

**HORARIO DE ATENCIÓN:**

De Lunes a Viernes de 9.30hs a 20.30hs

Sábados de 10hs a 19hs

TELÉFONOS:

4 566-4835 / 156 914-3444

SITIO WEB:

www.pizzabay.com.ar

PRECIOS VIGENTES PARA EVENTOS A REALIZARSE HASTA EL 31-08-2026

PIZZA BAY CATERING es una empresa con trayectoria desde el año 2006, especializada en la prestación de servicios de catering gastronómico para eventos sociales y corporativos, destacándose por la calidad de sus productos y la excelencia en la atención.

Nuestra Propuesta: Ofrecemos una experiencia gastronómica integral, con una amplia variedad de opciones adaptables a cada tipo de evento:

Pizzas artesanales | Pernil | Asado tradicional y Asado a la cruz | Comida mexicana | Pastas | Cazuelas | Menú de hamburguesas | Servicio de Lunch | Finger Food

Calidad y Servicio: Contamos con un equipo de trabajo altamente capacitado, integrado por chefs, camareras y asistentes de cocina, quienes garantizan un servicio profesional, eficiente y de excelente presentación.

Nuestra modalidad de trabajo: Prioriza la preparación y cocción en el momento, a la vista de los invitados, asegurando frescura, calidad y una experiencia dinámica durante el evento.

Infraestructura y Logística: Disponemos de equipamiento propio, lo que nos permite adaptarnos a cualquier locación: -Hornos, anafes y parrillas móviles -Flota propia de vehículos para traslado y logística. Esto nos permite operar, incluso en espacios que no cuentan con instalaciones gastronómicas, garantizando autonomía y eficiencia operativa.

Asesoramiento Personalizado: Brindamos acompañamiento integral en la planificación del servicio, asesorando en la selección del menú, cantidad de comensales y modalidad de atención, con el objetivo de optimizar la experiencia del evento.

PIZZA BAY CATERING combina experiencia, calidad y compromiso para convertir cada evento en una experiencia memorable...

PROMOS:

Eventos para 100 adultos o más %10 de descuento en cualquier menú.

Eventos para 150 adultos o más %15 de descuento en cualquier menú.





SERVICIO DE PIZZAS

Contamos con opciones aptas para celíacos, veganos y vegetarianos.

Menú Estándar:

Recepción: Focaccias rellenas de gustos variados, Panes de pizza saborizados, Faina tradicional.

Variedades de pizza (12): Muzzarella, Albahaca, Napolitana, Jamón y morrones, Fugazzeta, Jamón y huevo, Rúcula, Capresse, Roquefort, Fugazzeta con Jamón, Huevo, Primavera.

\$ 20.700 por persona. (Mínimo 35 Adultos)

Menú Clásico:

Recepción: Focaccias rellenas de gustos variados, Panes de pizza saborizados, Faina tradicional.

Variedades de pizza (16): Muzzarella, Albahaca, Napolitana, Jamón y morrones, Fugazzeta, Jamón y huevo, Rúcula, Capresse, Roquefort, Jamón y palmitos, Huevo, Primavera, Napolitana con jamón, Peperoni, Rúcula y Jamón Crudo, Fugazzeta con jamón.

\$ 22.400 por persona. (Mínimo 30 Adultos)

Menú Premium:

Recepción: Empanadas de Carne, Focaccias rellenas de gustos variados, Panes de pizza saborizados, Faina tradicional.

Variedades de pizza (18): Muzzarella, Albahaca, Napolitana, Jamón y morrones, Fugazzeta, Jamón y huevo, Rúcula, Capresse, Roquefort, Jamón y palmitos, Huevo, Primavera, Napolitana con jamón, Peperoni, Rúcula y Jamón Crudo, Fugazzeta con jamón, Provolone, Roquefort con Jamón. **\$ 23.900 por persona.** (Mínimo 20 Adultos)

Menú Bay:

Recepción: Empanadas de Carne, Empanadas de Jamón y Queso, Focaccias rellenas de gustos variados, Panes de pizza saborizados, Faina tradicional.

