

DA RAFFAELE

— PIZZE E PANUOZZI —

Catering Angebot & Preise / Offerta Catering & Prezzi

Catering ab Zürich / Catering con partenza da Zurigo

Unsere Pauschalangebote verbinden frisch vor Ort gebackene neapolitanische Pizza mit hochwertigen italienischen Produkten und einem professionellen Rundum-Service.

Le nostre offerte forfettarie uniscono pizza napoletana cotta sul posto, prodotti italiani di alta qualità e un servizio professionale completo.

Variante 1 - Pizza-Catering

Variante 1 - Pizza Catering

Frisch vor Ort gebackene Pizzen mit einer kompakten Auswahl aus Standard- und Premiumsorten. Fleisch-, vegetarische und vegane Varianten sind möglich.

Pizze cotte sul posto con una selezione compatta di gusti standard e premium. Sono possibili varianti con carne, vegetariane e vegane.

Personen / Persone	Pauschalpreis / Prezzo
bis / fino a 20	CHF 1'500.-
bis / fino a 25	CHF 1'700.-
bis / fino a 30	CHF 1'900.-
bis / fino a 40	CHF 2'350.-
bis / fino a 50	CHF 2'800.-
bis / fino a 60	CHF 3'250.-

Variante 2 - Apéro & Pizza

Variante 2 - Aperitivo Italiano & Pizza

Kompakte italienische Antipasti-Auswahl, anschliessend frisch vor Ort gebackene Pizzen aus dem Standard- und Premiumsortiment.

Selezione compatta di antipasti italiani, seguita da pizze cotte sul posto scelte tra i gusti standard e premium.

Personen / Persone	Pauschalpreis / Prezzo
bis / fino a 20	CHF 1'950.-
bis / fino a 25	CHF 2'250.-
bis / fino a 30	CHF 2'550.-
bis / fino a 40	CHF 3'150.-
bis / fino a 50	CHF 3'750.-
bis / fino a 60	CHF 4'350.-

Mindestpauschale: CHF 1'500.- / Importo minimo: CHF 1'500.-

Die definitive Speisen- und Pizzenauswahl wird passend zur Personenzahl und zum Ablauf vereinbart. Alle Preise inklusive 8,1 % MWST.
La selezione definitiva di antipasti e pizze viene concordata in base al numero di ospiti e allo svolgimento del servizio. Tutti i prezzi includono l'IVA dell'8,1 %.

DA RAFFAELE

— PIZZE E PANUOZZI —

Leistungsumfang & Konditionen / Servizi & Condizioni

Unsere Preise berücksichtigen den gesamten Aufwand von der Planung bis zur Rückkehr nach Zürich.
I prezzi comprendono l'intero impegno, dalla pianificazione fino al rientro a Zurigo.

Im Pauschalpreis enthalten *Incluso nel prezzo forfettario*

- Beratung, Planung und Abstimmung vor dem Anlass
Consulenza, pianificazione e coordinamento prima dell'evento
- Vorbereitung von Teig, Zutaten und Mise en Place
Preparazione dell'impasto, degli ingredienti e della mise en place
- Beladen, Transport und Rückfahrt innerhalb der Stadt Zürich
Carico, trasporto e rientro all'interno della città di Zurigo
- Mobiler Pizzaofen und benötigtes Betriebsmaterial
Forno mobile per pizza e materiale operativo necessario
- Aufbau, Einheizen und Abbau
Montaggio, riscaldamento del forno e smontaggio
- Zwei Stunden Pizza-Service vor Ort
Due ore di servizio pizza sul posto
- Personal passend zur Gruppengrösse und zum Ablauf
Personale adeguato al numero di ospiti e allo svolgimento
- Reinigung, Rücktransport und Ausladen
Pulizia, trasporto di ritorno e scarico

Premium-Qualität / Qualità premium

Wir verwenden ausgewählte italienische Zutaten wie Fior di Latte, Prosciutto di Parma DOP, Mortadella, Bresaola, Büffelmozzarella, Pistaziencreme, Salsiccia und Friarielli.

Utilizziamo ingredienti italiani selezionati come Fior di Latte, Prosciutto di Parma DOP, Mortadella, Bresaola, mozzarella di bufala, crema di pistacchio, salsiccia e friarielli.

