual o mayor a 100 personas pueden escoger 2 sabores.

Pepino con limón y yerbabuena - limonada mineral, naranjada mineral, te de durazno

- desechables: vasos platos-servilletas-tenedores-aderezos y salsas para pizzas.

Precios: vigencia enero 2017 - diciembre 2017

mínimo: 50 personas máximo: 3,000 personas

precios: 50 personas - \$6,500 / 60 personas - \$7,000 - \$70 personas - \$7,500

80 personas - \$8,000 / 90 personas - \$8,500 / 100 personas - \$9,000

** en eventos mayores a 100 personas se hacen descuentos **

** eventos contratados entre semana y domingos tienen un 10% sobre precios de lista **

* niños menores de 6 años son gratis.

** si su evento es mayor a 100 invitados, damos degustaciones jueves de 6pm-9pm (\$4 dls pp- hasta 5 personas)

Entradas a escoger (1):crema de champiñones(champiñones frescos sazonados con mantequilla, perejil, ajo, cebolla y preparados en crema semi-espesa)y/opotage del huerto(sopa cremosa de tocino ahumado sofrido de poro aromatizado con trufa blanca)y/o sopa capresse(sopa ligera de tomates estofados con albahaca tierna y ajo confitado).

Pizzarelli Eventos

-ensaladas a escoger (1):ensalada de espinacas con mandarinas, almendras y nuez tostadas, cebolla morada y una reducción de balsámico.-ensalada mediterránea: mezcla de lechugas, tomate cherry, pepino, cebolla morada, aceituna calamata, queso feta y aderezo balsamico -ensalada mixta de lechugas, peras, arándanos, nueces caramelizadas, y queso danés.

Platillos a escoger (1)
-lasagna 100% carne molida(láminas de pasta tipo lasagna preparadas con carne molida y vino blanco y queso ricotta cubierta con una salsa de tomate con especias) y/opollo a la marsala(pechuga de pollo rebozada con reducción de vino marsala y acompañado con crema de champiñones) y/opollo al oporto(pechuga de pollo rebozada con vino oporto y acompañada con salsa de pasas, ciruelas y nueces).

Aguas 100% naturales. Si su evento es igual o mayor a 100 personas pueden escoger 2 sabores.
Pepino con limón y yerbabuena - limonada mineral, naranjada mineral, te de durazno.