

PARTICULARES

EMPRESAS

E V E N T O S

PIZZA

Luigi
Di **Domenico**



MI SELLO...

Pocos pueden resistirse al olor que desprende una pizza cocida a la piedra, el aroma de una auténtica pizza casera.

Disfruta de mis riquísimas pizzas con el sello "Luigi Di Doménico" y del ya tan conocido "cornicione" con toque crunchy en cualquier evento, particular (celebraciones, etc.) como de empresa (team buildings empleados, clientes, actividades exclusivas para ejecutivos, clientes de hoteles, agencias, etc)

Sorprende a tus invitados, amigos o clientes, y haz que disfruten de un evento original, divertido y único que prepararé para ellos cuidando hasta el más mínimo detalle.





¿QUÉ PUEDO ORGANIZAR?

Ofrezco tres tipos de eventos pero me adapto a cualquier otra necesidad que puedas tener:

- **Pizza-Party**: Show-cooking en directo de preparación, estirado y cocción, a la vez que degustais las riquísimas pizzas "Luigi", saladas y dulces.
- **Pizza-Experience**: Te transportaré a conocer la historia de la pizza desde sus orígenes hasta la actualidad, realizando un show-cooking de preparación, estirado, y cocción, a la vez que degustais las riquísimas pizzas "Luigi", saladas y dulces, en diferentes elaboraciones (focaccia genovesa, pizza napoletana, alla pala,...)
- **Pizza-Game**: Tras aprender algunas nociones básicas del mundo "pizza", haré que tus amigos, clientes, etc se diviertan como nunca compitiendo en equipos por hacer "la mejor pizza". Posteriormente realizaré un show-cooking de preparación, estirado y cocción de pizzas, mientras degustais las riquísimas pizzas "Luigi", saladas y dulces.



PIZZA-PARTY

Show-cooking en directo de preparación, estirado, y cocción, a la vez que degustais las riquísimas pizzas "Luigi", saladas y dulces

DIRIGIDO A CATERING DE:

Celebraciones particulares (cumpleaños, bodas, comuniones,...)
Empresas (día del empleado, congresos, convenciones,..)

DURACIÓN:

A convenir

PARTICIPANTES:

Mínimo 12

PRECIO:

Según el número
de participantes

INCLUYE:

- Transporte de hornos profesionales OONI.
- Todas las pizzas a degustar, saladas y dulces (ver pag.7).

SE PUEDE AÑADIR (OPCIONAL)

- Servicio de bebidas: Agua, refrescos, vinos italianos,...
- Entrantes.



PIZZA-EXPERIENCE

Te transportaré a conocer la historia de la pizza desde sus orígenes hasta la actualidad, realizando un show-cooking de preparación, estirado, y cocción, a la vez que degustais las riquísimas pizzas "Luigi", saladas y dulces, en diferentes elaboraciones (focaccia genovesa, pizza napoletana, alla pala,...)

DIRIGIDO A:

Celebraciones particulares (cumpleaños,...)
Empresas (actividades exclusivas para ejecutivos, clientes de agencias y hoteles,..)

DURACIÓN:

A convenir

PARTICIPANTES:

Mínimo 12

PRECIO:

Según el número de participantes

INCLUYE:

- Transporte de hornos profesionales OONI.
- Todas las pizzas a degustar, saladas y dulces (ver pag.7).

SE PUEDE AÑADIR (OPCIONAL)

- Servicio de bebidas: Agua, refrescos, vinos italianos,...
- Entrantes.



PIZZA-GAME

Tras aprender algunas nociones básicas del mundo "pizza", haré que tus amigos, clientes, etc se diviertan como nunca compitiendo en equipos por hacer "la mejor pizza". Posteriormente realizaré un show-cooking de preparación, estirado y cocción de pizzas, mientras degustais las riquísimas pizzas "Luigi", saladas y dulces.

DIRIGIDO A:

Celebraciones particulares (cumpleaños,...)
Empresas (team-building empleados, clientes ..)

DURACIÓN:

A convenir

PARTICIPANTES:

Mínimo 12

PRECIO:

Según el número de participantes

INCLUYE:

- Transporte de hornos profesionales OONI.
- Todas las pizzas a degustar, saladas y dulces (ver pag.7).
- Delantal personalizado.
- Diploma de participación.

