



PIZZA INNOVAZIONE

DIE MOBILE PIZZERIA.

IN DEUTSCHLAND, ÖSTERREICH UND SCHWEIZ

WIR SIND IHR ZUVERLÄSSIGER
CATERING-PARTNER

DURCH UNSERE DREI STANDORTE (🌿)
HALTEN WIR DIE WEGE KURZ UND
ERMÖGLICHEN SO EINE ATTRAKTIVE
PREISGESTALTUNG FÜR IHR EVENT.



EVENTCATERING

DAS INNOVATIVE LIVE-COOKING-ERLEBNIS

PIZZA INNOVAZIONE SORGT AUF EVENTS UND FIRMFESTE 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.



DAS KONZEPT

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

UNSERE LEISTUNGEN

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



GIN- UND
WHISKY-
TASTING AUF
ANFRAGE

PRODUKTPORTFOLIO

PIZZA

FRISCH AUS DEM STEINOFEN

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

LASAGNE

FRISCH AUS DEM STEINOFEN

LASAGNE BOLOGNESE
(MIT HACKFLEISCH-TOMATENSAUCE,
BECHAMELSAUCE & MIT KÄSE ÜBERBACKEN)

VEGETARISCHE LASAGNE
(MIT SPINAT, FETA & KIRSCHTOMATEN)

LACHS LASAGNE
(MIT LACHS, SPINAT, CREME FRAICHE &
ROTEM PFEFFER)

ANTIPASTI

ANTIPASTI-SPIESS I
(MIT SCHINKEN PARMA-ART UND MELONE)

ANTIPASTI-SPIESS II
(MIT TOMATE, MOZZARELLA UND BASILIKUM)

ANTIPASTI-SPIESS III
(MIT SCAMPI, WEINTRAUBEN UND SCHAFSKÄSE)

TRAMEZZINI HÄPPCHEN
(MIT THUNFISHPASTE, FRISCHEN TOMATEN UND RUCOLA)

LACHS CRESPELLE
(LACHSRÖLLCHEN MIT FRISCHKÄSE UND GRÜNEM PESTO)

BRUSCHETTA
(MIT FRISCHER TOMATEN-BASILIKUM SALSA)

HAUSGEMACHTE GRISSINI
(IM ROHSCHINKENMANTEL)

GEFÜLLTE TOMATEN
(MIT SCHAFSKÄSECREME UND OLIVEN)

SALATE

BENCES SALAT
(SCHINKEN PARMA-ART, SALAT-MIX, MOZZARELLABÄLLCHEN, RUCOLA, CHERRY-TOMATEN, PAPRIKA, OLIVEN, FRISCHER BASILIKUM)

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

RUCOLA MIRTILLI SALAT
(RUCOLA, GERIEBENER PARMESAN, BLAUBEEREN)

TOMATE-MOZZARELLA-ZWIEBEL-SALAT
(GESCHNITTENE TOMATEN, MOZZARELLA-KUGELN UND FRISCHE ZWIEBELRINGE)

FEIGEN UND SALAMI SALAT
(SALAT MIX, AUFGESCHNITTENE FEIGEN UND SALAMI SPIANATA ROMANA)

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

GETRÄNKE

DESSERTS

PANNA COTTA
(MIT FRISCHEM HIMBEERMUS)

MOUSSE AU CHOCOLAT
(MIT SAHNE)

ITALIENISCHES TIRAMISU

ITALIENISCHE CAFÈBAR

MINERALWASSER

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

