



## jaja Napoli Event 2025

APPROVATO

VERA  
PIZZA



Napoletana

APPROVED

**Söker ni det där lilla extra till er fest?  
Våra pizzatrucks är perfekta till födelsedagsfester, bröllop,  
företagsevent m.m**

### **Vad är godare än nybakad napolitansk pizza?**

Vi kommer till er med vår pizzatruck och tänder den vedeldade napolitanska pizzaugnen. Medans ugnen blir varm förbereder vi för de pizzorna ni valt och när det är dags för er att äta serverar vi rykande varma pizzor direkt från ugnen.

Vid mingel slicar vi pizzorna och serverar dem direkt från bilen eller om ni har sittande middag slicar vi pizzorna, lägger dem i kartonger så att er serveringspersonal kan hämta dem och servera dem på borden så som ni önskar.

### **Pizza 15 000 kr**

- 50 pizzor, ni väljer 3 olika från menyn
- Pizzakartonger eller slicetallrikar
- 2h bakning på plats
- 5 mil körning

Extra pizzor: 155kr/pizza

**Är ni många som ska serveras under en begränsad tid så kan vi baka  
pizzette eller panuozzo till er (100-150st/h).**

### **Pizzette/Panuozzo 15 000 kr**

- 70 pizzette/panuozzo
- 2h bakning på plats
- 5 mil körning

Extra pizzette/panuozzo: 90kr/pizzette

Pizzette är en mindre pizza (ca 2/3 pizza), den är avlång och enkel att hålla och äta direkt från handen. Panuozzo är en napolitansk pizzamacka, vi bakar ett avlångt, platt bröd som vi delar, fyller med godsaker och bakar i ugnen igen.

De bakas på vår napolitanska pizzadeg och med samma goda råvaror som våra pizzor.

**Är eventet inomhus? Inga problem, vi har även en elektrisk  
napolitansk pizzaugn.  
Hör av er ditt oss för info.**





jaja Napoli  
**Event 2025**



Nu kan ni även beställa kaffe,  
granite och något sött till efter maten.

## Kaffe

Espresso, cappuccino & lungo  
**30 st - 1500 kr**

extra kaffe 40 kr/st

Kaffet serveras i pappmuggar  
Mjök & socker ingår

## Granite

En svalkande och uppfriskande avslutning!  
Citron, jordgubb, melon och körsbär  
**50 st - 1500 kr**

Ni väljer upp till 2 smaker,  
ca 8-9 liter totalt  
Serveras i pappmuggar



## Cannoli Crocco

Goda & krispiga krockantrullar fyllda med choklad- eller  
pistagekräm

**50 st - 1200 kr**

Extra 20 st - 400 kr



## Gelato

Vi samarbetar även med da Aldo!  
Önskar ni gelato kontakta oss för pris







# jaja Napoli Event 2025 MENY

PIZZA, PIZZETTE & PANUOZZO  
Välj upp till tre stycken från nedan meny

## 1. Marinara

San Marzano-tomat D.O.P, olivolja, oregano, vitlök

## 2. Verace Margherita

San Marzano-tomat D.O.P, fior di latte, parmesan, olivolja & basilika

## 3. Vesuvio

San Marzano-tomat D.O.P, fior di latte, parmesan, prosciutto cotto, olivolja & basilika

## 4. Salami Napoli

Fior di latte, parmesan, gula körsbärstomater, kaprisbär, salami Napoli (mild), olivolja & basilika

## 5. Salami Venticina

Fior di latte, parmesan, gula körsbärstomater, kaprisbär, salami Venticina (**stark**), olivolja & basilika

## 6. Pomodoro

Fior di latte, parmesan, körsbärstomater, gorgonzola dolce D.O.P, olivolja & basilika

## 7. Salsiccia e Cime di Rapa

Fior di latte, parmesan, salsicciafärs, salami Venticina (**stark**), cime di rapa, olivolja & basilika

## 8. Salsiccia e Finnochio

Fior di latte, parmesan, salsicciafärs, salami Venticina (**stark**), picklad fänkål, olivolja & basilika

## 9. Funghi

Fior di latte, parmesan, provola, röda körsbärstomater, champinjoner, vitlök, olivolja & basilika

## 10. La Contadina

Fior di latte, parmesan, gula körsbärstomater, tryffelsalsa, vitlök, oregano, olivolja & basilika

## 11. Diavola

San Marzano-tomat D.O.P, fior di latte, parmesan, gorgonzola dolce D.O.P, salami Venticina (**stark**) olivolja & basilika

## 12. Golden Margherita

Gula tomat, fior di latte, parmesan, röda körsbärstomater, olivolja & basilika

## 13. Nduja

San Marzano-tomat D.O.P, fior di latte, parmesan, provola, nduja (**stark**), olivolja & basilika

### Liten ordlista

**D.O.P:** En kvalitetsmärkning för livsmedel som garanterar att en produkt är tillverkad, bearbetad och framställd enligt traditionella metoder och i ett specifikt geografiskt område

**San Marzano:** "Det röda guldet", odlas i vulkanisk jord vid Vesuvius nära Neapel

**Fior di latte:** Färsk mozzarella tillverkad av komjolk

**Parmesan:** Hård, lagrad ost med stark smak, tillverkad av komjolk

**Prosciutto cotto:** Kokt skinka

**Gorgonzola dolce:** Mild och krämig mögelost tillverkad av komjolk

**Cime di Rapa:** En grönsak nära besläktad med broccolin

**Provola:** Rökt halvhård ost tillverkad av komjolk

**Nduja:** En kryddig, mjuk korv från Kalabrien, gjord på fläskkött och chili







# jaja Napoli Event 2025



## Praktisk info

Vi är på plats 1-2h innan vi ska börja servera och ca 1h efter avslutad servering.  
Önskar ni att vi är på plats tidigare än 2h innan servering tillkommer en avgift på 1000 kr/h.

Vi måste stå på privat mark och ha tillgång till el 230V.  
För att stå på offentlig mark krävs tillstånd från polisen, vilket ni måste ansöka om.

Körersättning tillkommer när den totala sträckan är längre än 5 mil  
(vi utgår från Röglevägen 278 i Ängelholm).

5-20 mil: +45kr/mil  
Över 20 mil offereras

Pizzor med glutenfri botten kan bokas i förväg. Dessa bakas när ugnen har en lägre temperatur, så viss väntetid kan förekomma. Det kan finnas spår av gluten då ytan vi bakar på är begränsad och alla pizzor bakas i samma ugn.  
Pris: +65 kr / glutenfri pizzabotten

Vid bokning faktureras en bokningsavgift på 2000kr (räknas av från slutfakturan).  
Storhelgstillägg: 5000kr  
Vid bakning efter 22.00 tillkommer en avgift på 3000kr  
Vi fakturerar det antal pizzor som bokats.

Vid avbokning, som ska göras skriftligen, betalas bokningsavgiften tillbaka om avbokningen sker senast 14 dagar före eventet.  
Sker avbokningen senare än detta så har ni möjlighet att boka ett nytt ledigt datum.  
Ändringar, antal pizzor, vilka pizzor ska meddelas skriftligen senast 7 dagar innan eventet.

Priserna är inklusive moms.

## Kontakta oss

Skicka en förfrågan via formuläret på vår hemsida: [www.jajanapoli.se](http://www.jajanapoli.se) eller skicka ett mail: [info@jajanapoli.se](mailto:info@jajanapoli.se)

Ni kan även ringa till oss:  
Josefine: 0708 - 14 08 89  
Andrei: 0700 - 16 55 11