Variedades de pizza (18): Muzzarella, Albahaca, Napolitana, Jamón y morrones, Fugazzeta, Jamón y huevo, Rúcula, Capresse, Roquefort, Jamón y palmitos, Huevo, Primavera, Napolitana con jamón, Peperoni, Rúcula y Jamón Crudo, Fugazzeta con jamón, Provolone, Roquefort con Jamón. **\$ 25.400 por persona.** (Mínimo 20 Adultos)

El servicio de Pizza Party se realiza a la parrilla, en caso de que el lugar cuente con parrilla, la utilizaremos y llevaremos el carbón necesario, sin cargo. En caso de que el lugar no cuente con parrilla, enviaremos una parrilla a gas, que puede ubicarse en un lugar cubierto o descubierto, por un valor de **\$ 19.500**.





SERVICIO DE PERNIL

MENÚ DE PERNIL:

Recepción: Panes de pizza saborizados, Foccacias rellenas.

Aderezos: Salsa Criolla, Mayonesa, Salsa Barbacoa, Ketchup, Mostaza.

Acompañamientos: Lechuga, Tomate, Cebolla, Huevo.

El servicio incluye: Cheff, camareras, platos de loza, servilletas descartables y figacitas de manteca.

Pernil de Cerdo : \$ 26.500 por persona. (Mínimo 30 Adultos)

Pernil de Ternera: \$ 29.300 por persona. (Mínimo 30 Adultos).

Contamos con opciones aptas para celíacos, veganos y vegetarianos.

PERNIL A DOMICILIO

PERNIL A DOMICILIO: (Se envía cocinado, caliente y listo para comer). Envío **GRATIS** en CABA, en GBA consultar valor.

Pernil de Cerdo: (Se calcula para entre 15 y 20 invitados)

Incluye: aderezos y acompañamientos + 100 figacitas de manteca. **\$ 259.000.**

Pernil de Cerdo: (Se calcula para 30 invitados)

Incluye: aderezos y acompañamientos + 150 figacitas de manteca. **\$ 349.000.**

Pernil de Ternera: (Pernil delantero. Se calcula para entre 20 y 30 invitados)

Incluye: aderezos y acompañamientos + 150 figacitas de manteca. **\$ 498.000.**

Pernil de Ternera: (Pernil delantero. Se calcula para entre 40 y 50 invitados)

Incluye: aderezos y acompañamientos + 220 figacitas de manteca. **\$ 645.000.**

Recepción Opcional:

4 Foccacias + 2 Panes de Pizza **\$ 57.000.**

6 Foccacias + 3 Panes de Pizza **\$ 75.000.**





SERVICIO DE ASADO

Contamos con opciones aptas para celíacos, veganos y vegetarianos.

MENÚ DE ASADO AL PAN:

Recepción: Empanadas de carne, Chorizo bombón, Morcilla bombón.

Plato Principal: Sándwich de Bondiola, Sándwich de Vació.

Incluye: Pan, Aderezos (Chimichurri, Criolla, Mayonesa, Mostaza, Ketchup, Barbacoa, Lechuga, Tomate, Cebolla).

\$ 40.600 por persona. (Mínimo de contratación, 30 Adultos.)

MENÚ DE ASADO BÁSICO:

Recepción: Empanadas de carne, Chorizo bombón, Morcilla bombón, Chinchulines, Riñoncito.

Plato Principal: Asado, Vacío, Bondiola, Pechito de Cerdo, Pollo.

Incluye: Pan, Aderezos (Chimichurri, Criolla), Ensaladas (Lechuga, Tomate, Cebolla, Zanahoria) y Papas Fritas.

\$ 57.800 por persona. (Mínimo de contratación, 30 Adultos)



MENÚ DE ASADO PREMIUM:

Recepción: Empanadas de carne, Chorizo bombón, Morcilla bombón, Salchicha parrillera, Chinchulines, Riñoncito, Mollejas, Brochet.

