



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.



GIRO di PIZZA

Italien auf 3 Rädern

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 Ausgabetisch aus. Somit können sich eure Gäste selbst bedienen und durch verschiedene Geschmäcker probieren.



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 Südtalien

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. 4x4 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 Pappsteller 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. 3x3m 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.



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



Italien auf 3 Rädern



Anton Ferdinando Calamita



info@girodipizza.de



+49 152 21944659



[@girodipizza](https://www.instagram.com/girodipizza)



www.girodipizza.de

