Piccolino

CATERING & EVENTOS

CARPETA DE PRESENTACION

info@piccolino.com.ar
piccolino_eventos
piccolinoeventos

EN NUESTRO SERVICIO, TE OFRECEMOS FLEXIBILIDAD Y COMODIDAD.

Contamos con salones propios que brindan un ambiente excepcional para tus eventos. Además, estamos encantados de adaptarnos a tus necesidades y nos desplazamos hasta el lugar que elijas para realizar tu fiesta. Tu comodidad y satisfacción son nuestra prioridad, y estamos listos para brindarte una experiencia inolvidable, ya sea en uno de nuestros salones o en la ubicación que prefieras.

NUESTROS SALONES

BELGRANO, Cramer 1106 - (WA: + 54 9 11 3005-2245)

COLEGIALES, Freiré 1541 - (WA: + 54 9 11 3125-2759)

DEVOTO, San Nicolás 4552 - (WA: + 54 9 11 6332-7211)

PALERMO, Charcas 4188 - (WA: + 54 9 11 7097-2012)

VILLA PUEYRREDON, Nazca 4051 - (WA: +54 9 11 6616-7916)

Nuestro horario de atención administrativa es de lunes a jueves de 15 a 20hs.

INDICE

CATERING

Pizza Clásica
Pizza party estilo gourmet
Pizza party estilo gourmet vegetariana
Lunch
Lunch vegetariano
Lunch con cazuela
Buffet con cazuelas

SERVICIO DE 4 PASOS:

Informal con tacos
Pasta con pata fileteada
Cóctel top

BARRAS DE TRAGOS

Gold
Premium
PICCOLINO

ADICIONALES INDIVIDUALES

Tablas de fiambres
Pata de cerdo fileteada
Cazuelas
Postres
Mesa dulce

PIZZA CLÁSICA

Pizza Clásica

Degustaciones Calientes:
Canastitas de carne
Canastitas capresse
Canastitas de verdura

Nuestras Pizzas:
Muzarella
Cebolla
Rúcula
Napolitana

DURACION DEL SERVICIO 2 HS

PIZZA PARTY ESTILO GOURMET

Degustaciones frías:

Figacitas rellenas de jamón, queso, tomate y lechuga.
Saborizado de cebolla rellenas jamón crudo, queso crema, tomate seco y rúcula.
Pancito de campo rellenos de ave y tomates secos.
Pinchos capresse: mozzarella, tomates cherrys y emulsión de albahaca

Degustaciones Calientes:

Stick de pollo con salsa de mostaza dulce.
Canastitas: de capresse/ verdura/ carnes
Tortilla española
Bollitos de carne con salsa de pomodoro.

Nuestras Pizzas:

Mozzarella (S. de tomates, mozzarella y oreganato)
Fugazzetta (mozzarella, cebolla, orégano y oliva)
Nápoles (S. de tomate, mozzarella, rondels de tomate natural, ajo picado)
Fugazzetta especial (ídem ant., jamón de york y cuartos de huevos de campo)

¡Sabores bien logrados y ese toque de distinción que nos caracteriza!

Capri (S. de tomate, mozzarella, aceite de albahaca, albahaca natural)
Rúcala (S. de tomate, mozzarella, rúcala, queso parmesano con jamón crudo)
Roma (S. de tomate, mozzarella, rondels de tomate, ajo picado, albahaca, parmesano, y perejil)
Calabresa (S. de tomate, mozzarella, longaniza calabresa, oliva española, pepperoni y oreganato)
4 Formaggio (S. de tomate, mozzarella, provolone, queso gouda, queso azul)

DURACIÓN DEL SERVICIO 3 HS

PIZZA PARTY ESTILO GOURMET
VEGETARIANA

Degustaciones frías:

Morenitos rellenos de queso danés, tomates secos, rúcula con oliva.
Pancitos de campo rellenos de: berenjenas asadas, con tomates confitados a la oliva, cebollas y pimientos
Pancitos de cebolla, rellenos de pepinos y queso danés, con mayo de oliva
Pinchos capresse: mozzarella, tomates cherrys, emulsión albahaca

Degustaciones Calientes:

Canastitas de capresse / cebolla y queso/ verdura
Knishes de papa y cebollas caramelizadas.
Tortillitas a la española
Bohio de verdura con salsa alioli

Nuestras Pizzas:

