Nanas

Pizza im Mittelpunkt, Liebe im Detail

Wer wir sind
und warum ihr uns lieben werdet

Wir sind eure Experten für stilvolles Catering und haben bereits über 150 Hochzeiten und Events mit Liebe und Leidenschaft begleitet. Jedes Event ist einzigartig und genau so behandeln wir es. Bei Nanas legen wir großen Wert darauf, die Wünsche unserer Kunden mit Herz und Leidenschaft umzusetzen. Mit Freude und Charme bringen wir live vor Ort das Beste aus unseren Kreationen hervor und schaffen ein Erlebnis, das im Gedächtnis bleibt.

Unser Ziel ist es, durch handgemachte Pizza aus regionalen Zutaten und mehr einen Moment der Einzigartigkeit zu kreieren, der für immer in Erinnerung bleibt.

Pizza im Mittelpunkt, Liebe im Detail
Für Momente, die in Erinnerung bleiben

Nanas

Pizza im Mittelpunkt, Liebe im Detail

Pizza-Quartett

4 verschiedene Pizza-Variationen zur Auswahl
Pizza-Sandwiches zum selber belegen
Live-Cooking
Pizzabuffet mit Dekoration
Auf-/Abbau
Reinigung

€ 38,80 pro Person

+ Team- & Buffetpauschale

Gäste	Kosten
70-100	€ 680
101-150	€ 950

In der Regel 2 Stunden jede weitere angefangene Stunde € 150,-

Nanas

Pizza im Mittelpunkt, Liebe im Detail

Parmesan-Hightlights

4 verschiedene Pizza-Variationen zur Auswahl
Pizza-Sandwiches zum selber belegen
Nudeln aus dem Parmesanlaib mit Toppings
Parmesan Butter Bites

Live-Cooking
Pizzabuffet mit Dekoration
Auf-/Abbau
Reinigung

€ 42,80 pro Person

+ Team- & Buffetpauschale

Gäste	Kosten
70-100	€ 680
101-150	€ 1050

In der Regel 2 Stunden jede weitere angefangene Stunde € 150,-

Nanas

Pizza im Mittelpunkt, Liebe im Detail

3 Gänge-Menü-Liebe

2x Salat
4x Antipasti
4 verschiedene Pizza-Variationen zur Auswahl
Pizza-Sandwiches zum selber belegen
2x Dessert
Live-Cooking
Pizzabuffet mit Dekoration
Auf-/Abbau
Reinigung

€ 58,90 pro Person

+ Team- & Buffetpauschale

Gäste	Kosten
70-100	€ 790
101-150	€ 1160

In der Regel 3 Stunden
jede weitere angefangene
Stunde € 150,-

Nanas

Pizza im Mittelpunkt, Liebe im Detail

Speisen

Vorspeise

Parmesan Butter Bites
Antipasti
(Paprika, Zucchini, Zwiebeln, Auberginen)
Käseauswahl
Salami & Schinken Auswahl
Schinken & Melonen
Tomate & Mozzarella
3erlei Marinierte Mozzarella Bällchen

Salat

Wassermelone Feta Salat
Griechischer Salat
Italienischer Nudelsalat
Panzanella
(Mediterraner Salat mit gerösteten Brot)

Nudeln

Nudeln aus dem Parmesanlaib
(Speck, Rucola, Parmesan, getrocknete Tomaten)

Dessert

Tiramisu im Glas
Zitronentarte im Glas
San Sebastian Cheesecake

Nanas

Pizza im Mittelpunkt, Liebe im Detail

Pizza Hightlights

Süß
Pistaziencreme & Schokochips
Haselnusscreme & Weiße Schokochips
Bratapfel & Vanillesauce
Topfencreme & fische Himbeeren

Vegan
Pesto, Rucola, veganer Lachs
Rote Beete Creme, veganer Käse, Walnuss, Rucola

Sauerei
Pulled Pork, Rosmarin Mayonnaise & Rucola

Trüffeltraum
·Creme fraiche, Mozzarella, Pilze, Trüffelöl, frischer Rucola, gehobelter Parmesan

Alpen Style
·Creme Fraiche,Bergkäse, Speck, karamellisierte Zwiebeln, Schnittlauch

Mediterrane Sonne
·Ricotta, gegrillte gelbe & grüne Zucchini, Zitronenzeste

Avocado Lachs
Crème fraîche Basis, Mozzarella, Räucherlachs, Avocado-Scheiben, Zitronenzeste

Pizza

Neben unseren fertigen Pizzakreationen könnt ihr eure eigene Pizza ganz nach eurem Geschmack zusammenstellen – wählt aus diesen hochwertigen Zutaten und kreiert die für euch perfekte Kombination!

Burata
Champignons
Feta
Fior di latte
getrocknete Tomaten
Mais
Oliven
Prosciutto
Rote Zwiebel
Rucola
Rucolapesto
Salami
Salami Milano
Schinken
Speck
Tomatenpesto
Trüffelöl
Veganer Käse

Nicht gefunden, worauf ihr Lust habt?
Kein Problem, gebt uns Bescheid!

