



GGI

Grupo de
Gastronomía
Industrial

BARRA ITALIANA

Tomates, ajo y aceite de oliva,
combinación perfecta para crear
platos llenos de sabor de la
cocina italiana.

Mínimo 25 comensales.



PASTAS

1. Pasta Alfredo
2. Pasta Pomodoro
3. Pasta 3 quesos
4. Pasta Arrabbiata
5. Pasta Carbonara
6. Pasta al Burro
7. Pasta Aglio e olio
8. Pasta Primavera
9. Pasta Amatriciana
10. Pasta Pesto

ENSALADAS

1. Ensalada Capresse: rodajas de jitomate, queso mozzarella fresco y albahaca.
2. Ensalada de corazones: palmito, alcachofas y fresas.
3. Ensalada de compota de pera: vinagreta de cítricos, cacahuete y queso brie.
4. Ensalada de manzana: lechugas mixtas, queso gorgonzola, manzana y nuez.

PIZZAS (seleccionar máximo 2)

1. Pizza Margarita
2. Pizza Pepperoni
3. Pizza 3 quesos
4. Pizza Napolitana; champiñones, aceitunas y morrón.
5. Pizza Salchicha italiana.
6. Pizza con proscuitto y arugula*
7. Pizza de salmón con alcaparras*
8. Pizza 3 carnes*

* *PREMIUM, costo extra de \$100 pesos por unidad.*



EL SERVICIO INCLUYE:

El servicio incluye pan, salsas, aderezos, vinagretas.
Loza, cubiertos y servilletas.
1.5 horas de servicio.
Personal capacitado y uniformados.

Políticas:

- 1- Los precios cotizados no incluyen el IVA.*
- 2- En caso de requerir factura, por favor proporcione sus datos.*
- 3- Esta cotización tiene una validez de 10 (diez) días hábiles a partir de su emisión.*
- 4- Cualquier cambio en el menú propuesto podrá generar un costo adicional.*
- 5- Para formalizar el inicio del proyecto y reservar la fecha, será necesario un anticipo del 50% del monto total cotizado.*
- 6- El saldo total del evento deberá ser liquidado un día antes de la fecha acordada. Al momento de iniciar los servicios, el pago debe estar cubierto en su totalidad.*
- 7- En caso de cancelación, no se efectuará reembolso alguno.*

