



# Pizza Catering Mit Giro zu eurem unvergesslichen Event →

Mit echter italienischer Pizza aus dem Steinofen auf einer Piaggio Ape machen wir euer Event zum unvergesslichen Erlebnis für Gäste, Familien und Angehörige.







# Ihr bringt die Gäste – wir bringen **Italien.**

Der Duft frisch gebackener Pizza, das Knistern des Ofens, das Lächeln beim Servieren – *Amore e Passione* in jedem Moment.

Genießt frische Zutaten, italienische Gastfreundschaft und das Gefühl von *La Dolce Vita* direkt bei eurer Feier.



**1970**

Baujahr der in Italien restaurierten Piaggio Ape 600 MPV.



**90s**

Backzeit im 450 Grad heißen Steinofen.



*Unsere Vision*

# Das ist der Giro Pizza.

## Eine kulinarische Rundreise durch Italien

Wir backen die Pizzen vor euren Augen und legen sie auf einem Ausgabebetisch aus. Somit können sich eure Gäste selbst bedienen und durch verschiedene Geschmäcker probieren.



## GIRO



Giro“ bedeutet auf Italienisch „Runde“ oder „Tour“.

Es beschreibt perfekt die Vision, dass unsere Pizza ein Erlebnis ist: Italien auf 3 Rädern, direkt bei euch vor Ort!





## *Meine Familiengeschichte*

# Von Tropea nach **Hamburg** – der Giro der Familie Calamita geht weiter.



**Nonno Nando**

Opa fuhr meinen Bruder und mich als Kinder mit einer kleinen Ape Cross durch Tropea



**Zio Maurizio**

Onkel betreibt zwei Piaggio Ape mit Pizzaöfen in der Schweiz.



**Papa Francesco**

Papa wohnt mittlerweile auch in der Schweiz, hilft ab und zu bei Events in Hamburg.



**Anton Ferdinando Calamita**

Italienischer Papa, deutsche Mama. Gründer von Giro di Pizza.



*Unser Menü*  
Gestaltet  
euren **Giro**,  
wie es euch  
gefällt.

Ihr sucht euch von unserem Menü 4 verschiedene Pizzasorten aus. Von klassisch bis Gourmet - vegetarisch, Fleisch, Fisch oder Trüffel. Eure Gäste werden begeistert sein.



### **Pizza Margherita**

Tomatensauce, Fior di Latte  
Mozzarella, frisches Basilikum,  
Olivenöl aus Apulien



### **Pizza Tropeana**

Tomatensauce, Fior di Latte  
Mozzarella, scharfe 'Nduja  
Salami, rote Zwiebeln aus  
Tropea



### **Pizza Vegetariana**

Tomatensauce, Fior di Latte  
Mozzarella, Champignons,  
Oliven, rote Zwiebeln aus  
Tropea

# Unser Menü

## Die Pizzakarte

**GIRO** *di* **PIZZA**

*Italien auf 3 Rädern*

Ihr wünscht euch eine andere Pizza? Sagt uns  
gern Bescheid und wir finden auch dafür eine  
kulinarische Lösung!  
Glutenfrei und vegan können wir auch anbieten.

### PIZZE CLASSICHE

#### 1 Margherita

Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella,  
frisches Basilikum, Olivenöl

#### 2 Prosciutto e Funghi

Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella,  
Kochschinken, Champignons

#### 3 Salame Piccante

Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella,  
scharfe italienische Salami, Chiliöl

#### 4 Vegetariana

Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella,  
Champignons, rote Zwiebeln aus Tropea,  
Oliven

#### 5 Quattro Stagioni

Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella,  
Champignons, Artischocken, gekochter  
Schinken, schwarze Oliven

#### 6 Napoli

Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella,  
Sardellen, Kapern, schwarze Oliven

### PIZZE SPECIALI

#### 7 Tropeana

Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella,  
scharfe 'Nduja Salami, rote Zwiebeln aus  
Tropea

