

Ablauf Pizzacatering

Wir kommen mit Ofen, Equipment, Zelt, Zutaten und allem, was man sonst für das Pizzacatering braucht, zu Ihnen.

Einer aus unserem Team rollt den Pizzateig aus und bereitet die Pizza mit Tomatensoße und Käse vor. Jetzt kann sich jeder Gast seine Pizza nach seinen Wünschen selbst belegen.

Zur Verfügung stehen 12 verschiedene Zutaten, so ist für jeden Geschmack etwas dabei: Schinken, Champignons, Salami, Peperoni, Oliven, Thunfisch, Zwiebeln, Paprika, Mais, Ananas, Knoblauch, Artischocken.

Anschließend können die Gäste die Pizzen im großen Förderband-Ofen selbst backen und nach wenigen Minuten in Empfang nehmen und frisch genießen.

Grundpreis für das Pizzacatering sind 600,- €, inklusive 50 Pizzen. Jede weitere kostet 10,- €. Abgerechnet wird, was tatsächlich gebacken bzw. bestellt wurde. Für Leihgeschirr, welches wir ungespült wieder mitnehmen, berechnen wir 1,50 € pro Person. Für Caterings, welche den Umkreis von 30 km rund um 87772 Pfaffenhausen überschreiten, berechnen wir eine An- und Abfahrts-pauschale von 1,50 € pro zusätzlich gefahrenem Kilometer.

Hinweise zum Platzbedarf usw.

Zum Aufbauen brauchen wir ca. 1 Std. Für unseren Pavillon und das restliche Equipment benötigen wir einen Platz von 6x4 Metern. Wichtig ist, dass man den Ofen, der ca. 500 kg wiegt und auf einem Anhänger steht, dorthin fahren bzw. rollen kann.

Das Zelt auf den Bildern ist ein Ruck-Zuck-Pavillon, den wir ebenso wie auch die Tische zum Arbeiten und Belegen, mitbringen. Eine normale Steckdose ist für uns ausreichend, der Ofen heizt dann mit Gas.

Falls noch Fragen offen sein sollten, melden Sie sich gerne über unser Kontaktformular.

Es würde mich freuen, aus Ihrem Fest etwas Besonderes zu machen!

Benjamin Calaon & Team