Plato Principal: Asado, Vacío, Bondiola, Pechito de Cerdo, Pollo.

Incluye: Pan, Aderezos (Chimichurri, Criolla), Ensaladas (Lechuga, Tomate, Cebolla, Zanahoria) y Papas Fritas.

\$ 63.900 por persona. (Mínimo de contratación, 25 Adultos)



MENÚ DE ASADO GOURMET:

Recepción: Empanadas de carne cortada a cuchillo, Chorizo bombón, Morcilla bombón, Salchicha parrillera, Chinchulines, Riñoncito a la provenzal, Mollejas, Brochet, Matambrito a la pizza, Entraña trenzada.

Plato Principal: Asado, Vacío, Bondiola braceada y Bife de Chorizo a la manteca de hierbas o T-Bone.

Incluye: Pan, Ensaladas Criolla, Rúcula y Parmesano, Papas Fritas.

\$ 69.800 por persona. (Mínimo de contratación, 20 Adultos)

MENÚ DE PARRILLA URUGUAYA:

Recepción: Foccacias rellenas, Sandwich de Chorizo, Morcipan, Pinchos de Salchicha parrillera.

Plato Principal: Sándwich de "Chivito Uruguayo" (Carne de Ternera, Lechuga, Tomate, Jamón, Huevo y Queso).

Incluye: Pan, Aderezos (Chimichurri, Criolla, Mayonesa).

\$ 34.000 por persona. (Mínimo de contratación, 50 Adultos.)



SERVICIO DE ASADO

Contamos con opciones aptas para celíacos, veganos y vegetarianos.

MENÚ DE ASADO CRIOLLO: (Al asador con leña)

Recepción:

Empanadas de carne cortada a cuchillo
Rosca de Chorizo
Rosca de Morcilla
Salchicha parrillera
Riñon
Chinchulines
Mollejas.

Plato Principal:

Costillar
Chivito o Cordero

Incluye:

Dips, Pan, Ensaladas Criolla, Rúcula y Parmesano, Papas Fritas.

\$ 69.800 por persona. (Mínimo de contratación, 20 Adultos)



MENÚ DE ASADO FINGER FOOD: (Servicio bandejeado)

Incluye:

Cazuelitas de Salamín tandilero, queso y olivas, Bruschettas morcilla y cebolla caramelizada, Bruschettas de chorizo, criolla y chimi, Bruschettas de molleja, Empanaditas de copetín fritas de lomo y salsa yashua, Brochet de salchicha parrillera, morrón y cebollas asadas, Pinchos de provoletitas, Pinchos de entraña y panceta, Pinchos de chinchulines, Pinchos de matambre a la fugazzeta, Cazuelitas de ribs a la barbacoa, Cazuelitas de riñoncitos a la provenzal, Cazuelitas de ojo de bife con base de puré de cabutia, Mini Sándwich de vacío, Bao de bondiola, Mini conos de papas fritas, Mini Ensaladitas individuales

\$ 63.900 por persona. (Mínimo de contratación, 30 Adultos)

Postre (Opcional): Bochita de helado (DDL o Americana), Mini panqueque de dulce de leche, Pincho de Queso y Dulce.

\$ 12.500 por persona.



SERVICIO DE ASADO A LA JAULA

Contamos con opciones aptas para celíacos, veganos y vegetarianos.

MENÚ DE ASADO A LA JAULA: (A la jaula, con leña)

Recepción:

Empanadas de carne cortada a cuchillo fritas
Chorizo
Morcilla
Provoleta (1 cada 4 pers.)
Salchicha parrillera
Riñon
Chinchulines
Mollejas

Plato Principal:

Costillar
Pechito de Cerdo
Vacío
(Se puede reemplazar Vacío ó Costillar, por Chivito o Lechón. Consultar)

Incluye:

Pan, Papas Fritas, Ensalada Criolla, Ensalada de papa y huevo, Calabaza a las brasas con queso azul.

\$ 71.600 por persona. (Mínimo de contratación, 30 Adultos)





SERVICIO DE PASTAS

Contamos con opciones aptas para celíacos, veganos y vegetarianos.