Mozzarella (S. de tomates, mozzarella, y oreganato)
Fugazzetta (mozzarella, cebolla, orégano y oliva)
Nápoles (S. de tomate, mozzarella, rondels de tomate natural, ajo picado)
Fugazzetta especial (ídem ant., champiñones fileteados y huevos de campo)
Capresse (S. de tomate, mozzarella, aceite de albahaca, albahaca natural)
Rúcala (S. de tomate, mozzarella, rúcala, queso parmesano)
4 Formaggio (S. de tomate, mozzarella, provolone, queso gouda, queso azul)
Espinaca con queso gratinado (S. de tomate, mozzarella, espinaca y queso cremo, queso parmesano)

DURACIÓN DEL SERVICIO 3 HS

LUNCH

Degustaciones frías:

Variedad de sándwiches de miga (jamón y queso, huevo y queso)
Pancitos rellenos de matambre, lechuga y tomate.
Amapola con sésamo de jamón, queso, tomate y lechuga.
Morenitos de bondiola, tomates secos y albahaca.
Figacitas rellanas longaniza y queso Gruyerre
Pinchos capresse: Mozzarella, tomates cherrys y emulsión de albahaca

Degustaciones Calientes:

Canastitas de: carne al verdeo / capresse/verdura
Pizzetas de: mozzarella al oreganatto / cebolla / calabresa
Knishes de hongos con permesano
Mini buñuelos de acelga con salsa al alioli
Tortillitas a la española
Pinchos de ave con salsas
Bolitos de carne con salsa malbec

Final de fiesta:

Servicio adicional al menú

DURACIÓN DEL SERVICIO 3 HS

LUNCH VEGETARIANO

Degustaciones frías

Variedad de sándwiches de miga de base de queso
Pancitos de campo rellenos de: berenjenas asadas, zuccini, cebollas y pimientos
Redonditos mediterráneos rellenos de: queso danés, tomates secos, rúcula aliñados con oliva.
Plestazle de queso y pepinos.
Arabes de humus al sésamo (pasta de garbanzos)
Shot de pinchos capresse: mozzarella, tomate cherrys y emulsión de albahaca.

Degustaciones Calientes:

Canastitas de capresse/ cebolla y queso / verdura
Pizzetas: oreganato, cebolla, rúcula y parmessano
Knishes de hongos con parmessano
Tortillitas a la española
Mini buñuelos de acelga con salsa al alioli
Arrollados de berenjenas rellenas de mozzarella con salsa pomarola

Final de fiesta:

Servicio adicional al menú

DURACIÓN DEL SERVICIO 3 HS

LUNCH CON CAZUELA

Degustaciones frías:

Variedad de sándwiches de miga (jamón y queso, huevo y queso)
Pancitos rellenos de matambre, lechuga y tomate.
Amapola con sésamo de jamón, queso, tomate y lechuga.
Morenitos de bondiola, tomates secos y albahaca.
Figacitas rellanas longaniza y queso Gruyerre
Pinchos capresse: mozzarella, tomates cherrys y emulsion de albahaca

Degustaciones Calientes:

Canastitas de: carne al verdeo / capresse / verdura
Pizzetas de: mozzarella al oreganatto / cebolla / calabresa
Knishes de hongos con permesano
Mini buñuelos de acelga con salsa al alioli
Tortillitas a la española
Pinchos de ave con salsas
Bolitos de carne con salsa malbec

Cazuelas (1 a elección):
Pastas

Ravioles de: ricotta, jamón / ricota y mozzarella, pollo y espinacas)
Ñoquis de: papa, zapallo, espinaca
Sorrentinos de: ricotta / jamón y mozzarella / zapallo y ricota
Fucciles caseros

Salsas 1 a eleccion

Rossini (filetto, bechamel y crema).
Bolognesa.
Filetto.

Bechamel (salsa blanca).
Cuatro Formaggio.
Salsa de puerro y nueces (con base de crema).
Parisina (bechamel, jamón, cebolla, pollo, champiñón y parmesano).
Scarparo (filetto, bechamel, crema y pesto).
Finas hierbas (bechamel, crema, vino blanco, albahaca, perejil, tomillo y orégano).

Gourmet

Cazuela de pollo a la crema con papas rusticas asadas.
Ternera al malbec c/vegetales asados (papas, cebollas, pimientos y cherrys)
Fajitas mexicanas de lomo o pollo acompañadas con dips de guacamole, nachos

Final de fiesta:

Servicio adicional al menú

DURACIÓN DEL SERVICIO 4 HS

BUFFET CON CAZUELAS

Recepción:

Espectaculares antipastos de quesos y fiambres con frutos secos y escabeches.

