



NONNO'S PIZZA

pizza catering op locatie



ONS CONCEPT

Vers én authentiek, maar vooral gezellig!

Nonno's Pizza, het nieuwe concept van Traiteur Mas, brengt een échte pizzabeleving tot bij jou. Onze pizza's worden ter plaatse bereid en gebakken, altijd met ingrediënten van topkwaliteit.

PRAKTISCH

Aanbod - De klant kan 5 gewenste pizzasoorten doorgeven. We werken met een all you can eat concept of met een afgesproken aantal pizza's. Onze pizza's worden ter plaatse uitgerold en belegd wat zorgt voor de nodige show cooking. We hanteren een minimum van 25 personen / pizza's om ter plaatse te komen. Er zijn ook glutenvrije of lactosevrije pizza's mogelijk indien we dit vooraf weten. Het juiste aantal personen kan doorgegeven worden tot 10 dagen vooraf. Om het feest compleet te maken kan er aangevuld worden met hapjes of dessert. Er wordt een eenmalige opstartkost aangerekend om ter plaatse te komen met ons materiaal en personeel. Wij voorzien een tentje bij slecht weer, de pizza oven, buffettafels, een warmtelamp, pizzaplanken en het nodige materiaal.

Buffet - Wij stellen een buffet op. De pizza's worden als ze gebakken zijn in punten gesneden en gepresenteerd op houten planken. De gasten kunnen aan het buffet stuk per stuk komen afhalen en zo verschillende pizza's proeven. Wij bakken binnen de afgesproken tijdspanne (meestal 1u30' à 2 uren afhankelijk van de groepsgrootte) continu pizza's. Niet alles zal gelijktijdig gebakken kunnen worden. Wij voorzien servetten waarop de gasten de pizza uit de hand kunnen eten. Indien gewenst kunnen er borden en bestek gehuurd worden. Wil je liever dat de pizza rondgebracht wordt bij de gasten? Dat kan maar dan dienen wij een extra personeelslid aan te rekenen aangezien dit niet in de prijs inbegrepen is. De prijs hiervoor is 36€/uur met een minimum van 3 uren.

Logistiek - Wij arriveren minstens 1 uur vooraf om alles klaar te zetten, afhankelijk van de groepsgrootte en de toegankelijkheid van de locatie. Wij zetten alles klaar, liefst zo dicht mogelijk bij de gasten zodat ze de sfeer kunnen ervaren. De klant zorgt voor een vlakke plaats die makkelijk bereikbaar is met ons materiaal. De pizza oven werkt op gas & hout en staat op wielen. De klant dient een stopcontact in de buurt te hebben om onze warmtelamp in te steken waar wij de pizza's onder serveren en warm houden. Bij afloop van het eten zullen wij nog 30' à 1 uur de tijd nodig hebben om alles op te ruimen.

Contact - Wens je een offerte of meer informatie? Neem dan gerust contact met ons op:

E-mail: info@traiteurmas.be

Website: www.traiteurmas.be/nonnos-pizza

Telefoon: 012/22 78 85

AANBOD & PRIJZEN

ALL YOU CAN EAT

25 - 35 personen: €23,95/persoon

35 - 49 personen: €22,95/persoon

Vanaf 50 personen: €21,95/persoon

Gedurende 1u30' à 2 uren voorzien wij voor uw gasten een all you can eat buffet.

PER PIZZA €20,95/stuk

We voorzien een overeengekomen aantal pizza's. Hierbij geldt de regel op = op.

SOORTEN PIZZA'S Keuze uit 5 soorten:

MARGARITA - tomaat, mozzarella, basilicum

VEGETARIANA - tomaat, mozzarella, champignon, paprika, ajuin

PEPPERONI - tomaat, mozzarella, pikante salami, ajuin, basilicum

CAPRICCIOSA - tomaat, mozzarella, hesp, champignon

SCAMPI - tomaat, mozzarella, scampi, ajuin, look

BOLOGNAISE - tomaat, mozzarella, bolognaisesaus, gehakt

TONNO - tomaat, mozzarella, tonijn, rode ui, kappertjes, rucola

PARMA - tomaat, mozzarella, parmaham, parmezaan, rucola

POLLO - tomaat, mozzarella, kip, pesto, kerstomaat

LACTOSE & GLUTENVRIJE pizza - vooraf door te geven hoeveel personen

OPSTARTKOST

Voor elk event is er een eenmalige opstartkost van €200. Hierbij is inbegrepen: de huurkosten van de oven, een tentje, werk- & buffettafels, het materiaal en verplaatsing binnen de 40 km.

SUPPLEMENTEN

Italiaans tapasplankje op tafel	€6,50/persoon
Bruchetta tomaat	€2,50/stuk
Bruchetta gerookte zalm kruidenkaas	€2,75/stuk
Arrosticini	€2,00/stuk
Hapje carpaccio met truffelmayo	€2,75/stuk
Tiramisu	€3,75/stuk
Tiramisu speculaas	€3,75/stuk
Fles limoncello	€40/liter

VOORWAARDEN

BORDEN & BESTEK


We voorzien altijd servetten waarop de stukken pizza's uit de hand gegeten kunnen worden. Wenst u toch liever borden en bestek? Dan kan dit gehuurd worden. De afwas is inbegrepen in de prijs.


Bord	€0,75/stuk
Mes	€0,75/stuk
Vork	€0,75/stuk
Dessertlepel	€0,75/stuk

VOORWAARDEN

- Mogelijk vanaf minstens 25 personen/pizza's.
- Het juiste aantal personen of pizza's dient minstens 10 dagen vooraf doorgegeven te worden. Nadien kunnen er geen wijzigingen meer gedaan worden.
- We arriveren ongeveer een uur vooraf om alles klaar te maken, afhankelijk van het aantal personen. Nadien hebben we ook nog wat tijd nodig voor de opruim.
- De klant dient een vlakke plaats te voorzien die makkelijk bereikbaar is met ons materiaal.
- Pizza's worden binnen de afgesproken tijdspanne continu gebakken. De gasten kunnen per stuk aan het buffet afhalen. Niet alles is gelijktijdig gebakken.
- Wij zorgen voor het nodig materiaal en personeel voor het bakken van de pizza's. Opbouw, afbraak & verplaatsing is binnen normale omstandigheden inbegrepen in de opstartkost.
- Buiten de 40 kilometer komt er een extra kost van 1€/km bij.
- Bij een reservatie ontvangt de klant een voorschotfactuur van 30% voor het vastleggen van het feest. Voor het resterende bedrag ontvangt de klant nadien een factuur.

VOLG ONS OP SOCIALE MEDIA

 nonno.s_pizza

 Nonno's pizza

