

# NOSSA HISTÓRIA

Com mais de duas décadas de história, nós continuamos servindo Curitiba e toda região com o melhor rodízio de pizzas. Com todo este tempo, sempre nos atualizando, temos receitas incríveis e que fazem com que nosso cardápio tenha um gosto único.

Nosso início foi lá em 1998, quando Silvio Neves iniciou sua jornada com rodízio de pizzas em domicílio, trazendo um grande diferencial para o mercado. Já são 24 anos de trabalho no ramo, pautado em muita competência, dedicação e principalmente amor no que se propôs a fazer. Com nossa escola de pizzaiolos, foram formados mais de 100 profissionais do ramo por Silvio, e desde então essa é sua profissão e o que pretende levar para toda sua vida! Isso é amor pelo que se faz. Nossa proposta foi, e ainda é, realizar um rodízio de pizzas no lugar onde nossos clientes desejam, seja em suas casas ou espaço preparado para isto.



A forma com que servimos a cada pessoa, é uma experiência única. Nos importamos com cada detalhe, sempre buscando encantar cada pessoa e tornando este momento único. Foram mais de 100 profissionais formados por nossa equipe, disseminando nossa qualidade por onde quer que passemos.

Amamos o que fazemos, e acreditamos que este é o ingrediente especial do Giro da Pizza!





Aquilo que pode parecer impossível para muitas pessoas, para nós, é uma realização. Levar toda uma pizzaria para o seu espaço, te servir com qualidade e criar uma experiência inigualável é nossa missão principal.

Você pode durante este tempo ter acesso em média 70 combinações, entre pizzas salgadas e doces e nossos maravilhosos calzones.



Durante todo período de negociação, já nos organizamos com aquilo que você tem de espaço para que nada seja um empecilho, ao contrário, tudo será usado para criar um ambiente confortável para que seja uma experiência única.



# ESTRUTURA

Para que seja possível realizar nosso rodízio, precisamos de uma estrutura que seja favorável, tanto para uma boa experiência dos seus convidados como para nossos profissionais, que precisam realizar todo um trabalho artesanal no espaço do evento, garantindo um alimento fresco e de maior qualidade.

# O QUE LEVAMOS:



Pizzaiolos



Garçons



Equipamentos para realização do rodízio



Ingredientes



Forno\*



Gás P13

\* Possuímos forno elétrico, é necessário verificar adequações da rede elétrica.

## O QUE PRECISAMOS:



\*Mesa ou bancada para abertura da massa



Espaço para distribuirmos os ingredientes e cortes das pizzas

\* Caso não haja mesa ou bancada, podemos levar uma mesa de apoio.

# PACOTES <

Nosso maior desejo é criar uma experiência única para cada pessoa, sempre levando em conta aquilo que é necessário em cada evento e/ou celebração.

De Segunda à Quinta, mínimo de 20 pagantes adultos. De Sexta à Domingo, mínimo de 30 pagantes adultos.

CRIANÇAS (0 - 4 anos): Não pagam (verificar quantidade)

CRIANÇAS (5 - 10 anos): Pagam meia

# INFORMAÇÕES PRÉVIAS

- Todos nossos eventos tem 3 horas de duração;
- Caso ultrapasse o período de duração, será cobrado hora adicional. Favor, verificar valores de hora adicional com o Giro da Pizza;
- Nossa equipe chega com a antecedência de 30 minutos a 1 hora, dependendo do número de convidados.

