



PIZZA INNOVAZIONE

DIE MOBILE PIZZERIA.

EVENTCATERING

DAS INNOVATIVE LIVE-COOKING-ERLEBNIS

PIZZA INNOVAZIONE SORGT AUF EVENTS UND FIRMENFEIERN ALLER GRÖSSEN FÜR DIE ETWAS ANDERE VERPFLEGUNG. EGAL OB MIT DEM ENERGIEAUTARKEN PIZZA TRUCK ODER DEM STYLISCHEN AIRSTREAM, WIR BRINGEN DIE KÜCHE GLEICH MIT UND BACKEN ECHTE ITALIENISCHE STEINOFENPIZZA VOR DEN AUGEN IHRER STAUNENDEN GÄSTE.



UNSERE LEISTUNGEN

- CATERING FÜR EVENTS VON 30 - 1000 GÄSTEN
- LIVE-COOKING: PIZZABACKEN VOR DEN AUGEN DER GÄSTE
- STEINOFENPIZZA, ANTIPASTI, SALATE, DESSERTS, GETRÄNKE, CAFÉ- UND COCKTAILBAR

REFERENZEN

- ALLIANZ JUBILÄUMSFEST
- KNORR BREMSE JUBILÄUM
- SÜDDEUTSCHE ZEITUNG MAGAZIN 25JAHRE
- MAN TRUCK&BUS SOMMERFEST
- FESTO TOOLS STUTTART
- APPLE, SATURN, BMW, MERCEDES BENZ

...UND VIELE WEITERE FIRMEN.

HOCHZEITEN UND PRIVATFEIERN

DAS AUSSERGEWÖHNLICHE CATERING

PIZZA INNOVAZIONE IST DIE RICHTIGE WAHL FÜR EIN AUSSERGEWÖHNLICHES CATERING AUF IHRER HOCHZEIT ODER PRIVATFEIER. OB ELEGANTER FULL-SERVICE, SCHNELLER PIZZA-SNACK VOR DEM STANDESAMT ODER ALS MITTERNACHTSIMBISS BEIM POLTERABEND, WIR SORGEN MIT UNSEREM ENERGIEAUTARKEN PIZZA TRUCK ÜBERALL FÜR ZUFRIEDENE GÄSTE.

UNSERE LEISTUNGEN

- FULL SERVICE CATERING
- PIZZA TRUCK FÜR DEN POLTERABEND
- PIZZA SNACK AM STANDESAMT
- MITTERNACHTSSNACK
- FÜR 30 - 500 GÄSTE



UNSERE PRODUKTE

STEINOFENPIZZA, ANTIPASTI, SALATE,
DESSERTS, GETRÄNKE, CAFÉ- UND COCKTAILBAR

ROLLENDE PIZZERIA

EVENT-CATERING AUF KLEINSTEM RAUM

UNSERE ROLLENDE PIZZERIA STEHT FÜR EINE GRENZENLOSE MOBILITÄT IM BEREICH EVENTCATERING. DIE EINZELNEN MODULE DER PIZZERIA PASSEN DURCH TÜRE, TORE UND NIEDRIGE ZUFahrTEN. FÜR PIZZA CATERINGS IN GÄRTEN, INNENHÖFEN, HALLEN ODER AUF DACHTERRASSEN, UM NUR EINIGE EINSATZORTE ZU NENNEN.



DAS KONZEPT

- MODULARE PIZZERIA MIT 2,50 M X 3,50M STELLFLÄCHE
- AUFBAUZEIT VON 1 STUNDE
- AN- UND ABTRANSPORT IN KASTENWAGEN
- KANN INDOOR- UND OUTDOOR BETRIEBEN WERDEN

UNSERE LEISTUNGEN

- UNVERGESSLICHES PIZZABACK EVENT VOR DEN AUGEN DER GÄSTE
- ORIGINAL ITALIENISCHE PIZZA DIREKT AUS DEM OFEN
- VERKÖSTIGUNG VON BIS ZU 150 PERSONEN PRO STUNDE
- FÜR EVENTS VON 50 BIS 400 GÄSTE GEEIGNET

BAR INNOVAZIONE

DIE MOBILE COCKTAIL BAR

UNSERE MOBILE COCKTAIL BAR VERLEIHT IHRER FEIER DEN GANZ BESONDEREN CHARME. PROFESSIONELLE UND AUFMERKSAME BARKEEPER MIXEN IHREN GÄSTEN DIE TOLLSTEN COCKTAILS UND SORGEN FÜR EINE ENTSPANNTTE ATMOSPHÄRE - ANSPRUCHSVOLL UND UNTERHALTSAM.



