



Gracias por pensar en ZUM CATERING, una opción ideada para acompañar tus mejores momentos.

Precios vigentes para eventos a realizarse del 1 de febrero del 2019 al 4 de marzo de 2019

¿Por que elegir ZUM CATERING?

- Porque te podemos garantizar 100% la calidad de tu evento, en atención y servicio.
- Por que nos comprometimos a trabajar con las mejores materias primas para hacer que los sabores sean auténticos, como a vos te gusta
- Por que la elaboración es 100% artesanal y esmerada, basa en la experiencia directa.
- Por que en estos 8 años siempre cumplimos en atención, calidad y servicio, ganando el reconocimiento de todos los invitados en cada evento, siendo para mucho el mejor pizza party,! con la mejor atención y la mejor relación precio calidad!

• **TE OFRECEMOS.**

La Opción Tradicional

Entradas

- Salchichas envueltas saborizadas
- Focaccia roja (pan de pizza, salsa de tomate, cebolla, aceitunas negras y especias).
- Focaccia blanca (pan de pizza, aceite de oliva, queso parmesano, aceitunas verdes)

Menú principal

Pizza Libre. (A elegir entre: vos elegís entre clásicos y especiales:!)

Clásicos

- Muzzarella (salsa de tomate, muzzarella, aceituna y especias)
- Muzzarella y morrón (salsa de tomate, muzzarella, morron y especias)
- Fugaza (pan de pizza, cebolla rehogada y especias)
- Fugazzeta (pan de pizza, muzzarella, cebolla rehogada y especias)
- Calabresa (salsa de tomate, muzzarella, cantimpalo y especias)
- Napolitana (salsa de tomate, muzzarella, rodajas de tomate, ajo, perejil y especias)
- Napolitana con jamón (salsa de tomate, muzzarella, jamón, rodajas de tomate, ajo, perejil y especias)
- Margarita (salsa de tomate, muzzarella, tomate en cubos y albaca)
- Tomate y huevo (salsa de tomate, muzzarella, rodajas de tomate, huevo, perejil y especias)
- Jamón (salsa de tomate, muzzarella, jamon, perejil y especias).
- Jamón y morrón (salsa de tomate, muzzarella, jamon, morron, perejil y especias)
- Jamón y huevo (salsa de tomate, muzzarella, jamón, huevo, perejil y especias)

ZUM CATERING
San Isidro – Bs. As. – Argentina –

<http://zumcatering.com.ar/> e-mail info@zumcatering

Tel.: 54 – 11 - 4737 -1001 Cel.: 153-632-0522



Especiales

Provolone. (salsa de tomate, muzzarella, queso provolones, perejil y especias)

Palmito (salsa de tomate, muzzarella, palmito, perejil y especias)

- **Cuatro quesos** (salsa de tomate, muzzarella, provolone, gruyere y roquefort, perejil y especias)
- **Roquefort** (salsa de tomate, muzzarella, roquefort, perejil y especias)
- **Americana** (salsa de tomate, muzzarella, panceta, huevo, perejil y especias)
- **Champiñong** (salsa de tomate, muzzarella, champiñón salteado, perejil y especias)
- **Rucula con parmesano** (salsa de tomate, muzzarella, rucula, aceite de oliva, y lluvia de queso parmesano.)
- **Rucula con jamón crudo** (salsa de tomate, muzzarella, rucula, aceite de oliva y jamon crudo salteado.)
- **Rucula delicity** (salsa de tomate, muzzarella, rucula, tomate cherry, aceite de oliva)

Postre

Básico

- Creps con dulce de leche, bañado en chocolate con coco rallado.

Precio general del servicio con entrada – pizza libre y Postre. \$240 Servicio básico para 30 personas. Incluye Maestro Pizzero, Camareras, servilletas, platos, hornos.
Opción helado en vez de crep \$260

Menú pizza party Zum

Entrada canastitas a elección (2) entre: caprese – verdeo – champiñón con aceitunas negras – 4 queso - jamón y queso

+

Focaccia roja y blanca.

+

Pizza a la piedra libre todos los gustos a elección.

+

Postre a elección entre Bocha de crema americana bañada en salsa de chocolate y lluvia de merengue o helado tricolor o almendrado o panqueque de dulce de leche bañada en salsa de chocolate y lluvia de merengue

\$ 280 (no inc. creps) opción creps \$ 260

OTRAS OPCIONES Menú Mexicano

Entrada:

Nachos con Guacamole

- Quesadillas aromatizadas con hierbas
- Sincronizadas (fajitas de jamón y Muzzarella)

Menú principal (tres a elección)

- Fajitas de pollo.
- Fajitas de carne.
- Fajitas de cerdo.
- Fajitas de vegetales

Todas acompañadas de diversas salsas:

Tabasco, Salsa Verde, Salsa de chiles

- Pizza mexicana (salsa, muzzarella, carne condimentada.)
- Pizza de Muzzarella (opcional)



Postre Básico : *Creps con dulce de leche,
bañado en chocolate con coco rallado.*

Precio General del servicio \$ 315 con postre básico.

Servicio básico para 30 personas.

Con

Bocha de crema americana bañada en salsa de chocolate y lluvia de merengue \$335(no incluye creps)

Menú de Cazuelas

Entrada:

Empanadas de carne.