ENTRADA:

Empanadas de carne
Pan de pizza saborizados
Focaccias rellenas

PASTAS: (una rellena y una simple)

Simples: Tallarines, Spaghettis ó Ñoquis.

Rellenas: Ravioles de pollo y verdura, o ricota.

Salsas: Fileto, Bolognesa, Salsa Rosa, Pesto.

Incluye: Queso Rallado, Pan y cazuelas de losa.

\$ 29.900 por persona.

(Mínimo de contratación 30 Adultos)

Salsas Premium: (\$ 3.600 adicional por persona, por cada salsa Premium)

Scarpato, Crema, Champignones, 4 Quesos, Crema de Verdeo.





SERVICIO DE COMIDA MEXICANA

Contamos con opciones aptas para celíacos, veganos y vegetarianos.

ENTRADA:

Focaccias rellenas
Nachos con Cheddar
Quesadillas

PLATO PRINCIPAL:(2 Variedades a elección)

Pollo
Cerdo
Carne
Vegetarianas

SALSAS:

Guacamole
Crema Ácida
Pico de Gallo
Salsa Tabasco

\$ 30.900 por persona. (Mínimo de contratación 30 Adultos)



SERVICIO DE CAZUELAS

Contamos con opciones aptas para celíacos, veganos y vegetarianos.

ENTRADA:

- Empanadas de Carne
 - Croquetitas de Osobuco
- Variedades de mini cazuelitas:
- Cazuelita de raviolos fritos con albóndigas
 - Cazuelita de chorizo a la pomarola

PLATO PRINCIPAL:(1 Variedad a elección)

- Risotto
- Gülash con spatzle
- Mollejas al verdeo
- Arroz Negro con Mariscos
- Arroz al Curry

Opcional:

Cazuela de pollo con crema de puerros y papas.

\$ 36.500 por persona. (Mínimo de contratación 25 Adultos)





SERVICIO DE HAMBURGUESAS

Contamos con opciones aptas para celíacos, veganos y vegetarianos.

RECEPCIÓN:

Vienitas Alemanas a la Barbacoa
Alitas de pollo

PLATO PRINCIPAL: (3 Variedades a elección)

Hamburguesas:
Completa, Cheddar, Bacón, Doble, Queso Azul

INCLUYE:

Papas Fritas (Opcional adicional de Cheddar y Bacón para las papas fritas **\$ 3.000 por persona**).

\$ 30.900 por persona.

(Mínimo de contratación 30 Adultos)





SERVICIO DE LUNCH

Contamos con opciones aptas para celíacos, veganos y vegetarianos.

Ofrecemos este práctico y variado servicio de lunch. Cuenta muchas opciones deliciosas para satisfacer a todos los invitados, ideal para eventos con gran cantidad de asistentes...

El menú fue desarrollado por nuestros mejores chefs, para que usted y sus invitados disfruten las sabrosas comidas mexicanas, con distintas entradas y variedades de platos principales. Además, dicho menú, fue ideado y pensado para desarrollarse perfectamente en todo tipo de eventos.

Nuestro personal, compuesto por chefs y camareras, acorde a la cantidad de invitados, son los encargados de brindar el servicio. El mismo está incluido dentro del valor de Menú al igual que los platos de loza, cubiertos y todos los elementos necesarios para el desarrollo.

Inlcuye:

Empanadas copetín: carne, humita y cebolla y queso

Locatellis de pollo

Sándwich de vacío

Fosforitos de jamón y queso

Bruschettas mediterráneas

Bruschettas queso crema, Rúcula y Jamón Crudo

Sándwich de miga de Jamón y Queso

Pinchos caprese

Cazuelitas de picada

Bocaditos Brie y chudney

Bocaditos queso crema, Salmón y eneldo

\$ 36.500 por persona.

(Mínimo 60 Adultos)





SERVICIO DE CARNES A LA PLANCHA

Contamos con opciones aptas para celíacos, veganos y vegetarianos.