#### 8 Tartufo (bianca)

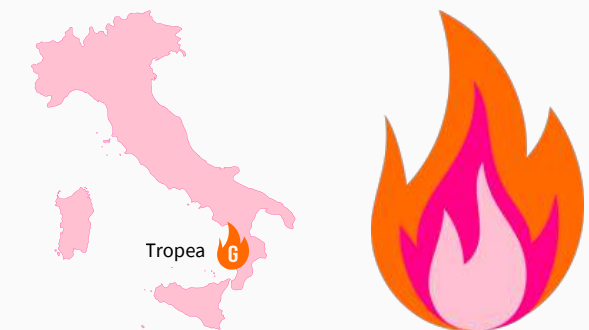
Fior di Latte Mozzarella, Champignons,  
Trüffelcreme, Grana Padano, Olivenöl

#### 9 Parma e Rucola

Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella,  
luftgetrockneter Parmaschinken, Rucola,  
Grana Padano

#### 10 Burrata e Rucola

Tomatensauce, Burrata, Rucola,  
Kirschtomaten, Olivenöl



# Unser Menü

## Antipasti & Desserts

**GIRO** *di* **PIZZA**

---

*Italien auf 3 Rädern*

Ihr wünscht euch noch mehr Italien?  
Gern ergänzen wir eure Pizza-Auswahl mit  
italienischen Antipasti oder süßen Desserts –  
optional und ganz nach euren Wünschen.

### ANTIPASTI

#### 1 Salate

- Fenchelsalat
- Kichererbsensalat
- Linsensalat

#### 2 Gemüse

- Peperonata
- Caponata
- Gegrilltes Gemüse
- Caprese (Tomate & Mozzarella)

#### 3 Focaccia

- Mit Dips wie Salsa Verde oder  
Artischockencreme

#### 4 Arancini

- Frittierte Reisbällchen gefüllt mit  
scharfer Nduja Salami aus Süditalien

#### 5 Vitello Tonnato

- Dünn geschnittenes Kalbfleisch in  
cremiger Thunfisch-Kapern-Sauce

#### 6 Carpaccio

- Hauchdünne, rohe Rindfleischscheiben  
auf Rucola und Parmesan

### DESSERTS

7 Tiramisu 

8 Panna Cotta

9 Creme Caramel

10 Profiteroles

- Schokolade
- Pistazie
- Weiße Schokolade

### GETRÄNKE

11 Italienische Getränke

- Lemon Soda / Oran Soda
- Crodino / San Bitter
- Birra Morretti / Limone / 0,0%





# *Unser Ablauf* Euer Event mit **Giro.**

Im Vorfeld klären wir telefonisch alle organisatorischen Details, damit euer Event reibungslos abläuft und ihr die Feier mit euren Gästen sorglos genießen dürft.

**Benötigte Fläche:**  
ca. 4×4 Meter.

**Aufbau:**  
1 - 1,5 Stunden vor  
Backbeginn sind wir vor  
Ort.

**Pizzen:**  
Es wird eine Pauschale  
vereinbart. Darüber  
hinaus verzehrte Pizzen  
werden zusätzlich  
abgerechnet. Wir  
bringen 10-20% mehr  
mit als die vereinbarte  
Menge.

**Ofen:**  
Unseren Pizzaofen  
betreiben wir autark mit  
Gas.

**Strom:**  
Optional 220V Anschluss  
für unsere Beleuchtung.  
Bis zu 20m Kabel haben  
wir dabei.

**Geschirr:**  
Wir bringen Pappteller  
sowie Servietten mit und  
legen die Pizzen  
geschnitten auf einem  
Ausgabetisch aus.





*Unser Angebot*

# Mobiles Catering – **Pizza** auch für kleinere Runden

## **Auch ohne der Ape bringen wir Italien zu euch**

Mit zwei mobilen Elektro-Öfen backen wir live frische Pizzen – indoor, im Garten oder dort, wo es am besten passt. Wir benötigen lediglich Strom und ca. 3x3 m Platz. Der Ablauf bleibt wie gewohnt: Frische Pizza aus dem Ofen kommt auf dem Ausgabetisch, eure Gäste können zuschauen und direkt genießen.

## **Für wen ist dies interessant?**



Ideal für Events mit 25–50 Personen – ob draußen oder drinnen, wir sind flexibel. Ab einer höheren Personenanzahl empfehlen wir die Ape.







*Italien auf 3 Rädern*

Habt ihr noch Fragen? Meldet euch jederzeit telefonisch oder schriftlich.



Anton Ferdinando Calamita



info@girodipizza.de



+49 152 21944659



@girodipizza



www.girodipizza.de

