



UNSERE CATERING PAKETE

Stand: 2026-04-10

Pizza & Antipasti

- Mediterranes Antipasti-Buffer
- Pizza Live Cooking unter stilvollem Pavillon

75 € / Person*

Beispiele: 60 Gäste: 4.500€ | 80 Gäste: 6.000€ | 100 Gäste: 7.500€

★ Unser Bestseller:

Pizza, Antipasti & Dessert

- Mediterranes Antipasti-Buffer
- Pizza Live Cooking unter stilvollem Pavillon
- Dessert-Buffer mit italienischen Klassikern

95 € / Person*

Beispiele: 60 Gäste: 5.700€ | 80 Gäste: 7.600€ | 100 Gäste: 9.500€

Pizza, Trüffelpasta, Antipasti & Dessert

- Mediterranes Antipasti-Buffer
- Show-Cooking: Trüffelpasta im Parmesanlaib
- Pizza Live Cooking unter stilvollem Pavillon
- Dessert-Buffer mit italienischen Klassikern

115 € / Person*

Beispiele: 60 Gäste: 6.900€ | 80 Gäste: 9.200€ | 100 Gäste: 11.500€

**Inkl. Aufbau, Pavillon, Equipment, Anfahrt (25km), 7% MwSt.
Geschirr / Besteck **nicht** enthalten (die meisten Locations haben eigenes Geschirr)*



EINZELLEISTUNGEN & SHOW COOKING

"Pizza Catering Live Cooking Buffet"

Frisch gebackene neapolitanische Pizza direkt vor Ort – live zubereitet unter einem stilvollen Pavillon. 5 Pizza-Kreationen zur Auswahl (max. 2 Pizzen pro Person)

50€ / Person*

"Mediterranes Antipasti-Buffet"

Hausgemachte Vorspeisen / Antipasti inkl. Wurstausswahl, Käsevariation, Bruschetta, Prosciutto Melone, Mozzarella-Caprese-Spieße, gegrilltes Gemüse, Oliven uvm.

30€ / Person

"Gran Finale - Dessert-Buffet"

Hausgemachte Nachspeisen inkl. Tiramisu und Panna Cotta (Erdbeer / Mango).
Serviert in kleinen Schälchen.

25€ / Person

**Inkl. Aufbau, Pavillon, Equipment, Anfahrt (25km), 7% MwSt.
Geschirr / Besteck **nicht** enthalten (die meisten Locations haben eigenes Geschirr)*



“Tartufo Pasta im Parmesanlaib”

Frisch gekochte Pasta, direkt vor euren Augen im heißen Parmesanlaib geschwenkt und mit feinem Trüffel verfeinert – ein echtes Highlight für Genießer. Live, duftend, cremig – einfach zum Verlieben.

40€ / Person

“Cannoli Concierge”

Der *Cannoli Concierge* trägt eine mobile Station und geht direkt zu deinen Gästen. Frisch vor ihren Augen gefüllt, bekommt jeder sein eigenes Cannoli nach Wunsch – knusprig, cremig und besonders. Ein persönlicher Genussmoment, der in Erinnerung bleibt – perfekt für Hochzeiten, Feiern und Events.

25€ / Person

**Inkl. Aufbau, Pavillon, Equipment, Anfahrt (25km), 7% MwSt.
Geschirr / Besteck **nicht** enthalten (die meisten Locations haben eigenes Geschirr)*



ABLAUF & WICHTIGE INFOS

Damit Ihr Event reibungslos verläuft, finden Sie hier alle wichtigen Infos zur Planung und Umsetzung unseres Caterings.

Platzbedarf

- **Fläche:** mindestens **5 x 4 m** für unsere Außenstation (Backen, Vorbereitung, Ausgabe)
- **Bei Schlechtwetter:** zusätzlich Platz für **2 Tische à 2,20 m Länge** für das Buffet im Innenbereich

Anschlüsse

- **Strom:** 2x **230 V**-Steckdosen (Standard-Haushaltsstrom)
- **Wasser:** kein Anschluss notwendig

Zeitlicher Ablauf des Caterings

- **Aufbau:** ca. **2 Stunden vor dem geplanten Start**
- **Cateringdauer:** individuell je nach Gästezahl und Ablauf – in der Regel ca. **2 bis 4 Stunden Buffetzeit**
- **Abbau:** unmittelbar nach dem Catering (Dauer ca. **1 Stunde**)
- **Bitte sicherstellen:** Zugang zur Location ab 2 Stunden vor Beginn möglich

**Inkl. Aufbau, Pavillon, Equipment, Anfahrt (25km), 7% MwSt.
Geschirr / Besteck **nicht** enthalten (die meisten Locations haben eigenes Geschirr)*



Zugänglichkeit & Aufbaubedingungen

- **Zufahrt:** Eine direkte Anfahrt mit Transporter (Sprintergröße) bis zur Backstation ist notwendig
- **Untergrund:** Fester, ebener Untergrund (z. B. Pflaster, Asphalt, Wiese nur bei Trockenheit)
- **Zugang: Wege mit Treppen oder Rampe bitte nur nach vorheriger Absprache**
- **Parkplatz:** Ein Parkplatz in der Nähe des Standorts für die Dauer des Events wird benötigt

Schlechtwetteroption

- **Backen:** erfolgt **immer im Freien**, da der Gasofen draußen betrieben werden muss
- **Buffet:** findet bei schlechtem Wetter **im Innenbereich** statt
→ **idealerweise in direkter Nähe zur Backstation**

Bezahlung

- **Event innerhalb der nächsten 6 Monate:**
 - 80 % Anzahlung bei Vertragsunterschrift
 - 20 % Restzahlung spätestens 3 Tage vor Veranstaltungstag
- **Event in mehr als 6 Monaten:**
 - 50 % Anzahlung bei Vertragsunterschrift
 - 50 % Restzahlung am Veranstaltungstag
 - bei Vollzahlung 5% Rabatt auf die Bruttosumme

**Inkl. Aufbau, Pavillon, Equipment, Anfahrt (25km), 7% MwSt.
Geschirr / Besteck **nicht** enthalten (die meisten Locations haben eigenes Geschirr)*