ENTRADA:

Empanadas de carne
Focaccias rellenas
Cazuelita de vienas a la barbacoa

PLATO PRINCIPAL:

Sándwich de Vacío
Sándwich de Bondiola



INCLUYE:

Pan, Lechuga, Tomate, Cebolla, Salsa Criolla, Barbacoa, Mayonesa, Mostaza, Ketchup.

\$ 30.900 por persona.

(Mínimo 30 Adultos)

OPCIONALES:

Papas Fritas \$ 4.600 por persona.

Contamos con opción vegetariana. (Consultar).



SERVICIOS ADICIONALES

PICADAS:

“De Campo”

Fiambres: Longaniza Calabresa, Leberwurst Salamín Tandilero, Picado Fino, Jamón Cocido, Jamón Crudo, Lomito.

Quesos: Fontina, Gouda, Azul, Provolone.

Además: Pan, Olivas Verdes.

\$ 53.500 (Tabla 10 personas). Mínimo 2 picadas.



POSTRE HELADO:

Adultos:

Almendrado, Cassata, Bombón Suizo, Bombón Escocés .

\$ 8.500 por persona.

Menores: (de 4 a 11 años)

Palito Bombón, Palito de frutas, Palito de frutas combinado.

\$ 4.250 por persona.



TORTAS:

Cheesecake c/Frutos rojos, Chocotorta, Crumble de Manzana, Lemon pie, Óreotorta, Rogel, Tarta de frutilla (TORTA DE ESTACION), Tarta de ricota, Torta Tiramisú, Torta Brownie.

\$ 11.400 por persona.



TORTAS PREMIUM: (Las siguientes variedades pueden reemplazar a las tradicionales, por un valor de **\$ 25.000** por torta que desee reemplazar)

Red Velvet, Carrot Cake, Chessecake de Pistacho.



SHOTS DULCES: 2 Por persona. (Mínimo 30 invitados)

Variedades: (3 variedades a elección)

Brownie con Óreo y crema, Brownie con merengue y dulce de leche, Chocotorta, Frutillas con crema, Lemon pie, Mousse de Maracuyá, Oreo, Red Velvet.

\$ 10.200 por persona (Menores \$ 5.100, 1 por persona)



SERVICIOS ADICIONALES

SERVICIO DE BEBIDA LIBRE: (Mínimo 50 adultos)

Coca Cola
Coca Cola Light
Fanta
Sprite
Agua Mineral sin gas
Agua Mineral con gas
Cerveza Heineken

\$ 13.500 por persona.

(El servicio es libre, durante el Menú Principal y hasta 1 Servicio Adicional. Es decir, que la duración del servicio será la del menú principal, hasta finalizar el servicio adicional, ej. : helados... . En caso de agregar otro servicio adicional, el recargo por el servicio de bebidas será de \$ 3.500 por persona, por cada uno de ellos.)

(El servicio es libre durante el tiempo que el personal permanece en el lugar, el mismo finaliza según la duración del menú elegido. Si su evento va a continuar luego de que ya nos hayamos retirado, recomendamos tener bebida adicional preparada para su continuidad. De todas maneras cuando más bebida se consume es durante la comida, es decir, cuando estamos brindando nuestro servicio.)

CAFÉ NESPRESSO

El servicio incluye los accesorios necesarios como tazas y platos de loza, azúcar, edulcorante. Nuestro personal será el encargado de desarrollar el servicio para que usted y sus invitados lo disfruten plenamente.

Café, Café con leche, Lágrima, Té, Té de hierbas

\$ 5.500 por persona. (1 por persona)

SERVICIO DE VINOS:

Latitud 33, Nieto Senetiner ó Trumpeter **\$ 15.000 por persona.**

Saint Felicien **\$ 16.000 por persona.**

*El servicio incluye descorche, copas, agua con y sin gas.

SERVICIO DE BRINDIS: (1 copa por persona)

Champagne Mumm **\$ 4.800 por persona.**

Champagne Chandon **\$ 7.900 por persona.**

*El servicio de brindis es servido por nuestro personal, incluye copas de **vidrio**.



