



CATERING NAPOLITANO EN VIVO

# Festín Nápoles pizza al fuego

Una experiencia gastronómica premium para eventos privados y corporativos: horno instalado, pizzaiolo en vivo y pizzas napolitanas recién hechas.

Santiago, Chile · [www.festinnapoles.cl](http://www.festinnapoles.cl)





## LA EXPERIENCIA

# No es delivery. Es una estación viva.

Festín Nápoles instala el horno en tu celebración y cocina frente a tus invitados. El servicio se diseña según cantidad de personas, comuna, horario y ritmo del evento.

### Tavola

Formatos cerrados para controlar cantidad y presupuesto.

### Experiencia Festín

Pizza napolitana libre durante 2 horas, recomendada desde 30 invitados.

### Tradizionale + Signature

Clásicas italianas y recetas de autor para elevar la experiencia.



## FORMATOS

# Tavola

Formatos diseñados para compartir, ideales cuando quieres una cantidad definida de pizzas y una referencia clara de presupuesto.

## Tavola 30

Hasta 30 invitados

Tradizionale \$209.850 · Mixto \$221.850 · Signature \$254.850

## Tavola 40

Hasta 40 invitados

Tradizionale \$279.800 · Mixto \$297.800 · Signature \$339.800

## Tavola 60

Hasta 60 invitados

Tradizionale \$419.700 · Mixto \$446.700 · Signature \$509.700

Todos los formatos Tavola incluyen montaje de estación, horno instalado, pizzaiolo en vivo y pizzas preparadas al momento.



ECCELLENZA

# Experiencia Festín

Pizza napolitana al fuego durante 2 horas, con horno instalado, pizzaiolo en vivo y una selección mixta Tradizionale + Signature para que tus invitados puedan repetir y disfrutar la experiencia completa.

## Desde \$9.990 por persona

Recomendada desde 30 invitados

30 invitados: desde \$299.700

40 invitados: desde \$399.600

60 invitados: desde \$599.400

Ideal cuando la pizza será parte central del evento: abundancia, fuego y servicio continuo.



MENÚ

# Tradizionale

Clásicas italianas pensadas para compartir.

## Margherita

Pomodoro, mozzarella y albahaca fresca.

## Diavola

Salame italiano, cebolla morada y aceitunas.

## Pepperoni

Pepperoni artesanal y queso fundido.

## Carnivora

Jamón italiano, mozzarella y sabores intensos.

# Signature

Combinaciones de autor para elevar la experiencia.

## Prosciutto

Prosciutto italiano, rúcula y pecorino.

## Guanciale

Guanciale italiano y cebolla morada caramelizada.

## Fresca

Pesto de albahaca, tomates secos y pecorino.

## Bianca Tartufo

Quesos blancos, aceite de trufa y crema suave.



CHEF

# Chef Sebastián Siña

Pizzaiolo profesional

Detrás de Festín Nápoles hay oficio, fermentación lenta y una mirada de evento: cada pizza debe llegar caliente, equilibrada y en el momento correcto.

## Contacto

WhatsApp: botón directo desde la web

Mail: [seba.festinnapoles@gmail.com](mailto:seba.festinnapoles@gmail.com)

Instagram: [@festin.napoles](https://www.instagram.com/festin.napoles)

Cotiza en [www.festinnapoles.cl](http://www.festinnapoles.cl) y recibe una propuesta según invitados, comuna, horario y tipo de experiencia.

