



## ¡SERVIMOS TU EVENTO!

PARA OFRECERTE UN MEJOR SERVICIO ES NECESARIO

QUE CONOZCAS LO SIGUIENTE:



### NUESTROS SERVICIOS

Contamos con 2 tipos de servicio,  
¿Cuál de ellos se adapta mejor a tu evento?

#### 1. TIPO BANQUETE

- De 2 a 4 tiempos (ideal par eventos más formales).
- Se sirve a la mesa (no incluye meseros, debes contemplar 1 x cada 15 personas para un excelente servicio).
- Para mínimo 20 personas, máximo 400.

#### 2. TIPO CASUAL

- Barra de pizzas, ensaladas, pastas y/o tablas de quesos y carnes frías
- Las personas pasan a elegir y servir sus alimentos, (requerimos de un espacio abierto y accesible para tus invitados).
- Contratación mínima 60 pizzas, (más los platillos que desees agregar)



### NUESTRAS PIZZAS

Nuestras pizzas son de tamaño individual, miden 20cm de diametro y las dividimos en 4 rebanadas.

Son elaboradas artesanalmente a base de harina integral, semillas y especias.

#### ¿CÓMO SÉ CUÁNTAS PIZZAS CONTRATAR?

Tomando en cuenta que sirvas algo de botana o más comida en tu evento, estas son nuestras recomendaciones:

- **ADULTOS: (COMO PLATO PRINCIPAL)**  
1 pizza en promedio, (algunas personas se comen dos).
- **ADULTOS: (COMO COMPLEMENTO)**  
De 2 a 3 rebanadas por persona.
- **NIÑOS:**  
1 a 3 años: 1 rebanada  
4 a 6 años: 2 rebanadas  
7 a 9 años: 3 a 4 rebanadas (1 pizza)  
10 a 12 años: 4 rebanadas (1 pizza)



### EL ESPACIO PARA NUESTRO SERVICIO

Parte de la experiencia de nuestro servicio depende de que el espacio donde serviremos cumpla con los siguientes requisitos:

- **EL ESPACIO DEBE SER ABIERTO (O TECHADO A DOBLE ALTURA)**  
Elaboramos nuestras pizzas en hornos de leña. ¡Es indispensable tener espacio suficiente para que circule el aire!
- **DEBEN DESTINARNOS 4 X 4 METROS MÍNIMO (16m<sup>2</sup>)**  
Es importante checarlo según el servicio que contrates con nosotros para tu evento, y sin desniveles.
- **SI EL EVENTO NO ES EN PLANTA BAJA DEBE CONTAR CON MONTACARGA O ELEVADOR (2<sup>DO</sup> PISO, AZOTAS O SOTANOS)**  
De lo contrario no podemos atender tu evento, ya que los hornos son pesados y frágiles.
- **PARA EVENTOS NOCTURNOS NECESITAMOS ILUMINACION Y CONEXIÓN ELÉCTRICA.**



### NUESTRA LOGÍSTICA

Nos gusta ofrecerte un servicio de calidad, por lo tanto, queremos que conozcas nuestra logística:

1. **LLEGAMOS A TU LOCALIZACIÓN 2 HORAS ANTES DE LA HORA ACORDADA PARA SERVIR, INCLUIAMOS 1 HORA DE SERVICIO. LAS HORAS EXTRAS TIENEN UN COSTO ADICIONAL.**
2. **INCLUIAMOS EL SERVICIO DE FLETE DENTRO DEL ANILLO PERIFÉRICO DE LA ZMG. CUALQUIER EVENTO FUERA DE ESTA ZONA, SERÁ CONSIDERADO CON COSTO ADICIONAL A COTIZAR.**
3. **LOS EVENTOS FORÁNEOS SON ATENDIDOS MÍNIMO PARA 150 PERSONAS Y CONTRATANDO 2 TIPOS DE PLATILLOS.**
4. **NUESTRO SERVICIO INCLUYE PLATOS Y TENEDORES; EL MONTAJE VARÍA SEGÚN EL SERVICIO CONTRATADO. POR EL PRÉSTAMO DE LOS MISMOS SOLICITAMOS UN DEPÓSITO DE \$500MX QUE SON DEVUELTOS AL FINALIZAR EL EVENTO SI TODO ESTÁ COMPLETO.**
5. **EL SERVICIO DE ESTACIÓN DE SALSAS INCLUYE: NUESTRO DELICIOSO CHILE MORITA, CATSUP Y SALSA INGLESA ARTESANAL, CHILE SECO, VINAGRE BALSÁMICO, ACEITE DE OLIVA Y SERVILLETAS DE PAPEL.**
6. **CONSIDERA QUE NUESTRO ESPACIO SEA FÁCIL DE DESALOJAR PARA QUE AL TERMINAR EL SERVICIO NO MOLESTEMOS A TUS INVITADOS, NI SE GENEREN COSTOS ADICIONALES.**
7. **A LOS PAGOS REALIZADOS POR DEPÓSITO, TRANSFERENCIA O TARJETA SE AGREGA EL % DE IVA Y SE GENERA FACTURA.**
8. **SE REQUIERE 50% DE ANTICIPO PARA APARTAR LA FECHA DE TU EVENTO.**



Ahora que ya sabes el tipo de servicio que desees, el espacio que requerimos y nuestra logística, llena el formulario para cotizar tu evento y elegir tus platillos, **solo debes escanear el QR.**

GRACIAS POR ELEGIRNOS

¿alguna duda?, contáctanos:



+33 3368 2763



@mariabigoteseventos