# **INVESTIMENTO**

A partir de R\$ 48,00/pessoa no pix

25 pessoas: R\$ 50,00/pessoa no cartão em 3x

A partir de R\$ 50,00/pessoa no pix

30 pessoas: R\$ 52,00/pessoa no cartão em 3x

## **PIZZAS SALGADAS**

#### **FRANGO**

Mussarela, frango e catupiry

#### **GIRO DA PIZZA**

Mussarela, tomate, palmito, cebola e parmesão

#### **GORGONZOLA**

Mussarela e gorgonzola

#### **LOMBO**

Mussarela, lombo e cheddar

#### **LOMBO CHAMPIGNON**

Mussarela, lombo e champignon

#### **LOMBO CATUPIRY**

Mussarela, lombo e catupiry

#### **LOMBO COM ABACAXI**

Mussarela, lombo e abacaxi

### **LOMBO, PALMITO E AZEITONA**

Mussarela, lombo, palmito e azeitona

#### **MARGUERITA**

Mussarela, tomate e manjericão

#### **MILHO**

Mussarela e milho



#### **MILHO BACON**

Mussarela, milho e bacon

#### **MUSSARELA**

Mussarela e tomate

#### **NAPOLITANA**

Mussarela, tomate e parmesão

#### NACHOS CALIENTE

Mussarela, molho bolonhesa, cheddar, pimenta e doritos

#### **PALMITO**

Mussarela e palmito

#### **PALMITO ESPECIAL**

Mussarela, palmito, champignon e tomate seco

#### **PAULISTA**

Mussarela, palmito, milho e ervilha

#### **PEPPERONI**

Mussarela e pepperoni

#### PEPPERONI ESPECIAL

Mussarela, pepperoni, bacon e gorgonzola

#### **PROVOLONE**

Mussarela e provolone

#### **PORTUGUESA**

Mussarela, presunto, azeitona, cebola, ovos e pimentão





#### **PICANTE**

Mussarela, pepperoni, pimenta calabresa, cebola e pimentão

#### **PERUANA**

Mussarela, atum, cebola e azeitona

#### **QUEIJO E PRESUNTO**

Mussarela, presunto e parmesão

### **RÚCULA COM TOMATE SECO**

Mussarela, tomate cereja, rúcula e tomate seco

#### **ROMANA**

Mussarela, presunto ralado e tomate

#### **STROGONOFF**

Mussarela, strogonoff de carne e batata palha

#### **VEGETARIANA**

Mussarela, palmito, milho, azeitona, tomate seco e parmesão

#### ALHO E ÓLEO

Mussarela, alho poró e parmesão

#### **ABOBRINHA ALHO**

Mussarela, abobrinha e alho

#### **ABOBRINHA LEMON PEPPER**

Mussarela, abobrinha e lemon pepper

#### **ABOBRINHA CARNE SECA**

Mussarela, abobrinha e carne seca



#### **ABOBRINHA BACON**

Mussarela, abobrinha e bacon

#### **AMERICANA**

Mussarela, tomate, ovos, bacon e azeitona

#### A MODA DA CASA

Mussarela, ovos, azeitona e bacon

#### **ATUM**

Mussarela, molho de tomate e atum

#### **BOLONHESA**

Mussarela, molho bolonhesa e manjericão

#### **BOLONHESA ESPECIAL**

Mussarela, molho bolonhesa e parmesão

#### **BRÓCOLIS**

Mussarela e brócolis

#### **BRÓCOLIS BACON**

Mussarela, brócolis e bacon

#### **BRÓCOLIS ALHO**

Mussarela, brócolis e alho

#### **BACON**

Mussarela e bacon em cubos

#### CAPONATA DE BERINJELA

Mussarela, caponata de berinjela e tomate seco

#### **CALABRESA**

Mussarela e calabresa fatiada

#### CARNE SECA

Mussarela e carne seca

#### **CARNE SECA AO MOLHO BARBECUE**

Mussarela, carne seca e molho barbecue



#### **CAIPIRA**

Mussarela, frango, milho, bacon e ovos

#### **CROCANTE**

Mussarela, bacon e batata palha

#### **CHAMPIGNON**

Mussarela e champignon

#### **CHAMPIGNON ESPECIAL**

Mussarela, gorgonzola e champignon

#### **DOIS QUEIJOS**

Mussarela e gorgonzola

#### **QUATRO QUEIJOS**

Mussarela, parmesão, gorgonzola e catupiry

