PINSERIA
VILLA MEDICI
FOODTRUCK
Unser
Foodtruck
auf deinem Event
foodtruck.villa.medici

PINSERIA
VILLA MEDICI
FOODTRUCK

gusto per il cuore...

Wir bringen italienisches Lebensgefühl direkt zu dir auf dein Event.

Unsere Foodmission ? Glücklichen Gäste !

Wir kümmern uns ums kochen und du feierst sorgenfrei mit deinen Gästen.
Bestes italienisches Essen, hergestellt aus den besten italienischen Produkten, gekocht wird direkt vor den Augen deiner Gäste.

„Authentic Italian Flair" mit unserem Foodtruck und unserem Team, bringen wir ein hauch Italien auf dein Event, versprochen!

In diesem Foodtruck - Bucklet findest du eine Auswahl an Antipasti, Pinsa Romana, hausgem. Pasta und Dolci.

Du brauchst Hilfe ? Wir stehen dir gerne zur Seite und planen gemeinsam mit dir dein unvergessliches Event.

PINSERIA
VILLA MEDICI
FOODTRUCK

Unser Foodtruck, ein original amerikanischer GMC P2500 Stepvan mit einem 5,7l V8 Motor.

Er wurde von uns mit viel Herzblut aufwendig restauriert und mit allen Features ausgestattet, die wir zum kochen benötigen

Auf deinem Event benötigen wir lediglich einen16a Starkstromanschluss und Festwasseranschluss

Mit einem Außenmaß von 5,5m Länge, 2,20m Breite und 2.90m Höhe, passt in fast jede Einfahrt.

Antipasti Bar
italiano

Antipasti Bar

marinierte Aubergine, Knoblauch, Basilikum
marinierte Zucchini, Knoblauch, Minze
marinierte Paprika, Knoblauch, Kapern, Petersilie
Caprese mit Basilikumpesto
Grana Padano Sticks
Oliven
Salumi (ital. Auschnitt)
versch. Dips
Grissini
frisches Brot

Antipasti Bar, schön angerichtet in Weckgläser, Spiese und kl. Schalen, vor dem Foodtruck aufgebaut

pro Person **15€**

Pasta Grana Padano

hausgem. Ditali (kurze Pasta) mit Kirschtomaten, Knoblauch, Olivenöl und frischem Basilikum, im Grana Padano „Käselaib“geschwenkt.

Toppings

Pulled Vitello - mariniertes Kalbfleisch 18h bei 85C „Sous Vide“ gegart

Shrimps & Lime - Shrimps, Zitrone, Lauch und Fenchel aus dem Garten

Caponata - sizil. Auberginenconfit mit Kapern, Oliven und Tomatensugo

wahlweise 3 Topping Kreationen zur Auswahl
Wir servieren die Pasta in Bio-Einweggeschirr, ca 150g pro Portionen

pro Person Pasta Grana Padano	**15€**
pro Person 3 Toppings zur Auswahl	**10€**

Pasta Grana Padano

Pinsa Romana

special package

PINSERIA VILLA MEDICI FOODTRUCK

PINSA SAN DANIELE

knusprige Pinsa Romana mit Bio - Tomatensugo, Fior di Latte, hauchdünn geschnittener San Daniele, knackiger Rucola, Grana Padano 12 Monate gereift, Balsamico di Modena verfeinert mit Büffelmozzarella

PINSA ALLA NORMA

knusprige Pinsa Romana mit Bio - Tomatensugo, Fior di Latte, Aubergine, frisch gehobelter Ricotta, Basilikum

PINSA SALMONE

knusprige Pinsa Romana mit Ricotta - Limettencrème, Fior di Latte, gebeizter Wildlachs, Babyspinat, Kirschtomaten, Balsamico

wahlweise 3 Pinsa Romana Kreationen zur Auswahl
Es werden 15cm x 15cm große Stück serviert

pro Person **25€**

PINSA VITELLO TONNATO

knusprige Pinsa Romana mit Bio - Tomatensugo, Fior di Latte, dünn geschnittene Kalbsscheiben, Tuna - Majocrème, Kapern, knackiger Rucola, Grana Padano 12 Monte gereift, Balsamico di Modena verfeinert mit Burratacreme

PINSA CARBONARA E TARTUFO

knusprige Pinsa Romana mit Bio Olivenöl extra Vergine , Fior di Latte, Mascarpone, Pancetta, Eigelb, Pecorino, ital. schwarzer Trüffel frisch geraspelt

PINSA TUNA

knusprige Pinsa Romana mit Bio Olivenöl extra Vergine , Fior di Latte, marinierte Tomaten, "Sashimi" - gelbflossen Thunfisch in Sesamkruste , Wakame, Japanischer dunkler Essig

wahlweise 3 Pinsa Romana Kreationen zur Auswahl
Es werden 15cm x 15cm große Stück serviert

pro Person **35€**

Pinsa Romana

premium package

Pinsa Romana

classic package

PINSA PROSCIUTTO

knusprige Pinsa Romana mit Bio - Tomatensugo, Fior di Latte, hauchdünn geschnittener ital. Kochschinken, verfeinert mit Büffelmozzarella und frischem Basilikum

PINSA MARGHERITA

knusprige Pinsa Romana mit Bio - Tomatensugo, Fior di Latte, verfeinert mit Büffelmozzarella und frischem Basilikum

PINSA BRUSCHETTA

knusprige Pinsa Romana mit Bio - Tomatensugo, Fior di Latte, marinierte Romanatomaten, knackiger Rucola, Grana Padano 12 Monate gereift, Balsamico di Modena

wahlweise 3 Pinsa Romana Kreationen zur Auswahl
Es werden 15cm x 15cm große Stück serviert

pro Person **15€**

Dolci

Panna Cotta

gestockte Sahne mit Bio Vanillebourbon & saisonales Obstconfit

Tiramisu

Luftige Mascarponecreme, Baileys, Bisquit, Kakao

Frutta Macedoni

Saisonaler Obstsalat mariniert mit Zitrone und Minze

3 Dolci im Glas

pro Person **12€**

Drinks
Cocktails
Wine

Mobile Bar

Wir können nicht nur Food, sondern auch Drinks, Cocktails & Wein.

Champagner zum Empfang

Aperitif davor

Weinempfehlung dazu

.

Longdrinks danach

Gerne erstellen wir dir ein passend Angebot.

pro Person **auf Anfrage**

Anfahrt. Aufbau und Personal

Personal

Erfahrenes Fachpersonal, Koch, Pizzabäcker und Servicepersonal
49€/h

Anfahrt + Abfahrt

Hin - & Rückweg
je km/ **1.79€**

Foodtruck Basic

Dieses Basic beinhalten folgende Leistung:
Aufbau und Abbau - Versicherungspauschale -
Verschleißpauschale - Reinigung
2 x Personal a 3h inklusive , jede weitere Stunde s.o.
390€

Du willst mit uns durchstarten ?

Dann schreib uns eine kurze Mail mit folgenden Infos:

- **Wo findet dein Event statt?**
- **Wie viel Gäste erwartest du?**
- **Wann beginnt dein Event?**
- **Was für ein Event ist es?**

06821 63 61 888 (DI - SA I 12 -15 UHR) oder per Mail **info@neunkirchen-villamedici.de**

Weitere Infos findest du auf unserer Website unter : www.neunkirchen-villamedici.de

PINSERIA
VILLA MEDICI
FOODTRUCK
Unser
Foodtruck
auf Ihrem Event
foodtruck.villa.medici