

STRIPPED
PIZZA



Unser Pizza Catering bei dir

Ob Office Lunch, Geburtstagsfeier, Teamevent oder Hochzeit – wir bringen den Genuss zu euch! Wir backen knusprige Pizzas auf unserem Pizza Bike, richten ein farbenfrohes Buffet an oder liefern ganz unkompliziert den Apéro zu dir, abgestimmt auf deine Wünsche, die vorhandenen Platzverhältnissen, Anzahl der Gäste und deine Budgetvorstellungen.

📞 077 411 52 19

✉️ CATERING@STRIPPED-PIZZA.COM

🌐 WWW.STRIPPED-PIZZA.COM/CATERING-EVENTS





PIZZA BIKE CATERING

Mit unserem Pizza Bike kommen wir direkt zu deinem Anlass und backen heisse, knusprige Pizzas vor Ort. Dazu gibt's Mini-Salate, Nibbles und Getränke nach Wahl. Unser Team übernimmt den kompletten Service.

- **ideal für 50 – 200 Personen**
- **Events:** Outdoor-Hochzeit, Firmenfeier, Geburtstagsfest
- **Ort:** Aussenbereich mit ausreichend Platz
- **Service:** Full-Catering-Service
- **Optional:** Flying-Service (empfohlen)
- **Budget ab:** CHF 1'900



INDOOR CATERING

Kein Platz für das Pizza Bike? Kein Problem! Mit mobilen Pizzaöfen und Buffetaufbau auf euren oder unseren Tischen bieten wir auch drinnen ein stimmungsvolles, wetterunabhängiges Pizzaerlebnis.

- **ideal für 20 – 80 Personen**
- **Events:** Geburtstag, Kundenevent, Mitarbeiterjubiläum
- **Ort:** Innenräume oder begrenzter Platz
- **Service:** Buffet mit minimalem Service
- **Optional:** Flying-Service
- **Budget ab:** CHF 1'200



CATERING DELIVERY

Ob Business Lunch oder Büroapéro – wir liefern ofenfrische Pizza, knackige Salate und Apéroplatten pünktlich in Thermoboxen. Einfach selbst aufstellen – oder wir übernehmen Aufbau und Service.

- **ideal für 20 – 50 Personen**
- **Events:** Team Lunch, Seminar Lunch, Geburtstagsapéro
- **Service:** ohne (Selbstbedienung)
- **Optional:** Buffet Auf- und Abbau, Getränkeservice
- **Budget ab:** CHF 130

STRIPPED
PIZZA



Pizza Bike Catering

Unser Angebot

FULL-SERVICE CATERING MIT UNSEREM PIZZA BIKE ALS HERZSTÜCK

Wir kommen mit dem Pizza Bike zu deinem Anlass und backen die Pizzas direkt vor Ort heiss und knusprig. Dazu servieren wir Mini Salate, Nibbles und Getränke nach Wahl. Unsere Mitarbeitende übernehmen den kompletten Service und sorgen für ein unkompliziertes Catering.

ÜBERSICHT

- **Backen der Pizzas vor Ort**
- **ideal für 50 – 200 Personen**
- **Events:** Outdoor-Hochzeit, Firmenfeier, Geburtstagsfest
- **Ort:** Aussenbereich mit ausreichend Platz
- **Service:** Full-Catering-Service
- **Optional:** Flying-Service (empfohlen)
- **Budget ab:** CHF 1'900

MITARBEITENDE & SERVICE

Die Betreuung des Pizza Bikes, sowie der Auf- und Abbau wird von unseren Mitarbeitenden gemacht. Wir übernehmen den kompletten Service, so dass ihr euren Event in vollen Zügen geniessen könnt. Die Kosten variieren je nach Umfang des Anlasses und werden bei der Offerte ausgewiesen.

GESCHIRR & MATERIAL

Standardmässig servieren und richten wir auf Palmblatt-Einweggeschirr an. Wir vermieten alternativ unser Porzellangeschirr, sowie Gläser und Besteck. Ausserdem vermieten wir Festbankgarnituren und Stehtische – auf Wunsch mit Tischdecken. Für schlechtes Wetter stellen wir ein Zelt für das Bike zur Verfügung.

MOBILE BAR

Wir bauen gerne an eurem Event eine kleine mobile Bar auf und servieren euch die Drinks mit einem Barkeeper.

BESTELLFRIST

Anfragen nehmen wir bis spätestens 3 Wochen vor dem Anlass entgegen. Wir freuen uns jedoch über alle möglichst frühzeitigen Anfragen, um euren Anlass bestmöglich zu planen.

LIEFERGEBIET

Rundum Zürich. Weiter entfernte Orte besprechen wir gerne mit euch individuell, wobei wir den Anfahrtsweg zusätzlich berechnen werden.

BUDGET AB

Da wir mit mindestens zwei Mitarbeitenden anreisen und den gesamten Service übernehmen, solltest du mit einem Budget ab ca. CHF 1'900 rechnen. Die genauen Kosten richten sich nach dem Umfang des Anlasses und werden transparent in der Offerte aufgeführt.

LIEFERUNG / TRANSPORT

Wir verrechnen eine Lieferpauschale von CHF 200.

ANZAHL GÄSTE

Wir erwarten keine Mindestanzahl an Gästen. Wir berechnen jedoch eine Grundpauschale von CHF 200 plus eine gästeabhängige Pauschale von CHF 2 pro Person.