Fiambres: jamón cocido natural, lomito de cerdo a las finas hierbas, spianata, longaniza de calabria, salamines ambos y petit mortadela.
Quesos: Gouda, Fontina, Gruyerito, queso azul, mozzarella y Danbo, quesos macerados, nueces, , escabeche de berenjenas, panecillos elaborados artesanalmente.

Degustaciones frías:

Bruschettas de pan horneado en base de queso Filadelfia, variedades de frutos rojos y queso azul, huevos de codorniz con canicamas, salmón y alcaparras, palta y anchos,
Bruschettas di cerdeña: sobre pan de avellanas, jamón serrano español, tomates cherry y oliva virgen otros de queso Filadelfia, salmón y alcaparras todos decoradas con semillas y cibulette,
Shot de wordof, manzanas verdes, crema de leche apio y mayonesa.

Degustaciones Calientes:

Knishes de hongos con permesano / bohio de verduras
Rolls de berenjenas rellenas de ricota y mozzarella con salsa de pomorola
Pincho de bondiola con vegetales asados
Bolita de carne con salsa al pomodoro

Incluye dos cazuelas
Cazuelas a elección: 1 de pasta y otra variante de gourmet o internacional.

Pastas

Ravioles de ricotta, jamón / ricota y mozzarella, pollo y espinacas.
Ñoquis de: papa / zapallo/ espinaca
Sorrentinos de: ricotta, jamón y mozzarella, zapallo y queso

Salsas 1 a elección

Rossini (filetto, bechamel y crema).
Bolognesa.
Filetto.
Bechamel (salsa blanca).
Cuatro Formaggio.
Salsa de puerro y nueces (con base de crema).
Parisina (bechamel, jamón, cebolla, pollo, champiñón y parmesano).
Scarparo (filetto, bechamel, crema y pesto).
Finas hierbas (bechamel, crema, vino blanco, albahaca, perejil, tomillo y orégano).

Todas las cazuelas se sirven acompañadas de panecillos artesanales y parmesano en el caso de las pastas.

Gourmet

Cazuela de pollo con salsa suprema con papas rusticas asadas.
Ternera al malbec c/vegetales asados. (papas, cebollas, pimientos y cherrys
Fajitas mexicanas de lomo o pollo acompañadas con dips de guacamole y salsa tabasco

Final de fiesta:

Servicio adicional al menú

DURACIÓN DEL SERVICIO 4 HS

INFORMAL CON TACOS

SERVICIO DE 4 PASOS

Degustaciones frías: recepción

Saborizados de jamón serrano y rúcala
Amapolas de vegetales grillados
Pancitos de campo con bondiola braceada
Ensalada cesar y ensalada fresca en base de tartaletas de masa brise
Pinchos caprese: mozzarella, tomates cherrys y emulsión de albahaca.

Degustaciones calientes: recepción

Stick de pollo con salsa de mostaza y miel
Buñuelos de verdura con salsa alioli
Bolitas de carne con salsa a la pomarolla
Canastitas: carne / capresse / verdura
Pinchos de bondiola con vegetales asados

Tacos Mexicanos en MESA BUFETT (recepción)

Pollo o ternera, o verduras o mixtas, tortillas, guacamole, nachos,

EL MENU UNCLUYE 1 PLATO a elección:

Una Cazuela de Pasta o Una Cazuela Gourmet o Pizza Gourmet

Pastas:

Ravioles de: pollo y espinaca; ricota, jamón y queso., zapallo ricota y queso
Sorrentinos: ricota, zapallo y queso, ricota y queso
Fucchiles caseros

Salsas 1 a elección

Rossini (filetto, bechamel y crema).
Bolognesa.
Filetto.
Bechamel (salsa blanca).
Cuatro Formaggio.
Salsa de puerro y nueces (con base de crema).
Parisina (bechamel, jamón, cebolla, pollo, champiñón y parmesano).
Scarparo (filetto, bechamel, crema y pesto).
Finas hierbas (bechamel, crema, vino blanco, albahaca, perejil, tomillo y orégano).

Gourmet:

Cazuela de ave a la crema con perlas de vegetales y papas asadas.
Ternera al malbec c/vegetales asados (papas, cebollas, pimientos y cherrys).

