



AMICI DEL FORNO

Brochure

Pizza Foodtruck en catering

PIZZA FOODTRUCK



PIZZA FOODTRUCK

Onze authentieke houtoven is een essentieel onderdeel van onze pizza-foodtruck en bovendien een eye-catcher voor je gasten. Naast de oven is onze foodtruck uitgerust met een werkstation en bedientoog.



10 JAAR ERVARING

Met 10 jaar ervaring en een vast team bieden wij jullie de beste service. Zorgeloos genieten van jouw feest.



VERS BEREID

Ter plaatse bereiden wij met kraak verse ingrediënten en ons eigen artisanaal deeg, ovenheerlijke pizza's.



SNELLE SERVICE

Met een snelheid van minimum 120 à 200 pizza's per uur zorgen wij voor een high-quality en snelle service.



TOTAAL CATERING

Wij verzorgen jullie catering van aperitief aanbod, tot pizza, tot salades en dessert. Genieten van start tot einde.

WAT DIEN JE TE VOORZIEN?

- ruimte voor onze foodtruck en bedientoog ongeveer 5m op 5m
- bij oprit 2.5m breed en 3m hoog
- één stopcontact



WIJ ZORGEN VOOR

- vlotte opstart en voorbereiding (uurtje om de oven op te warmen en half uurtje opruim)
- bordjes en servetten
- snelle service van minimaal 120 à 200 pizza's per uur

APERRO

Antipasti-planken

- geserveerd op grote houten planken,
- assortiment Italiaanse specialiteiten: bruschetta met look en rozemarijn, parmaham, mortadella, salami, coppa grissini met rucola - en tomatenpesto, pecorini kaas, spiesjes met kersttomaatjes en mozzarellabolletjes, gemarineerde ansjovisjes, gekookte kwarteleitjes, zwarte olijven.

Parmezaan kroketje met citroen

Arrosticinni

- ter plaatse bereide lam-spiesjes "Arrosticini"
- op de BBQ, gemarineerd in een gremolata van peterselie, citroen en look, geserveerd met een salsa d'aglio.



APERRO



PIZZA BUFFET

In onze houtoven van 450 graden maken wij heerlijke en ambachtelijke pizza's. De pizza's die we serveren zijn beperkt in keuze om goede en verse kwaliteit te garanderen. Alle pizza's worden versneden en afgewerkt met verse kruiden, olie en rucola. We maken een buffet waar de mensen zelf slices nemen, zo kunnen ze elke soort eens proeven. De pizza's worden ter plaatse vers gemaakt.

Margherita (V)

(tomatensaus/mozzarella/kerstomaten/olijven/olie&kruiden)

Salami

(tomatensaus/mozzarella/salami/rucola/olie&kruiden)

Prosciutto Funghi

(tomatensaus/mozzarella/boschampions/ham/oregano)

Funghi (V)

(tomatensaus/mozzarella/boschampions/oregano)

Parma

(tomatensaus/mozzarella/parmaham/rucola/parmigiano/olie&kruiden)

Amici

(tomatensaus/geitenkaas/honing/rode ajuin/parma/rucola/olie&kruiden)

Amici Veggies (V)

(tomatensaus/geitenkaas/honing/rode ajuin/rucola/olie&kruiden)

Dieet wensen of allergieën, meld het ons!



SALADE BUFFET

(min 50 personen)

De salades worden door ons in aardwerk geserveerd. Borden, bestek & tafel worden voorzien door jullie.

- Watermeloen afgewerkt met feta, pijnboompitten & munt
- Tomaten mix met ricotta, basilicum & sjalot.
- Rode biet, radijsjes & tuinkers
- Rucola-ijsberg, rode ui, lente-ui, komkommer afgewerkt met parmegianno & dragonazijn.



DESSERT

- Vers schepijs op hoorntje: vanille en chocolade (vanaf 50 personen)
- Tiramisu
- Crème Brûlée
- Chocomousse



AMICI DEL FORNO

tel. 0473 53 52 01
info@amicidelforno.be
www.amicidelforno.be