TECHNISCHE DETAILS

Unser Pizza-Bike hat eine Grundfläche von 1 x 2 m. Für den Aufbau inklusive Material, einem optionalen Buffettisch und Zelt benötigen wir insgesamt ca. 3.5 x 3.5 m Platz. Falls zusätzlich eine Bar oder ein Getränkebuffet gewünscht ist, sollten dafür weitere 1 x 2 m eingeplant werden. Bitte beachtet bei der Planung auch Zugänge, Durchgänge oder Aufzüge, die mindestens diese Masse ermöglichen müssen. Unsere Öfen werden mit Gas betrieben und müssen im Aussenbereich stehen – ein Stromanschluss für die Öfen ist daher nicht erforderlich. Sollte das Catering bis in die Dunkelheit dauern, sind wir jedoch für die Beleuchtung auf einen Stromanschluss angewiesen. Ein Wasseranschluss ist nicht notwendig.

STRIPPED
PIZZA



Indoor Catering

Unser Angebot

INDOOR CATERING MIT PERSÖNLICHEM SERVICE

Wenn die Begebenheiten zu eng sind für unser Pizza Bike und der Anlass im Innenraum stattfindet, bauen wir auf euren (oder unseren Tischen) und mit elektrischen Pizza Öfen ein Catering Buffet auf. Wir bieten so einen intimen Rahmen und eine wettersicheres Angebot und garantieren heisse und knusprige Pizzas.

ÜBERSICHT

- **Backen der Pizzas vor Ort**
- **ideal für 20 – 80 Personen**
- **Events:** Geburtstag, Kundenevent, Mitarbeiterjubiläum
- **Ort:** Innenräume oder begrenzter Platz
- **Service:** Buffet mit minimalem Service
- **Optional:** Flying-Service
- **Budget ab:** CHF 1'200

MITARBEITENDE & SERVICE

Unser erfahrenes Team betreut das Indoor Catering vor Ort. Auf Wunsch übernehmen wir den kompletten Auf- und Abbau sowie einen Flying Service. Alternativ besteht die Möglichkeit, dass ihr uns einen Buffettisch (mind. 1 x 2 m) zur Verfügung stellt und diesen selbständig auf- und abbaut. Um den Ablauf möglichst einfach zu gestalten, kann das Indoor Catering als Selbstbedienungsbuffet organisiert werden. Optional könnt ihr den Service auch eigenständig übernehmen – ganz nach euren Bedürfnissen.

GESCHIRR & MATERIAL

Standardmässig servieren und richten wir auf Palmblatt-Einweggeschirr an. Wir vermieten alternativ unser Porzellangeschirr, sowie Gläser und Besteck. Ausserdem vermieten wir Festbankgarnituren und Stehtische – auf Wunsch mit Tischdecken.

BESTELLFRIST

Anfragen nehmen wir bis spätestens 2 Wochen vor dem Anlass entgegen. Wir freuen uns jedoch über alle möglichst frühzeitigen Anfragen, um euren Anlass bestmöglich zu planen.

LIEFERGEBIET

Rundum Zürich. Weiter entfernte Orte besprechen wir gerne mit euch individuell, wobei wir den Anfahrtsweg zusätzlich berechnen werden.

BUDGET AB

Da wir mit mindestens einem Mitarbeitenden anreisen und im Minimum das Buffet aufbauen, solltest du mit einem Budget ab ca. CHF 1'200 rechnen. Die genauen Kosten richten sich nach dem Umfang des Anlasses und werden transparent in der Offerte aufgeführt.

LIEFERUNG / TRANSPORT

Wir verrechnen eine Lieferpauschale von CHF 150.

ANZAHL GÄSTE

Wir erwarten keine Mindestanzahl an Gästen. Wir berechnen jedoch eine Grundpauschale von CHF 100 plus eine gästeabhängige Pauschale von CHF 2 pro Person.

TECHNISCHE DETAILS

Für das Buffet benötigen wir mindestens 1 x 2 m Fläche. Mit zusätzlichem Material sind wir dankbar für einen Platz von ca. 2 x 2 m. Wird ein zweiter Buffettisch benötigt, sollte dafür jeweils 1 x 2 m zusätzlich eingeplant werden. Unsere elektrischen Pizzaöfen stehen idealerweise im Innenraum und benötigen einen herkömmlichen 230V-Stromanschluss. Da es gelegentlich vorkommen kann, dass eine Pizza etwas anbrennt, sind wir dankbar, wenn ein Fenster geöffnet werden kann (bei kleineren Räumen) oder eine Raumlüftung vorhanden ist (bei grösseren Räumen). Ein Wasseranschluss ist nicht erforderlich.

Unser Menü

Wir möchten Pizza neu denken, anders machen, besser machen. Mit nur den besten Zutaten, sorgfältigem Handwerk und ausgesuchten Lieferanten, denn die Qualität und Herkunft der Produkte ist uns besonders wichtig. Wir arbeiten ganz ohne Zusatzstoffe, denn wir sind überzeugt, dass das «echte» Lebensmittel, das beste ist für uns. Und, ob ohne oder mit Alkohol, plantbased oder mit Fleisch, glutenfrei oder mit Weizen, mit oder ohne Koffein, Hafer oder Kuh – bei uns ist alles «normal» und willkommen.

PIZZA BITES



MINI SALATE



BUFFET SALATE



APÉROPLATTEN



NIBBLES



SWEET TREATS



SOFTGETRÄNKE



WEINE / BIER / DRINKS



Wir freuen uns über deine Anfrage

Kontaktiere uns für ein unverbindliches Catering-Angebot –
individuell, flexibel und ganz nach deinem Geschmack.

Jason ist für dich da:



 077 411 52 19

 CATERING@STRIPPED-PIZZA.COM

 WWW.STRIPPED-PIZZA.COM/CATERING-EVENTS



PIZZA EVERYDAY PIZZA EVERYDAY PIZ