Pizzas Gourmets:

Un corte de 40 minutos
Bien crocantes y con los más variados y deliciosos ingredientes

Mozzarella (S. de tomates, mozzarella y oreganato)
Fugazzetta (mozzarella, cebolla, orégano y oliva)
Nápoles (S. de tomate, mozzarella, rondels de tomate natural, ajo picado)
Capri (S. de tomate, mozzarella, aceite de albahaca, albahaca natural)
Roma (S. de tomate, mozzarella, rondels de tomate, ajo picado, albahaca, parmesano)
Calabresa (S. de tomate, mozzarella, longaniza calabresa, y oreganato)
4 Formaggio (S. de tomate, mozzarella, provolone, queso gouda, queso azul)

Postre incluido en el menú

-Helado de crema americana con salsa charlotte.

Postres adicionales al menú

-Alfajor de cookies de chocolate relleno de crema americana con lluvia de chocolate y frutos rojos.
-Marquise de chocolate con helado de vainilla y coulis de frutos rojos
-Hot brownie americano con salsa de chocolate y frutos rojos.

Mesa Dulce

Lingotes y frasquitos de pastelería variedad de gustos en función de la cantidad de invitados.

LINGOTES

Lemon Pie
Brownie
Chessecake
Rogel

Variedad de Shop dulces

Chocotorta
Postre oreo
Mousse de chocolate
Frutal con crema

PASTA CON PATA FILETEADA

SERVICIO DE 4 PASOS

Recepción: Fríos

Bruschetas: en base de queso Filadelfia, variedades de frutos rojos y queso azul, huevos de codorniz con canicamas y frutos rojos, jamón serrano y alcaparras, palta y anchos.
Shot de Waldorf manzana, apio, nuez, mayonesa y crema
Ensalada tropical y cesar en base de tartaletas de masa brise
Pinchos capresse: muzarella, tomate cherrys, y emulsión de albahaca.

Calientes

Strick de pollo con salsa de mostaza y miel
Tartaletas de verdura, capresse, carne
Buñuelos de verdura con salsa alioli
Pinchos de bondiola mechado con vegetales asados
Bolitas de carne con salsa pomarolla

Pernil de cerdo laqueado a la cerveza negra ahumada:

Los perniles de cerdo serán presentados en islas o en una mesa central, acompañados de panecillos saborizados, figacitas de manteca, rosetitas, panecillos integrales y de campo, también habrá una magnifica variedad de salsas y aderezos (salsa mayonesa, country, tártara, criolla, chimichurri, mostaza y más), para combinar a gusto y piaccere de los comensales.

EL MENU UNCLUYE 1 PLATO a elección:

Una Cazuela de Pasta o Una Cazuela Gourmet

Pastas:

Cazuela de ravioles de: ricota, jamón y queso, zapallo, pollo y verdura
Sorrentinos de: Ricota, jamón y queso. Zapallo y queso.
Ñoquis soufflé de: papa; espinaca o calabaza.

Salsas 1 a elección
Rossini (filetto, bechamel y crema).
Bolognesa.
Filetto.
Bechamel (salsa blanca).
Cuatro Formaggio.
Salsa de puerro y nueces (con base de crema).
Parisina (bechamel, jamón, cebolla, pollo, champiñón y parmesano).
Scarparo (filetto, bechamel, crema y pesto).
Finas hierbas (bechamel, crema, vino blanco, albahaca, perejil, tomillo y orégano).

Gourmet:

Cazuela de ave en una suave salsa suprema con perlas de vegetales y papas asadas.
Ternera al malbec c/vegetales asados. (papas, cebollas, pimientos y cherrys)
Fajitas mexicanas de carne o pollo acompañadas con dips de guacamole y nachos

Postre incluido en el menú

- Helado de crema americana con salsa charlotte.

Postres adicionales al menú

- Alfajor de cookies de chocolate relleno de crema americana con lluvia de chocolate y frutos rojos.
- Marquise de chocolate con helado de vainilla y coulis de frutos rojos
- Hot brownie americano con salsa de chocolate y frutos rojos.

Mesa Dulce

Lingotes y frasquitos de pastelería variedad de gustos en función de la cantidad de invitados.

LINGOTES

Lemon Pie
Brownie
Chessecake
Rogel

Variedad de Shop dulces

Chocotorta
Postre oreo
Chocotorta.
Frutal con crema

COCKTEL TOP

SERVICIO DE 4 PASOS

Recepción: degustaciones frías:

Bruschetas sobre pan horneado en base de queso Filadelfia, variedades de frutos rojos y queso azul, huevos de codorniz con canicamas y frutos rojos, salmón y alcaparras, palta y anchos, jamón serrano español, tomates cherry y salmón ahumado y alcaparras todos decoradas con semillas y cibulette,
Mini scon con queso crema y salmón y alcaparras
Ensalada tropical en base de tartaletas de masa brise
Ensalada cesar en base de tartaletas de masa brise
shot de gazpacho andaluz
Shot de arroz yasmani con salsa teriraky.
Shot de: ceviche de camarones, cilantro fresco y jugo de lima
Pinchos capresse: Mozarella, tomate cherry y emulsión de albahaca.

