



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***



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,-

Kilometergeld: € 0,60 pro
gefahrenem Kilometer
ab/bis 3500 Krems



Pizza im Mittelpunkt, Liebe im Detail

Parmesan-Highlights

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,-

Kilometergeld: € 0,60 pro
gefahrenem Kilometer
ab/bis 3500 Krems



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,-

Kilometergeld: € 0,60 pro
gefahrenem Kilometer
ab/bis 3500 Krems



Pizza im Mittelpunkt, Liebe im Detail



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

Zitrontarte im Glas

San Sebastian Cheesecake



Pizza im Mittelpunkt, Liebe im Detail



Sauerei

Pulled Pork, Rosmarin Mayonnaise & Rucola

Trüffeltraum

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

Süß

Pistaziencreme & Schokochips

Haselnusscreme & Weiße

Schokochips

Bratapfel & Vanillesauce

Topfencreme & fische Himbeeren

Vegan

Pesto, Rucola, veganer Lachs

Rote Beete Creme, veganer Käse,

Walnuss, Rucola

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





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!



Pizza im Mittelpunkt, Liebe im Detail



Nudeln im Parmesanlaib € 5,- p.P.
Parmesan Butter Bites € 2,- 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,-



Servicepersonal

Servicepersonal zum Abservieren und zur Unterstützung
während des Essens
€ 35,00 pro Stunde und Mitarbeiter/in
Im Basisangebot ist der Buffetservice (Aufbau, Betreuung
und Nachfüllen) bereits inkludiert.
Das Abservieren von Gläsern, Tellern oder Besteck ist
darin nicht enthalten und kann bei Bedarf zusätzlich
gebucht werden.



Pizza im Mittelpunkt, Liebe im Detail



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.





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 Pizzauswahl

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.



Pizza im Mittelpunkt, Liebe im Detail



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