BOX DE CARNES A DOMICILIO

BOX DE CARNES: (Para 15/20 invitados)

Entradas:

- 20 Empanadas de Carne
- 4 Focaccias Rellenas
- 2 Panes de Pizza Saborizados

Principal:

- 3 kg de Vacío (Cocción 5 hs.)
- 3 kg de Bondiola Braseada



Incluye:

- 100 figacitas de manteca
- Mayonesa
- Salsa Criolla
- Barbacoa
- Lechuga
- Tomate



\$ 370.000.

Envío Gratis en CABA.



SERVICIO DE DESAYUNOS | MERIENDAS

SERVICIO DE DESAYUNOS, MERIENDAS O COFFE BREAK: (Mínimo 30 Adultos)

Ofrecemos este servicio de desayunos y meriendas para eventos empresariales, particulares y para todo tipo de eventos.

Contamos con diferentes opciones:

Opción 1:

Café Nespresso, Café con leche, Té, Mate Cocido, Jugo de Naranja, Agua, Medialunas y Alfajorcitos de Maicena.

\$ 22.500 por persona.

Opción 2:

Café Nespresso, Café con leche, Té, Mate Cocido, Jugo de Naranja, Agua, Medialunas, Medialunas con Jamón y Queso, Alfajorcitos de Maicena, Tostadas y Budín.

\$ 23.800 por persona.

Opción 3:

Café Nespresso, Café con leche, Té, Mate Cocido, Jugo de Naranja, Agua, Medialunas, Medialunas con Jamón y Queso, Alfajorcitos de Maicena, Tostadas, Budín, Yogurt, Cuadraditos Brownies, Cuadraditos de Pastafrola, Frutas.

\$ 26.500 por persona.

OPCIONALES: Churros y Donas **\$ 3.500 por persona.**





PROMOS DE FIN DE AÑO

Contamos con opciones aptas para celíacos, veganos y vegetarianos.

Ofrecemos estas opciones económicas, que son ideales para eventos con gran cantidad de invitados...

Dentro del valor del servicio está incluido el personal, acorde a la cantidad de invitados, platos de losa, servilletas y todos los elementos necesarios para realizar el servicio.

OPCIÓN 1: Pizza Party

Menú Estándar (Recepción + 6 variedades de pizza)

Recepción: Focaccias rellenas de gustos variados | Faina tradicional | Panes saborizados de Muzzarella, Ajo, Caprese.

Variedades de Pizza: Muzzarella, Napolitana, Jamón y morrones, Fugazzeta, Jamón y huevo, Rúcula.

\$ 18.760 por persona. (Mínimo 100 Adultos)

OPCIÓN 2: Mix de Pizza Party y Pernil Party

Menú Estándar (Recepción + 6 variedades de pizza)

Recepción: Focaccias rellenas de gustos variados | Faina tradicional | Panes saborizados de Muzzarella, Ajo, Caprese.

Variedades de Pizza: Muzzarella, Napolitana, Jamón y morrones, Fugazzeta, Jamón y huevo, Rúcula.

Menú de Pernil de Cerdo:

Aderezos: Salsa Criolla, Mayonesa, Salsa Barbacoa, Ketchup, Mostaza.

Acompañamientos: Lechuga, Tomate, Cebolla, Huevo.

El servicio incluye: Cheff, camareras, platos de losa, servilletas descartables y figacitas de manteca.

\$ 21.450 por persona. (Mínimo 100 Adultos)





INFORMACIÓN

Información: Para poder desarrollar nuestro servicio, precisaremos que el lugar cuente con una mesa o mesada, amplia.