Nanas

Pizza im Mittelpunkt, Liebe im Detail

Add ons

Nudeln im Parmesanlaib € 5,- p.P.
Parmesan Butter Bites € 2,- p.P.
Pizzasandwich € 5,- p.P.
2erlei Salat € 6,- p.P.
4erlei Vorspeise: € 11,50 p.P.
2erlei Dessert € 10,- p.P.
Teller, Besteck & Servietten € 4,90 p.P.

Popcornwagen (1 Stunde) € 200,-
Zuckerwattemaschine (1 Stunde) € 250,-

Nanas

Pizza im Mittelpunkt, Liebe im Detail

FAQ

Team- und Buffetpauschale
Unsere Buffetpauschale beinhaltet das gesamte Team, die einen reibungslosen Ablauf gewährleisten. Eine exklusive mobile italienische Pizzeria, die Essen auf den Punkt liefert, benötigt erfahrene Pizzabäcker und einen perfekt organisierten Buffetservice. Unser Team übernimmt diverse Küchenaufgaben, sodass die Buffets stets reichlich gefüllt sind und Wartezeiten vermieden werden.

Wie wird die Pizza serviert?
Jeder Gast bekommt keine eigene ganze Pizza, sondern hat die Möglichkeit, sich an unserem Buffet verschiedene Sorten zu nehmen. Wir backen durchgehend vier verschiedene Pizzasorten und schneiden sie in acht Stücke, sodass jeder Gast jederzeit warme, frische Pizza genießen kann. Das sorgt für eine gleichmäßige Verteilung und verhindert lange Wartezeiten.

Was macht unsere Pizza so besonders?
Wir setzen auf hoch hydrierten Pizzateig, der für eine besonders saftige Konsistenz sorgt. Unser Teig reift mindestens 48 Stunden kalt, wodurch wir nur sehr wenig Hefe verwenden – das macht ihn besonders bekömmlich. Die Pizza wird bei mindestens 350 Grad für maximal zwei Minuten gebacken, was für ein authentisches Geschmackserlebnis sorgt. Unser Ziel: Pizza als Gourmetspeise, serviert wie im Urlaub.

Wie läuft die Buchung ab?
Kostenvoranschlag: Basierend auf euren Angaben erstellen wir ein unverbindliches Angebot.
Detailabstimmung: Nach Zusage besprechen wir Sortenauswahl, Mengen und individuelle Wünsche.
Fixierung: Ihr erhaltet ein finales Angebot, das zur Auftragsbestätigung unterschrieben werden muss.
Anzahlung: Zur Sicherung des Termins fällt eine Anzahlung von 20 € pro Gast an.

Nanas

Pizza im Mittelpunkt, Liebe im Detail

FAQ

Welche Speisen gibt es neben Pizza?
Neben unserer Spezialität bieten wir eine Vielzahl an zusätzlichen Speisen an, darunter:
Antipasti & Salate
Pasta, Focaccia
Verschiedene Desserts (z. B. Tiramisu im Glas, Mousse au Chocolat, San Sebastian Cheesecake)
Wir sind offen für kreative Ideen und passen unser Angebot gerne an individuelle Wünsche an.

Empfohlene Pizzaauswahl
Wir empfehlen eine ausgewogene Mischung aus vier Pizzasorten:
Pizza Margherita (vegetarisch) als klassische Basis
Eine Variante mit Fleisch.
Eine besondere Gourmet-Pizza
Eine Pizza, die zur Mehrheit der Gäste passt
Wichtige Allergien und Ernährungsweisen sollten vorab besprochen werden – wir beraten euch gerne!

Wie funktioniert das Catering?
Cateringdauer: Unsere Buffetstation bleibt während des gebuchten Zeitraums geöffnet, sodass sich jeder Gast nach Belieben bedienen kann. Nach Ablauf des Caterings nehmen wir unsere Ausstattung mit.
Vorbereitung & Aufbau: Wir sind ca. zwei Stunden vor der geplanten Essensausgabe vor Ort, bauen unsere mobile Pizzeria auf und treffen alle Vorbereitungen. Der Abbau erfolgt nach individueller Absprache. Für das Catering benötigen wir einen ebenerdigen Platz von mindestens 4x6 m sowie eine Abstellmöglichkeit für unser Cateringfahrzeug.
Benötigte Infrastruktur: Starkstrom ist von Vorteil, aber nicht zwingend erforderlich. Wir arbeiten mit Gas- und Elektroöfen, sodass sowohl Indoor- als auch Outdoor-Catering möglich ist.

Kann man die Pizza vorher probieren?
Ja! Du findest uns regelmäßig auf öffentlichen Festen und Veranstaltungen – die Termine teilen wir auf Instagram.

Nanas

Pizza im Mittelpunkt, Liebe im Detail

Kontakt

Habt ihr Fragen oder benötigt Unterstützung bei der Planung eures einzigartigen Eventcaterings?
Unser Team ist jederzeit für euch da und hilft euch gerne weiter!

office@nanas.bio
0660 4879151
www.nanas.bio