Degustaciones Calientes (Recepción)

Strick de pollo con salsa de mostaza y miel
Knishes de hongos con parmesano y papa con cebolla caramelizada
Buñuelos de verdura con salsa alioli
Bolitas de carne a la pomarolla
Pinchos de carne de bondiola con vegetales grillados.
Mini fajitas de pollo y sésamo.
Rolls de berenjenas rellanas ricota y queso, con salsa pomarolla.
Quepe de medio oriente cocido.

Pernil de cerdo laqueado a la cerveza negra ahumada: Recepción

Los perniles de cerdo serán presentados en islas o en una mesa central, acompañados de panecillos saborizados, figacitas de manteca, rosetitas, panecillos integrales y de campo, también habrá una magnifica variedad de salsas y aderezos (salsa mayonesa,, criolla, chimichurri, mostaza)

EL MENU INCLUYE 1 PLATO a elección:

Una Cazuela de Pasta o Una Cazuela Gourmet

Pastas 1 a Elección
Cazuela de ravioles de: pollo y espinaca; ricotta, jamón y queso.
Sorrentinos de: mozzarella y jamón / zapallo / ricota y queso
Ñoquis soufflé de: papa; espinaca o calabaza.

Salsas 1 a elección

Rossini (filetto, bechamel y crema).
Bolognesa.
Filetto.
Bechamel (salsa blanca).
Cuatro Formaggio.
Salsa de puerro y nueces (con base de crema).
Parisina (bechamel, jamón, cebolla, pollo, champiñón y parmesano).
Scarparo (filetto, bechamel, crema y pesto).
Finas hierbas (bechamel, crema, vino blanco, albahaca, perejil, tomillo y orégano).

Gourmet

Cazuela de ave en una suave crema de champigñon con perlas de vegetales y papas noisettes.
Ternera al malbec c/vegetales asados. (papas, cebollas, pimientos y cherrys).

Internacionales

Fajitas mexicanas de lomo o pollo acompañadas con dips de guacamole y salsa tabasco.
Lomo strogonoff: (ragu de lomo de ternera for export, fondo oscuro o demi- glace, echalotes, crema de leche y cabernet, acompañados de spetzle) para impresionar con una explosión de sabores y aromas inigualables.

Postre incluido en el menú

- Helado de crema americana con salsa charlotte.

Postres adicionales al menú

- Alfajor de cookies de chocolate relleno de crema americana con lluvia de chocolate y frutos rojos.
- Marquise de chocolate con helado de vainilla y coulis de frutos rojos
- Hot brownie americano con salsa de chocolate y frutos rojos.

Mesa Dulce

Lingotes y Frasquitos de pastelería variedad de gustos en función de la cantidad de invitados.

LINGOTES

Lemon Pie
Brownie
Chessecake
Rogel

Variedad de Shop dulces
Chocotorta
Postre oreo
Mousse de chocolate
Frutal con crema

BARRAS DE TRAGOS
BARRA GOLD

Whisky Johnnie Walker Red Label, Vodka Absolut, Gin Bombay, Ron Extra Añejo Cacique 500

- Chopera Cerveza Rabieta Golden ilimitada (*)

- Carrito de GinTonic: con limón o pepino, Canela y Pomelo, Frutos Rojo, Frutilla y Maracuyá, Romero y Tónica.

Cócteles: Whisky, Caipiriña, Capiriña con Maracuyá, Caipiriña con Frutilla, Mint Julep, Capiroska, Capiroska con frutos rojos, Caipiroska con Maracuyá, Capiroska con Frutilla, Mojito y Mojito con Maracuyá.

2 tragos de autor a elección

Incluye: limonada y exprimidos de naranja.

(*) 2 canillas.
Mínimo 40 personas
Duración 5 horas

BARRA PREMIUM

Vodka SKY, Campari, Fernet Branca, Gancia, Martini, Gin Gordon, Ron Bacardi y Cachaca Veho Barreiro.

