PIZZA POZO

DAL FORNO ALLA TAVOLA

DAL FORNO ALLA TAVOLA

Pizza artesanal, assada no seu evento.

Apresentação comercial · Pizza Pozo





A EXPERIÊNCIA

Uma pizzaria inteira, no seu espaço.

Pizzas preparadas e assadas na hora, diante dos convidados.

DNA italiano

Receitas e técnica com raiz na tradição da pizza italiana.

Longa fermentação

Massa leve, aerada e de fácil digestão.

Insumos selecionados

Ingredientes escolhidos com critério para cada sabor.

Preparo ao vivo

Abertas, montadas e assadas na frente dos convidados.

Forno de alta temperatura

Forno profissional, elétrico ou a gás.

Estrutura sob medida

Montagem adaptada às necessidades do seu evento.

COMO FUNCIONA

4 horas de forno aceso.

3h

de pizzas salgadas

1h

de pizzas doces

Dois formatos

Rodízio tradicional servido à mesa ou buffet self-service

INCLUSO EM TODOS OS PACOTES

- Pizzaiolo e auxiliares conforme a necessidade
- Forno profissional de alta temperatura, elétrico ou a gás
- Insumos selecionados
- Bancadas e utensílios de preparo

Serviço contado a partir do horário combinado.

NOSSOS PACOTES

Cada pacote soma sabores ao anterior.

Clássico

Pizzas tradicionais com os sabores mais pedidos.

6 salgadas · **1** doce

Gourmet

Inclui todos os sabores do Clássico

17 salgadas · **2** doces

Premium

Inclui todos os sabores do Clássico e do Gourmet

25 salgadas · **5** doces

Valores sob consulta. Solicite um orçamento.

PACOTE 01

Clássico

Pizzas tradicionais com os sabores mais pedidos.

SALGADAS

- Atum
- Calabresa
- Mussarela
- Margherita
- Palmito
- Portuguesa

DOCE

- Brigadeiro



PACOTE 02

Gourmet

+ Inclui todos os sabores do Clássico

SALGADAS ADICIONAIS

- 4 Queijos
- Frango com Catupiry
- Peperoni
- Margherita Del Pozo
- Toscana
- Mineira
- Bacon
- Lombo
- Milho com Bacon
- Alho-poró com Bacon
- Rúcula com Tomate Seco

DOCE ADICIONAL

Sonho de Valsa



PACOTE 03

Premium

+ Inclui todos os sabores do Clássico e do Gourmet

SALGADAS ADICIONAIS

- Coalho com Mel de Pimenta
- Presunto Parma com Rúcula
- Camarão
- Porchetta
- Stracciatella com Tomatinho
- Peperoni Hot Honey
- Lombo com Geleia de Abacaxi
- Zucchini

DOCES ADICIONAIS

Nutella com Morango · Ouro Branco · Doce de Leite com Banana



ADICIONAIS

Para completar a festa.

Bebidas não alcoólicas

Sob consulta

Coca-Cola, Guaraná Antarctica, água mineral e sucos concentrados de frutas.

Bebidas alcoólicas

Sob consulta

Opções para complementar o seu evento.

Hora extra

R$ 350,00 (valor fixo)

Mais 1 hora de forneamento.

Pratos e talheres

Sob consulta

Pratos de louça e talheres de metal.



ESTRUTURA NO LOCAL

Pouco espaço. Muito sabor.

3 × 2 m

Área plana e coberta, aproximadamente

110/220 V

Ponto de energia elétrica dedicado

Compacta

Estrutura limpa e organizada

CONDIÇÕES COMERCIAIS

Tudo claro desde o início.

Mínimo de 20 pessoas

por evento

Crianças até 5 anos

não pagam

Crianças de 6 a 10 anos

pagam 50%

Pagamento

30% de sinal via Pix na assinatura e 70% um dia antes do evento

Validade

Proposta válida por 7 dias a partir do envio

Contrato

Após a aprovação, emitimos o contrato oficial da Pizza Pozo

PIZZA POZO

Solicite seu orçamento.

Envie para a gente:

- Pacote desejado
- Número estimado de convidados
- Data e horário do evento
- Endereço ou local da festa

(11) 99562-1480

wa.me/5511995621480

Dal forno alla tavola