Anfahrt ab Zürich / Trasferta da Zurigo

Zone / Zona	Zuschlag / Supplemento
Stadt Zürich / Città di Zurigo	inklusive
bis 20 km ausserhalb / fino a 20 km	CHF 150.-
21-40 km	CHF 250.-
41-60 km	CHF 400.-
mehr als 60 km / oltre 60 km	auf Anfrage

Zusatzleistungen / Servizi aggiuntivi

Leistung / Servizio	Preis / Prezzo
Zusätzliche Servicestunde mit Team <i>Ora di servizio aggiuntiva con il team</i>	CHF 180.-
Zusätzliche Servicekraft pro Stunde, mindestens 4 Stunden <i>Personale aggiuntivo all'ora, minimo 4 ore</i>	CHF 75.-
Panna Cotta pro Portion <i>Panna cotta per porzione</i>	CHF 9.50
Tiramisù pro Portion <i>Tiramisù per porzione</i>	CHF 11.50
Mousse al Cioccolato pro Portion <i>Mousse al cioccolato per porzione</i>	CHF 11.50

Parkgebühren, Zufahrtsbewilligungen, erschwerte Zugänge, lange Transportwege, Treppen oder besondere Infrastruktur werden nach effektivem Aufwand separat offeriert. Bei mehreren Dessertsorten ist die genaue Stückzahl pro Sorte erforderlich.

Parcheggi, permessi di accesso, accessi difficili, lunghi tragitti di trasporto, scale o infrastrutture particolari vengono quotati separatamente in base all'effettivo impegno. Se vengono scelti più tipi di dessert, è necessaria la quantità esatta per ogni tipo.

Die Angaben sind Richtpreise. Das verbindliche Angebot wird nach Prüfung von Datum, Ort, Personenzahl, Servicezeit und gewünschter Auswahl erstellt.

I prezzi indicati sono orientativi. L'offerta vincolante viene preparata dopo la verifica della data, del luogo, del numero di ospiti, della durata del servizio e della selezione desiderata.

DA RAFFAELE

— PIZZE E PANUOZZI —

Catering Menü / Menu Catering

Auswahl für Veranstaltungen / Selezione per eventi

Aus den folgenden Möglichkeiten wird gemeinsam eine kompakte Auswahl zusammengestellt. So bleiben Vorbereitung, Transport und Service effizient und die Qualität konstant.

Tra le seguenti proposte viene concordata una selezione compatta, così da mantenere efficienti la preparazione, il trasporto e il servizio, garantendo una qualità costante.

Vorspeisen / Antipasti

Tagliere misto di salumi e formaggi

Gemischte Platte mit italienischen Wurstwaren, verschiedenen Käsesorten und eingelegtem Gemüse
Selezione di salumi italiani, formaggi assortiti e verdure sott'olio

Insalata Caprese

Büffelmozzarella, Tomaten und Basilikum
Mozzarella di bufala, pomodoro e basilico

Insalata Mista

Eisbergsalat, Rucola, Kirschtomaten, Peperoni und Artischockenherzen
Insalata iceberg, rucola, pomodorini, peperoni e cuori di carciofo

Bruschetta al Pomodoro

Geröstetes Brot mit Tomaten, Knoblauch und Basilikum
Pane tostato con pomodoro, aglio e basilico

Focaccia al Padellino - Pomodoro e Origano

Frischgebackene Focaccia mit Tomaten und Oregano
Focaccia appena sfornata con pomodoro e origano

Hausgemachte Desserts / Dolci fatti in casa

Tiramisù

Hausgemachtes klassisches Tiramisù
Tiramisù classico fatto in casa

Panna Cotta

Wahlweise Erdbeere, Himbeere oder Mango
A scelta: fragola, lampone oppure mango

Mousse al Cioccolato

Hausgemachte Schokoladenmousse
Mousse al cioccolato fatta in casa

Planung / Organizzazione

Die definitive Auswahl und die benötigten Mengen werden vor dem Anlass verbindlich vereinbart. Die Anzahl der verschiedenen Speisen wird passend zur Personenzahl und zum Ablauf bewusst begrenzt.

La selezione definitiva e le quantità necessarie vengono concordate in modo vincolante prima dell'evento. Il numero di proposte viene volutamente limitato in base agli ospiti e allo svolgimento del servizio.

Desserts: Werden mehrere Dessertsorten gewünscht, benötigen wir die genaue Stückzahl pro Sorte.

Dolci: Se vengono scelti più tipi di dessert, è necessario indicare la quantità esatta per ogni tipo.

Allergene / Allergeni

Gerne informieren wir über enthaltene Zutaten. Bitte teilen Sie uns Allergien, Intoleranzen oder spezielle Ernährungsformen bei der Planung mit.

Siamo lieti di fornire informazioni sugli ingredienti. Vi preghiamo di comunicarci durante la pianificazione eventuali allergie, intolleranze o esigenze alimentari particolari.

DA RAFFAELE

PIZZE E PANUOZZI

Pizza Auswahl / Selezione di Pizze

Die konkrete Anzahl der angebotenen Pizzasorten wird passend zur Veranstaltung festgelegt.

Il numero concreto di gusti proposti viene definito in base all'evento.