UNSERE LEISTUNGEN

- PROFI COCKTAIL BAR CATERING FÜR BIS ZU 500 PERSONEN
- IDEAL FÜR FIRKEN- UND PRIVATFEIERN, HOCHZEITEN, EMPFÄNGE UND MESSEN
- SYMPATHISCHE BARKEEPER MIT MEHR-JÄHRIGER ERFAHRUNG
- DREI BARLINIEN: ITALIENISCHE BAR, KARIBISCHE BAR UND NEW YORK BAR

DAS KONZEPT

- MOBILE COCKTAIL BAR FÜR INDOOR- UND OUTDOOR EVENTS
- DAS BARANGEBOT KANN MIT SPEISEN CATERINGS VERBUNDEN WERDEN
- AUSSCHLIESSLICHE VERWENDUNG VON QUALITÄTSZUTATEN
- EINSATZ VON EIN ODER MEHR BARMODULEN ENTSPRECHEND DER EVENTGRÖSSE



GIN- UND
WHISKY-
TASTING AUF
ANFRAGE

PRODUKTPORTFOLIO

PIZZA

MARGHERITA

BAMBINI
(RUCOLA, CHERRYTOMATEN)

PROSCIUTTO
(ITALIENISCHER VORDERSCHINKEN)

STRADA EN CHIANTI
(PIKANTE SALAMI, PEPPERONI)

HAWAII
(ITALIENISCHER VORDERSCHINKEN,
ANANAS)

TONNO
(THUNFISCH, ZWIEBELN, OLIVEN)

PARMA E RUCOLA
(LUFTGETROCKNETER SCHINKEN
PARMA-ART, RUCOLA)

VEGETARIA
(PAPRIKA, CHAMPIGNONS, OLIVEN)

PIZZA INNOVAZIONE
(ITALIENISCHER VORDERSCHINKEN,
BÜFFELMOZZARELLA, CHAMPIGNONS,
OLIVEN, RUCOLA)

FUCINA DEL ARIETE
(ITALIENISCHER VORDERSCHINKEN,
PIKANTE SALAMI, JALAPEÑOS,
KNOBLAUCHÖL)

PIZZABROT MIT OLIVENÖL

ANTIPASTI

ANTIPASTI SPIESSE
(MIT SCHINKEN UND MELONE)

ANTIPASTI SPIESSE
(MIT TOMATE, MOZZARELLA UND BASILIKUM)

ANTIPASTI SPIESSE
(MIT SCAMPI, WEINTRAUBEN UND
SCHAFSKÄSE)

TRAMEZZINI
(MIT THUNFISCHPASTE, FRISCHEN TOMATEN
UND RUCOLA)

LACHS CRESPELLE
(LACHSRÖLLCHEN MIT FRISCHKÄSE UND BÄR-
LAUCH GEFÜLLT)

BRUSCHETTA
(MIT FRISCHER TOMATEN-BASILIKUM SALSA)

UND WEITERE

SALATE

BENCES SALAT

(LUFTGETROCKNETER SCHINKEN
PARMA-ART, SALAT-MIX, MOZZARELLA-
BÄLLCHEN, RUCOLA, CHERRYTOMATEN,
PAPRIKA, OLIVEN, FRISCHER BASILIKUM)

PIZZA INNOVAZIONE SALAT

(GERÖSTETE SONNENBLUMENKERNE,
SALAT-MIX, GETROCKNETE TOMATEN,
PAPRIKA, SALATGURKEN, FRISCHER
BASILIKUM)

RUCOLA MIRTILLI SALAT

(RUCOLA, GERIEBENER PARMESAN,
BLAUBEEREN)

ALLE SALATE WERDEN EINZELN
VERPACKT ODER IN GROSSEN
SCHÜSSELN FÜR JEWEILS
10 PERSONEN SERVIERT.

DESSERTS

PANNA COTTA

(MIT FRISCHEM HIMBEERMUS)

MOUSSE AU CHOCOLAT

(MIT SAHNE)

ITALIENISCHES TIRAMISU

ITALIENISCHER ESPRESSO

GETRÄNKE

BIER

WEIN

PROSECCO

SOFTGETRÄNKE

KONTAKT

PIZZA INNOVAZIONE
HEßSTRASSE 89
80797 MÜNCHEN

089 - 215 481 63 (MO-SO 10-22 UHR)
BOTSCHAFT@PIZZA-INNOVAZIONE.DE

WEITERE INFOS UND
UNSERE REFERENZEN UNTER:
WWW.PIZZA-INNOVAZIONE.DE