#### **CINCO QUEIJOS**

Mussarela, parmesão, gorgonzola, cheddar e catupiry

#### **SEIS QUEIJOS**

Mussarela, parmesão, gorgonzola, cheddar, provolone e catupiry

#### **ESCAROLA**

Mussarela, escarola e alho desidratado

#### **ESCAROLA ESPECIAL**

Mussarela, escarola e bacon

#### FRANGO NA MOSTARDA

Mussarela e frango na mostarda

#### **ABACAXI COM GORGONZOLA**

Mussarela, abacaxi e gorgonzola

#### **LOMBO COM PROVOLONE**

Mussarela, frango e provolone



# PIZZAS DOCES

### CHOCOLATE

Chocolate e leite condensado

#### TRUFA

Chocolate, chocolate amargo e leite condensado

#### **BRIGADEIRO**

Chocolate, brigadeiro e leite condensado

#### **BANANA CANELA**

Banana, açúcar e canela

#### **BANANA NEVADA**

Banana, chocolate branco, leite condensado e coco

#### **CHOCO NANA**

Banana, chocolate e leite condensado

#### **CALIFÓRNIA**

Pêssego, abacaxi, figo e morango

### **SENSAÇÃO**

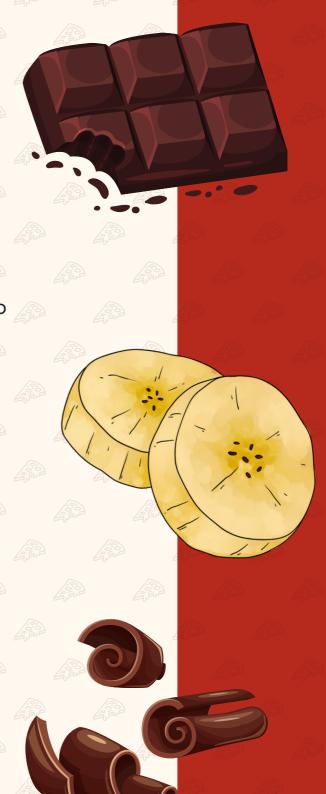
Chocolate, morango e suspiro

#### CHOCOLATE BRANCO

Chocolate branco e leite condensado

#### PRESTÍGIO -

Chocolate e coco ralado



#### DOIS AMORES

Chocolate preto e chocolate branco

#### CHARGE A A A

Chocolate, amendoim e leite condensado

### CHOCOBALL

Chocolate, leite condensado e power ball

#### CONFETE

Chocolate, leite condensado e confete

#### **MARACUJÁ**

Chocolate, leite condensado e maracujá

#### **BANOFFE**

Mussarela, banana, paçoquinha, doce de leite, canela e chocolate branco

#### **ABACAXI**

Chocolate branco, abacaxi e leite condensado

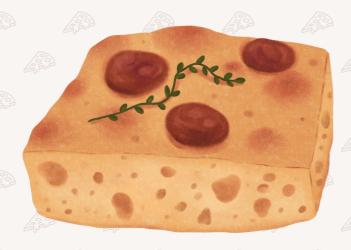
#### DOCE DE LEITE

Doce de leite, coco e leite condensado



# CALZONES SALGADOS E DOCES

Nossos calzones podem ter os mesmos recheios das pizzas, ficando a escolha de acordo com o gosto de cada cliente.



# **FOCACCIAS**

Nossas focaccias acompanham uma deliciosa caponata de berinjela, feita com um tempero do chef que é inigualável.



### PIZZA DE SORVETE

**Pizza de sorvete? Fazemos!** Basta o cliente providenciar o sorvete que preparamos para você e seus convidados.



# **DIFERENCIAIS**

Além de termos um trabalho totalmente focado na experiência do nosso cliente, nosso serviço é acompanhado com alguns diferenciais que trazem maior segurança para você.



Inscrição Estadual



Funcionamos dentro de todas as normas vigentes da lei



Inscrição Municipal



Alvará de Funcionamento



Nota Fiscal



Certificado da Vigilância Sanitária



# CREPE NO PALITO DE CORTESIA

(Verificar disponibilidade de crepe)



## É ANIVERSÁRIO?

Temos a opção de pizza bolo! O melhor? Está no pacote. Favor informar no momento da contratação.



### **TEMOS PORTA PIZZA!**

Caso o seu evento seja uma situação informal, nós temos "porta pizzas"! Para este serviço, é feito o acréscimo de R\$ 2,00 por pessoa.



## SIGA NOSSAS **REDES SOCIAIS:**

- © @girodapizza
- /girodapizzaoficial

## **FORMAS DE PAGAMENTO**

Os valores dos pacotes informados acima podem ser pagos das seguintes formas:



PIX ou Dinheiro;



Cartão de Crédito (acréscimo da máquina).

# **POLÍTICA DE AGENDAMENTO**

Para que você consiga agendar seu evento conosco é necessário informar data e horário do seu evento, e realizar um pagamento referente a 30% do valor total dos serviços como sinal.

www.girodapizza.com.br www.girodapizzaemassas.com.br