Preisgruppe Standard

Fascia di prezzo standard

Marinara

Tomatensauce, Oregano, Knoblauch und Basilikum
Salsa di pomodoro, origano, aglio e basilico

Margherita

Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte und Basilikum
Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte e basilico

Prosciutto

Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Schinken und Basilikum
Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto e basilico

Prosciutto e Funghi

Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Schinken, Champignons und Basilikum
Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, funghi e basilico

Diavola

Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte und scharfe Salami
Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte e salame piccante

Verdure

Mozzarella Fior di Latte, Artischockencreme, Artischockenherzen, Auberginen, Kirschtomaten und Basilikum
Mozzarella fior di latte, crema di carciofi, cuori di carciofo, melanzane, pomodorini e basilico

Vegana

Tomatensauce, Zucchini, Auberginen, Peperoni und Artischockenherzen
Salsa di pomodoro, zucchine, melanzane, peperoni e cuori di carciofo

Preisgruppe Premium

Fascia di prezzo premium

Italiana

Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Grana Padano, Parmaschinken DOP, Rucola und Kirschtomaten
Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, Grana Padano, prosciutto di Parma DOP, rucola e pomodorini

Bresaola

Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Bresaola, Trüffelöl, Rucola und Kirschtomaten
Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, bresaola, olio al tartufo, rucola e pomodorini

Mortadella

Mozzarella Fior di Latte, Pistaziencreme, Mortadella und geriebene Pistazien
Mozzarella fior di latte, crema di pistacchio, mortadella e granella di pistacchio

Salsiccia e Friarielli

Friarielli-Creme, Provola, Friarielli und Salsiccia
Crema di friarielli, provola, friarielli e salsiccia

Quattro Formaggi

Mozzarella Fior di Latte, Gorgonzola, Scamorza und Grana Padano
Mozzarella fior di latte, gorgonzola, scamorza e Grana Padano

'Nduja e Gorgonzola

Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, 'Nduja und Gorgonzola
Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, 'nduja e gorgonzola

Bufala

Tomatensauce, nach dem Backen belegte Büffelmozzarella und Basilikum
Salsa di pomodoro, mozzarella di bufala aggiunta dopo la cottura e basilico

DA RAFFAELE

PIZZE E PANUOZZI

Catering Anfrage / Richiesta Catering

Angaben für ein individuelles Angebot / Dati per un'offerta personalizzata

Bitte füllen Sie die wichtigsten Angaben aus. Die definitive Auswahl und die benötigten Mengen werden anschliessend gemeinsam vereinbart.
Compilare i dati principali. La selezione definitiva e le quantità necessarie saranno concordate successivamente.

Kontaktangaben / Dati di contatto

Vor- und Nachname / Nome e cognome

Firma / Organisation / Azienda / Organizzazione

Telefon / Telefono

E-Mail / E-mail

Rechnungsadresse / Indirizzo di fatturazione

PLZ / Ort / NPA / Località

Veranstaltung / Evento

Datum / Data

Servicebeginn / Inizio

Personen gesamt / Ospiti

davon Kinder / di cui bambini

Art der Veranstaltung / Tipo di evento

- ☐ Geburtstag / Compleanno ☐ Hochzeit / Matrimonio ☐ Firmenanlass / Evento aziendale ☐ Privatanlass / Evento privato
☐ Andere / Altro

Veranstaltungsort / Luogo dell'evento

Adresse des Veranstaltungsorts / Indirizzo dell'evento

- ☐ Innenbereich / Interno ☐ Aussenbereich / Esterno ☐ Innen & aussen / Interno ed esterno

Catering-Auswahl / Scelta catering

☐ Variante 1 – Pizza-Catering

Frisch vor Ort gebackene Pizzen mit einer kompakten Auswahl aus Standard- und Premiumsorten.

Pizze cotte sul posto con una selezione compatta di gusti standard e premium.

☐ Variante 2 – Italienisches Apéro & Pizza

Kompakte italienische Antipasti-Auswahl, anschliessend frisch vor Ort gebackene Pizzen.

Selezione compatta di antipasti italiani, seguita da pizze cotte al momento.

Gewünschte Ausrichtung / Preferenze alimentari

- ☐ Fleisch / Carne ☐ Vegetarisch / Vegetariano
☐ Vegan / Vegano

Optionale Desserts – genaue Stückzahl / Dolci opzionali – quantità esatta

- ☐ Tiramisù ☐ Panna Cotta ☐ Mousse

Logistik & Hinweise / Logistica & indicazioni

- ☐ Direkte Zufahrt / Parkplatz / Accesso diretto / parcheggio ☐ Strom 230 V / Corrente 230 V ☐ Wasserzugang / Accesso all'acqua
☐ Wetterschutz / Copertura

Allergien, Intoleranzen oder besondere Wünsche / Allergie, intolleranze o richieste particolari