SE PUEDE AÑADIR (OPCIONAL)

- Obsequio personalizado con logo empresa.



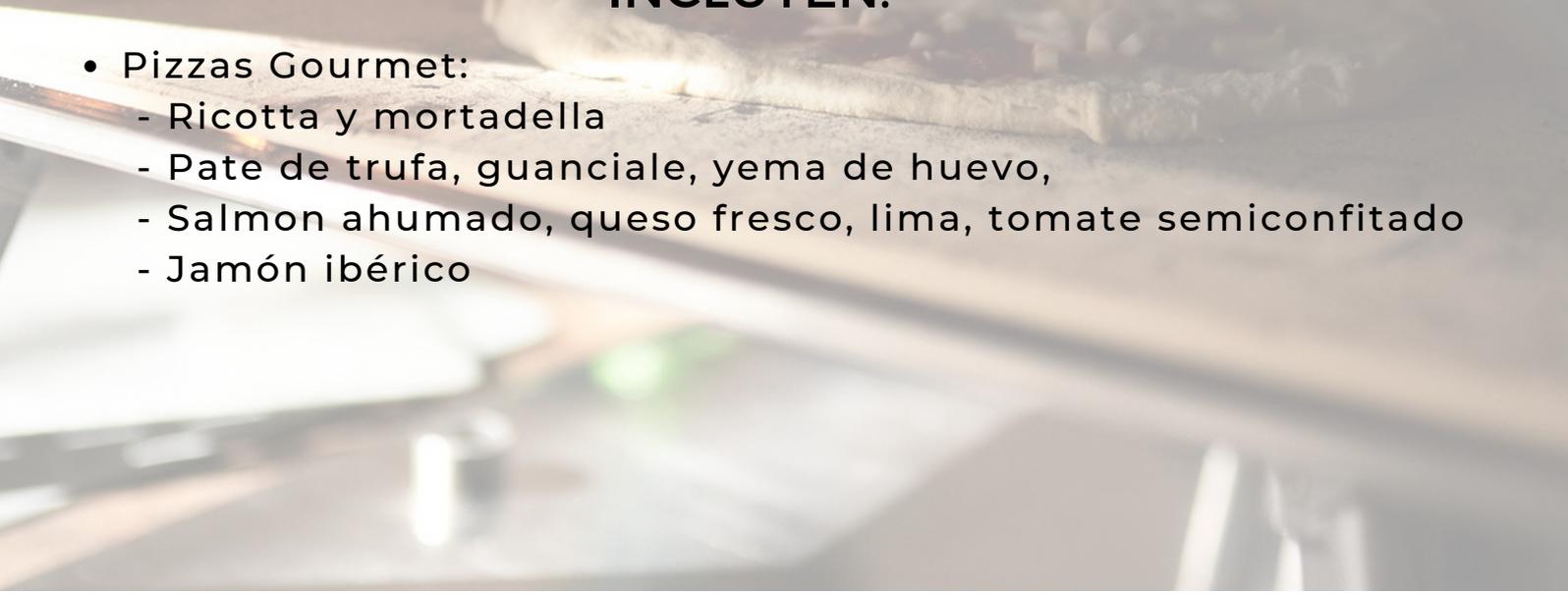
CARTA DE PIZZAS

TODAS INCLUYEN:

- Pizzas tradicionales saladas y dulces:
 - Margherita
 - Jamón york
 - Pepperoni
 - Vegetariana
 - Cabra y miel
 - 4 Quesos
 - Pesto, tomate cherry y parmesano
 - Pizza nutella

PIZZA-PARTY Y PIZZA-EXPERIENCE ADEMÁS INCLUYEN:

- Pizzas Gourmet:
 - Ricotta y mortadella
 - Pate de trufa, guanciale, yema de huevo,
 - Salmon ahumado, queso fresco, lima, tomate semiconfitado
 - Jamón ibérico





CONTÁCTAME

PIDE
PRESUPUESTO
SIN COMPROMISO

E-mail: info@luigididomenico.com

Tel.: +34619191553

Web: www.luigididomenico.com

Instagram: [@luigi.di.domenico](https://www.instagram.com/luigi.di.domenico)