

VITRINE

pizza em casa

Curitiba e região

VITRINE

pizza em casa

Nossos valores são claros: atendimento, interação e honestidade na entrega! Valorizamos, de verdade, que a sua experiência seja boa e que você se sinta valorizada(o).

Funcionamos como um buffet, onde preparamos as pizzas, cortamos em fatias, e deixamos disponíveis para que cada um se sirva durante o evento!

A essência dele é ter um momento de confraternização e não precisar se preocupar com os detalhes, enquanto você aproveita.

Portanto, nosso serviço é próprio: levamos os utensílios necessários e utilizamos a própria estrutura do local, além da massa, molho e insumos para assarmos e servirmos na hora.

Ou seja, é uma ótima opção para quem busca desfrutar com familiares e amigos, em uma vivência íntima e aconchegante.



Como funciona e procedimentos

Informações sobre o evento:

Estrutura do espaço:

- É necessário que o local não possua restrição para botijão de gás;
- Ao menos duas bancadas grandes (aprox. 1,70m comp. x 70cm de larg.). Essa estrutura serve para o preparo, finalização e forno;
- Uma bancada menor para disponibilizar as pizzas servidas;
- Geladeira e pia são desejáveis;
- Além disso, estamos dispostos a visitar o local com dias de antecedência para planejarmos a melhor montagem, se necessário.

Quantidade de pessoas: mínimo de 15 pessoas e máximo de 40 pessoas. Para adaptações, entre em contato.

Sabores servidos:

Até 25 pessoas: 2 tradicionais + 2 especiais + 3 doces

Dentre 26-35 pessoas: 3 tradicionais + 2 especiais + 3 doces

36 pessoas ou mais: 4 tradicionais + 2 especiais + 3 doces

*Em todas as categorias é possível trocar uma Doce por uma Tradicional

Duração do evento: O evento tem até 3 horas de serviço, onde os convidados comem à vontade. Geralmente em menos tempo todos já ficam satisfeitos.

Valores para o serviço no evento:

- A partir de R\$48,90 por pessoa. Ao finalizarmos o orçamento, com todas as informações, concluimos o valor final;
- Crianças dentre 6 até 10 anos pagam metade do valor. Já as de 5 anos ou menos estão isentas.



Cardápio - Escolha de sabores

TRADICIONAIS

- Abobrinha** - molho, mussarela, abobrinha, cream cheese, parmesão, alho frito e alecrim
 - Baiana** - molho, calabresa, ovos, cebola, mussarela e pimenta calabresa
 - Bauruzinho** - molho, presunto, tomate, mussarela e orégano
 - BroAlho** - molho, brócolis, mussarela e alho frito
 - Caipira** - molho, frango, milho, mussarela e orégano
 - Calabresa** - molho, mussarela e calabresa
 - Calabresa com cebola** - molho, mussarela, calabresa e cebola
 - DiAglio** - molho, tomate, mussarela, parmesão e alho frito
 - Frango com Catupiry** - molho, frango, Catupiry Original e orégano
 - Marguerita** - molho, tomate, mussarela e folhas de manjeriço
 - Milho e bacon** - molho, milho, mussarela e bacon
 - Mussarela** - molho, mussarela e orégano
 - Napolitana** - molho, tomate, mussarela, parmesão e orégano
 - Portuguesa** - molho, presunto, ovos, cebola e mussarela
-

ESPECIAIS

- Crocante** - molho, mussarela, bacon, molho barbecue e batata palha
- Funchal** - molho, brócolis, palmito, champignon alho poró, mussarela, alecrim e azeite
- Lombinho** - molho, mussarela, champignon, lombo, Catupiry Original e orégano
- Palmito** - molho, palmito, champignon, mussarela e alecrim
- Pepperoni** - molho, mussarela, pepperoni e cream cheese
- Quatro queijos** - molho, mussarela, gorgonzola, Catupiry Original, parmesão e orégano
- Rúcula com tomate seco** - molho, mussarela, tomate seco, cream cheese, rúcula, nozes e azeite
- Sertaneja** - molho, cebola, carne seca, cream cheese, queijo coalho, e pimenta biquinho
- Texana** - molho, frango, bacon, mussarela, molho barbecue e cebola crispy
- Três queijos** - molho, mussarela, Catupiry Original, parmesão e orégano

Cardápio - Escolha de sabores

DOCES

Banana e canela - creme de leite, banana picada e canela em pó

Banana nevada - creme de leite, banana picada, creme de chocolate branco e açúcar com canela

Brigadeiro branco - creme de leite, creme de chocolate branco e granulado preto

Brigadeiro preto - creme de leite, creme de chocolate e granulado preto

Chocolate com banana - creme de leite, creme de chocolate e banana picada

Chocolate com morango - creme de leite, creme de chocolate e morango picado

Confeti - creme de leite, creme de chocolate e confeti coloridos

Doce de leite com banana - creme de doce de leite, banana picada e canela em pó

Dois amores - creme de leite, creme de chocolate e creme de chocolate branco

Oreo - creme de leite, creme de chocolate e bolacha Oreo picada

Paçoquinha - creme de leite, creme de chocolate e paçoquinha

Prestígio - creme de leite, creme de chocolate, coco ralado e prestígio

Sensação - creme de leite, creme de chocolate, morango picado e leite condensado



Condições de pagamento

Formas de pagamento:

- Após a formalização da contratação, o valor equivalente a 35% do contrato deve ser pago no ato, como taxa de reserva da data. Já o restante do valor deverá ser quitado até a data do evento.
- O pagamento pode ocorrer por transferência bancária ou pix. Também aceitamos via débito/crédito, com o acréscimo das taxas.

Número mínimo de pessoas: caso o número mínimo de pessoas (15 pessoas) não seja atingido, realizaremos o evento normalmente, mas será cobrado o equivalente a esse mínimo. Ou seja, R\$733,50 (15 x R\$48,90).

Desistência ou reembolso: caso ocorra a desistência da contratação do serviço em até 7 dias após a assinatura do Termo, o reembolso é feito integralmente. A partir desse período, a taxa de reserva já não será mais reembolsada.

Termo de serviço: para formalização dos combinados, emitiremos um termo de compromisso, que assinaremos em conjunto.



Buffet de pizza na sua casa



VITRINE

pizza em casa

Agende seu evento e, qualquer dúvida, entre em contato

vitrinepizzaemcasa@gmail.com

[@vitrinepizzaemcasa](https://www.instagram.com/vitrinepizzaemcasa)

41 93618-0290

Curitiba e região