- Chopera Cerveza Rabieta Golden ilimitada (*)

- Carrito de GinTonic: con limón o pepino, Canela y Pomelo, Frutos Rojo, Frutilla y Maracuyá, Romero y Tónica.

- Cócteles: Fernet, Campari, Caipiriña, Caipiroska, Martini Drink, Gancia batido, Aperol Spirit, Mojito, Mojito de Maracuyá y Cuba Libre.

2 tragos de autor a elección

Incluye: limonada y exprimidos de naranja.

(*) 2 canillas.
Mínimo 40 personas
Duración 5 horas

BARRA PICCOLINO

Vodka SKY, Campari, Fernet Branca, Gancia, Martini, Gin Gordon, Ron Bacardi y Cachaca Veho Barreiro

- Chopera + Cerveza Rabieta Golden ilimitada (*)

- Cócteles: Fernet, Campari, Capiriña, Caipiroska, Martini Drink, Gancia batido, Gin Tonic (Pepino o Limón), Aperol Spirit, Moiito y Cuba Libre.

Incluye: limonada y exprimidos de naranja.

(*) 2 canillas.
Mínimo 40 personas
Duración 5 horas

ADICIONALES INDIVIDUALES
PARA AGREGAR A LOS SERVICIOS.

Tablas de fiambres

Espectaculares antipastos de quesos y fiambres con frutos secos y escabeches.
Fiambres: jamón cocido natural, lomito de cerdo a las finas hierbas, spianata, longaniza de calabria, salamines ambos y petit mortadela.
Quesos: Gouda, Fontina, Gruyerito, queso azul, mozzarella y Danbo, quesos macerados, nueces, , escabeche de berenjenas, panecillos elaborados artesanalmente.

Pata de Cerdo Fileteada: con 100 unidades de panes y salsas comen 20 pican 40.

Los perniles de cerdo serán presentados en islas o en una mesa central, acompañados de panecillos saborizados, figacitas de manteca, rosetitas, panecillos integrales y de campo, también habrá una magnifica variedad de salsas y aderezos (salsa mayonesa,criolla, chimichurri, mostaza)

Cazuelas de 300 grs.

Cazuela de Ravioles de: pollo y espinaca; ricotta; ricota, jamón y queso y zapallo y ricota
Sorrentinos de: ricotta; ricota, jamón y queso y zapallo y ricota
Ñoquis soufflé de: papa; espinaca o calabaza.
Tallarines, fussiles

Salsas:

Filetto; Bechamel; Cuatro Formaggio; salsa de puerro y nueces; Parisina; Rossini; Scarparo; Putanesca; bolognesa; a la crema; de finas hierbas; de puerros; de berros y más.

Gourmet:

Cazuela de ave en una suave salsa suprema con perlas de vegetales y papas asadas.
Ternera al malbec c/vegetales asados. (papas, cebollas, pimientos y cherrys)
Pollo al verdeo con papitas rissole.
Fajitas mexicanas de lomo o pollo acompañadas con dips de guacamole y salsa tabasco

Postres:

- Alfajor de cookies de chocolate relleno de crema americana con lluvia de chocolate y frutos rojos.
- Marquise de chocolate con helado de vainilla y coulis de frutos rojos
- Hot brownie americano con salsa de chocolate y frutos rojos.
- Helado de crema americana con salsa charlotte.

Mesa Dulce:

Lingotes y Frasquitos de pastelería variedad de gustos en función de la cantidad de invitados.

LINGOTES

Lemon Pie
Brownie
Chessecake
Rogel

Variedad de Shop dulces

Chocotorta
Postre oreo
Mousse de chocolate
Frutal con crema

Todos los valores tienen un incremento del 10 % mensual acumulativo
Los valores no incluyen iva.

CONDICIONES DE CONTRATACIÓN.

Solicitamos una seña del 30% al momento de realizar la reserva de nuestros servicios.
El saldo deberá ser abonado 72 hs antes de la fiesta.
La cantidad de asistentes deberá ser confirmada mínimo de 14 días antes del evento; los asistentes que superen el total contratado, serán facturados una vez finalizado el mismo.
Los menores entre 4 y 10 años abonan el 70% del menú fijo del servicio de catering. El mínimo de invitados es de 40 personas adultas.
En estos valores deben agregarle el valor del salón

VIVI PICCOLINO
CATERING & EVENTOS

RESERVAS CON ANTICIPACION

Piccolino
CATERING & EVENTOS

info@piccolino.com.ar
piccolino_eventos
piccolinoeventos
piccolinoeventos.com.ar

Piccolino

CATERING & EVENTOS