Personal: Enviamos un equipo compuesto por cocineros y camareras, totalmente uniformados, dependiendo de la cantidad de invitados. Asistimos al lugar el tiempo necesario antes del horario que usted decida comenzar el servicio, para comenzar a preparar todo, ya que, todos nuestros servicios se preparan en el momento y a la vista. Luego, cuando se encuentre la mayoría de los invitados presentes, comenzaremos a servir la recepción, seguida del menú principal elegido. El tiempo de tolerancia de espera, para comenzar el servicio, según lo acordado previamente con el cliente, es de 30 minutos máximo, por lo cual, recomendamos solicitar puntualidad a los invitados.

El horario: La duración de nuestros servicios es de aproximadamente de 2 horas desde que comenzamos con la recepción. De todas maneras, nuestro servicio es libre y va a finalizar cuando todos los invitados resulten satisfechos. Al contratar postres y/o servicios adicionales, luego de finalizado el servicio principal, el tiempo máximo de espera para servirlos será de 30 minutos.

Invitados: Consideramos adultos a las personas con 12 años o más, los menores entre 4 y 11 años abonan el 50% y los menores de 4 años, no abonan.

Reserva: La contratación se realiza telefónicamente, luego recibirá un mail con los datos de nuestra cuenta bancaria para que realice un pago por depósito o transferencia dentro de las próximas 24hs, en concepto de reserva. Luego nos mantendremos en contacto por cualquier modificación, hasta 48hs antes de la fecha fijada, donde nos comunicaremos con usted para confirmar los datos de su evento y definir la cantidad de invitados.

Forma de Pago: Reserva del 20% por transferencia bancaria, el saldo del servicio se abona en efectivo, al finalizar el mismo. Nuestros servicios de Catering en CABA, no tienen costo de traslado. En GBA, Zona Norte, Zona Oeste, Zona Sur, etc, se adiciona un cargo por traslado del personal en función la ubicación del lugar del evento.



TRAYECTORIA

Con más de 20 años de trayectoria, confían en nosotros grandes clientes como:

Telefé, Fox Sports, Tv Pública, Magazine, Volkswagen, Michellin, Igarreta S.A., Vatel, Pacha Disco, S.I.C.A, Fontenla, Patagonia Flooring, Club Atlético Boca Juniors, Club Atlético River Plate, Arcor, Villavicencio, Metrogas, Ypf, Casa Foa, Fibertel, Club Atlético Vélez Sarsfield, Movistar, Cerealko S.A., Microglobal, DeTurista.com, Macritas, Coldwell Banker Argentina, ITBA, Casa Living, Grupo (a)2, Dot Baires Shopping, , Cat Argentina S.A., Ripio S.A., Devoto Shopping, Nespresso Argentina, Menoyo, IBM, Bowen, Distrito Quartier, Global System SA., Loreal, Helipuerto de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Cabal, Adistec, Claro, Amodil, Balanz, Ivess, Club Atlético San Lorenzo de Almagro, BBVA, Iveco, Racing Club, Cementos Avellaneda, Atomik, Navicam, entre otras empresas y famosos que nos elijen habitualmente, avalando nuestra calidad.

Colegios e Institutos: Colegio Northlands (Tigre), Carlos Pellegrini (CABA), Instituto Da Vinci (CABA), Colegio Cardenal Newman (San Isidro), Colegio Lasalle(CABA), Colegio San Mateo (Olivos), Colegio Adoratrices(CABA), Colegio ILSE(CABA), Colegio Juan XXIII (Moreno, Colegio Northlands (Olivos), Colegio Oakhill (CABA), Colegio Sagrada Familia (CABA), Colegio San Carlos (Olivos), Colegio Sta. Teresita del Niño Jesús (Vcte. López), Colegio Armenio de Vicente López, Colegio Sancirano, Colegio Buenos Aires (CABA), UCES, USAM, Instituto Libre de Segunda Enseñanza (ILSE), ITBA y muchos más...

CONTACTO

HORARIO DE ATENCIÓN:

De Lunes a Viernes de 9.30hs a 20.30hs
Sábados de 10hs a 19hs

TELÉFONO:

116 914-3444

MAIL:

pizzabay@hotmail.com

SITIO WEB:

www.pizzabay.com.ar



<https://www.instagram.com/pizzabaycatering/>