



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

FULL-SERVICE CATERING MIT UNSEREM PIZZA BIKE ALS HERZSTÜCK

- Backen der Pizzas vor Ort
- Ideal für 50 – 200 Personen
- Events: Outdoor-Hochzeit, Firmenfeier, runder Geburtstag
- Ort: Aussenbereich mit ausreichend Platz
- Service: Buffet mit optional Betreuung des Gastraumes
- Optional: Mobile Bar mit Barkeeper
- Budget ab: CHF 1'900



INDOOR CATERING

INDOOR CATERING MIT PERSÖNLICHEM SERVICE

- Backen der Pizzas vor Ort
- Ideal für 20 – 80 Personen
- Events: Geburtstag, Kundenapéro, Firmenjubiläum
- Ort: Innenräume oder begrenzter Platz
- Service: Buffet oder Flying Service
- Budget ab: CHF 1'200



CATERING DELIVERY

PÜNKTLICHE AUSLIEFERUNG DER SPEISEN UND GETRÄNKE IN DEIN BÜRO ODER ZU DIR NACH HAUSE

- Pünktliche Auslieferung der Speisen durch unseren Kurier
- Ideal für 10 – 20 Personen
- Events: Team Lunch, (Kinder-) Geburtstagsfest, Apéro
- Service: kein Service vor Ort
- Optional: Anstelle Lieferung, auch Abholung möglich
- 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.

ÜBERSICHT

- Backen der Pizzas vor Ort
- Ideal für 50 – 200 Personen
- Events: Outdoor-Hochzeit, Firmenfeier, runder Geburtstag
- Ort: Aussenbereich mit ausreichend Platz
- Service: Buffet mit optional Betreuung des Gastraumes
- Optional: Mobile Bar mit Barkeeper
- Budget ab: CHF 1'900

MITARBEITENDE & SERVICE

Die Betreuung des Pizza Bikes, sowie der Auf- und Abbau wird von unseren Mitarbeitenden gemacht. Bei vollen Mahlzeiten ist unser Catering als Buffet angedacht, wobei eure Gäste sich beim Pizza Bike die Bites auswählen, sowie die Salate selber schöpfen. Alle Speisen werden mit einem Buffettäfelchen beschriftet. Auf Wunsch betreuen wir auch den Gasträum, das heisst, wir schenken ein und räumen auf. Bei (Firmen-) Apéros, welche im Stehen stattfinden, empfehlen wir einen Flying Service.

GESCHIRR & MATERIAL

Die Pizza Bites werden auf Holzbretter und die Buffet Salate in grossen Porzellanschüsseln angerichtet. Auf Wunsch vermieten wir Porzellangeschirr, sowie Besteck und Gläser für eure Gäste. 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.

LIEFERUNG / TRANSPORT

Wir verrechnen eine Lieferpauschale von CHF 200.

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.

ANZAHL GÄSTE

Wir erwarten keine Mindestanzahl an Gästen. Wir berechnen jedoch eine Grundpauschale von CHF 250.

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 Gasbetrieben 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.



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, Kundenapéro, Firmenjubiläum
- Ort: Innenräume oder begrenzter Platz
- Service: Buffet oder 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. Alternativ besteht die Möglichkeit, dass ihr uns einen Buffettisch (mind. 1 x 2 m) zur Verfügung stellt und diesen selbständig auf- und abbaut. Das Indoor Catering ist als Buffet angedacht, wobei wir bei (Firmen-) Apéros, welche im Stehen stattfinden, einen Flying Service empfehlen. Alle Speisen werden mit einem Buffettäfelchen beschriftet.

GESCHIRR & MATERIAL

Die Pizza Bites werden auf Holzbretter, die Buffet Salate in grossen Porzellanschüsseln und die Mini Salate in Weckgläsern angerichtet. Auf Wunsch vermieten wir Porzellangeschirr, sowie Besteck und Gläser für eure Gäste. 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 150.

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



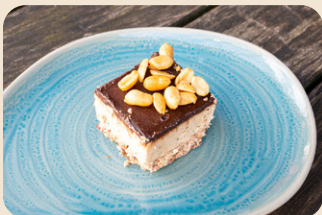
APÉROPLATTEN



NIBBLES



SWEET TREATS



SOFTGETRÄNKE



WEINE / BIER / DRINKS



Wie bestelle ich?

Am bequemsten bestellst du gleich über unser [Kontaktformular](#). Danach bekommst du von uns eine unverbindliche Offerte per E-Mail, die wir gerne nach deinen Wünschen anpassen.

Natürlich kannst du uns auch telefonisch oder per E-Mail erreichen – wir helfen dir gerne bei der Organisation deines Anlasses!



077 411 52 19



CATERING@STRIPPED-PIZZA.COM



WWW.STRIPPED-PIZZA.COM/CATERING-EVENTS



**Wir freuen uns
über deine Anfrage!**

PIZZA EVERYDAY PIZZA EVERYDAY PIZZA