

# ITALIAN FOOD TRUCK



modern.italian.kitchen.

Beispielangebot

Dies ist ein Beispielangebot für 50 Personen.

Ausgabefenster 3h

Inkl 2 Köche

| Position                                    | Beschreibung   | Preis/<br>Einzeln | Anzahl |     | Preis/<br>Gesamt |
|---|--|-------------------|--------|-----|------------------|
| Foodtruck Basic                             | inkl. Reinigung, Verbrauchsmaterial, Verschleißkosten und Versicherung.<br>Inkl 2x Köche a 3h jede weitere h 49€   | € 390             | 1      | Stk | € 390            |
| Personal                                    | 2 Köche Pauschal   | € 49              | 0      | h   | € 0              |
| Anfahrt                                     | Anfahrtskosten von 1,79 € km je gefahrenen Kilometer, werden zusätzlich berechnet vom Standort 66538 Neunkirchen Saar aus.<br>Hin- sowie Rückweg.  | € 1,79            | 50     | Km  | € 89,5           |
| Pinsa & Pasta                               |  |                   |        |     |                  |
| <b>Pinsa Romana Classic Package</b>         | Fast wie eine Pizza. Allerdings ist Sie gesünder, bekömmlicher und schmeckt deutlich besser als die Pizza. Das besondere an der Pinsa Romana ist, dass Sie aus 3 Mehlsorten besteht, Soja -, Weizen - und Reismehl. Nach 72h Ruhephase, wie die Pinsa erst bearbeitet und gebacken. Unbedingt probieren. | € 15              | 50     |     | € 750            |
| Pinsa Bruschetta (ca 15X25cm Stück/ Person) | Bio Tomatensugo, Fior di Latte (Mozzarella), marinierte Tomaten, Rucola, Burratacreme, hausgem. Balsamicocreme   |                   |        |     |                  |
| Pinsa Prosciutto (ca 15X25cm Stück/ Person) | Bio Tomatensugo, Fior di Latte (Mozzarella), ital. Kochschinken, Burratacreme, frischer Basilikum  |                   |        |     |                  |

|   |  |         |    |  |                   |
|---|--|---------|----|--|-------------------|
| Pinsa Margherita (ca 15X25cm Stück/ Person) | knusprige Pinsa Romana mit Bio - Tomatensugo, Fior di Latte, Olivenöl, Basilikum                   |         |    |  |                   |
| <b>Pasta Grana Padano</b>                   | Hausgem. Ditali mit Bio Tomatensugo, Kirschtomaten und Basilikum, im original Grana Padano Käselab | € 10,00 | 50 |  | € 500,00          |
|   | Shrimps, Zitrone, Lauch und Wildfenchel aus dem Garten   | € 3,50  | 50 |  | € 175,00          |
|   | mariniertes Kalbfleisch 18h bei 85C Sous Vide gegart   | € 3,50  | 50 |  | € 175,00          |
|   |  |         |    |  |                   |
|   |  |         |    |  |                   |
|   |  |         |    |  |                   |
|   |  |         |    |  |                   |
|   |  |         |    |  |                   |
|   | gesamt netto   |         |    |  | € 2.079,50        |
|   | MwSt 7%  |         |    |  | € 145,57          |
|   | gesamt brutto  |         |    |  | <b>€ 2.225,07</b> |



ITALIAN  
FOOD  
TRUCK

VILLA  
MEDICI  
modern.italian.kitchen.

# Unser Foodtruck auf Ihrem Event



Villa Medici  
Zweibrückerstraße 86  
66538 Neunkirchen

KSK Kusel  
IBAN DE79 5405 1550 0000 9758 96  
BIC MALADE51KUS

info@neunkirchen-villamedici.de  
www.neunkirchen-villamedici.de  
06821 / 63 61 888