

Pizza Mulino Ihr Pizza-Anlass in der Backstube

Teamanlass für Gruppen ab 15 bis max. 30 Personen

Dicker Boden, dünner Boden, oval, kreisrund, eine grosse Pizza oder mehrere kleine – Pizzavorlieben sind verschieden. Bei uns können Sie die Pizza nach Ihrem Gusto kreieren.

Es besteht die Möglichkeit, die Pizza von Grund auf selber zuzubereiten: Unter Anleitung mischen und kneten Sie den Teig, lassen ihn gehen, belegen und backen dann die Pizza.

Gerne bereiten wir den Teig aber auch schon vor, so dass Sie sich in aller Ruhe dem Apéro oder den Gästen widmen dürfen und dann gleich mit dem Belegen der Pizze loslegen können. Wie Sie wollen!

Der Pizzaschmaus kann um hausgemachten Salat und Dessert ergänzt werden.

Ablauf: Vom Teige kneten, Tische decken über Flaschen öffnen bis hin zu Teller abräumen: Anpacken ist der Kern dieses Angebotes. Darum ist es bei Gruppen so beliebt, bei denen Zusammenarbeit gross geschrieben wird.

Preise: Workshop inkl. Essen pro Person CHF 90.–
Inklusive Welcome-Drink und kurzer Mühlenführung
Getränke separat nach Getränkekarte
Apero Italiano (versch Hartkäse, Oliven, Nüsse) CHF 8.–/P.
Salat CHF 8.–/P.
Dolci (nach Absprache) CHF 8.–/P.

Dauer: 4 Stunden inkl. Essen

Buchungen und Beratungen: Di – Fr von 14 – 17 Uhr unter 044 422 76 60
oder via email info@muehlerama.ch.