Gran variedad de Cazuelas:

- Ñoquis con Bolognesa
- Raviolos con bolognesa/filetto
- Ternerita a la cacerola
- Risotto de Hongos
- Cerdo Agridulce
- Pollo al verdeo
- Pollo con crema de hongos
- Guiso de lentejitas

- Todo Acompañados con Pan y Queso Rallado



Postre

Básico: *Creps con dulce de leche, bañado en chocolate con coco rallado.*

Servicio mínimo para 30 personas Precio general del servicio \$ 390 Con postre básico o Con bocha de crema americana bañada en salsa de chocolate y lluvia de merengue \$ 410

Bebidas

Servicio de bebidas

(incluye vasos de vidrio, jarras de vidrio, hielo y la atención de la bebida (no se sirven ,vasos individualmente)

- Agua y gaseosas \$ 120
- Cerveza \$ 105
- Agua , gaseosas y cerveza \$ 155
- Agua , gaseosas, cerveza y vino 215

Agua Mineral Villavicencio - Gaseosas línea Coca- Cola - Cerveza Quilmes.
Vinos Bodega Nieto Senetiner "Benjamin"



Opciones pizza party sola (sin entrada y sin postre)
1 hora previa de elaboración y 2 horas de servicio

Mínimo 50 personas.
De 8 a 12 gustos a elección entre clásicos y especiales
\$ 190
\$180 Mínimo 100 personas

Pack pizza party exprés (mínimo 90 personas)

Pizza party (sin entrada /sin postre)

+

Agua y gaseosa sin cristalería, vasos descartables y mesa de expendio de bebidas
\$280

O agua gaseosa y cerveza
\$ 320

MESA DULCE. \$ 135 por persona (incluye una hora más de servicio)

(1 cada 10 invitados Café/ Te de cortesía)

Cheesecake con salsa de frambuesas – Cheesecake de dulce de leche
Cheesecake de maracuyá - Cheesecake de Oreo - Havannet -
Lemon pie - Marquise – Mouse de limón – Mouse de maracuyá -Rogel
Tarta crumble de manzana con nuez y almendra - Tarta de chocolate
amargo - Tarta de coco - Tarta de frutillas base nuez – Tarta de
frutos rojos o arandanos – Tarta de frutos secos -Torta brownies
de chocolate - Torta de chocolate - Tarta de chocolate - Tarta de merengue
y frutillas o frutos rojos - Tarta húmeda de chocolate - tarta mousse de
chocolate - Masas secas - Alfajorcitos de Maicena.

incluye te/café de cortesía!!!

Opcionales C/u (con costo adicional). \$ 35 Por persona.

Entradas:

- Empanadas de Carne (carne, aceituna, huevo y especias) ,
- Empanadas Jamón y Queso (Muzzarella, jamón)
- Empanadas de vegetarianas (acelga y salsa blanca)

Postres

- *Creps de manzana saborizados con canela \$70*
- *Creps de banana con dulce de leche o crema \$70*
- *Cassatta de crema americana bañada en salsa de chocolate y lluvia de merengue*

\$80

- *Café \$ 20*





Consideración importante para tu evento.

Respecto al menú:

- La entrada es en cantidad suficiente para acompañar y esperar a los invitados.
 - La misma se sirven cuando vos nos digas, se estipula que se inicia el servicio con el 75 % de los invitados
 - Tene en cuenta que el servicio dura 4 horas aproximadamente desde que llegamos: 1 hora para pre- elaboración y tres horas aproximadas entre: entrada, pizza e intervalo para el postre.
- Por esto es importante que los invitados sean puntuales y estipular bien los horarios de inicio y fin del servicio.
- El pan de pizza es elaborado a la piedra en el día.
 - En tu casa se hace la preparación propiamente dicha, salseado, muzzareleado, cortado de fiambre, fileteado y cocción de todo ingrediente fresco, las empanadas son horneadas en el momento. Las pizzas son libres hasta que los invitados no quieran mas!!.
 - Nosotros llevamos todo, servilletas, platos y cubiertos para el postre, horno pizzeria, maestro pizzero, camareras; uniformes y todo los elementos necesarios para llevar adelante el evento. En el caso de contratar bebidas llevamos vasos de trago largo vidrio, hieleras, jarras y hielo.
- En el lugar necesitamos superficie de apoyo mesa o mesada y en lo posible acceso a una bacha con agua

-Las pizzas son libres para los invitados presentes, así mismo en caso de existir personal auxiliar ej djS, servicio domestico, animadores, etc, deberan ser contados como invitados si asistimos a los mismos con nuestros servicios.

Respecto a la contratación

- La contratación se realiza con una seña del 30 % el saldo restante lo abonas al finalizar el evento, para ello realizamos un contrato donde estipulamos; hora de inicio y fin del evento, menú elegido, variedad de pizzas a elección, postre, el personal necesario para la realización del evento y las necesidades físicas del lugar a trabajar, es importante poder contar con acceso a agua potable y superficie de apoyo (mesa) en caso de no contar con los mismo el cliente debe comunicarlo a fin de prever la resolución de dichos faltantes. El espacio necesario varia según el servicio a brindar.
- La cantidad de invitados deberá ser confirmado 3 días hábiles antes de la fecha del evento no pudiendo ser la misma inferior a la cantidad por la cual se contrato el evento, así mismo si la cantidad variara en mas de un 25% la misma deberá ser comunicada con 5 días hábiles de anterioridad
- Los menores de 10 años abonan 50 % los menores de 5 son sin cargo.
- El traslado esta bonificado para los partido de san isidro, Vicente López y San Fernando
- Otras zonas consultar

Formas de pago -
Seña 30%, Saldo pendiente al finalizar el evento.
Efectivo o Deposito - Transferencia bancaria