



jaja Napoli Event 2025



**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 tändar 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 gelato, kaffe och granite till efter maten.



Gelato

3 smaker

pistage, choklad & mango (sorbet)

50 st - 5000 kr

extra gelato 55:-/st

Serveras i bågare

Kaffe

Espresso, cappuccino & lungo

30 st - 1500 kr

extra kaffe 35 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



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 Ventricina

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

6. Pomodorini

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

7. Salsiccia e Cime di Rapa

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

8. Salsiccia e Finnochio

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

9. Funghi

San Marzano-tomat D.O.P, fior di latte, parmesan, röda körsbärstomater, champinjoner, vitlök, **cayennepeppar**, olivolja & basilika

10. La Contadina - Vårt bidrag i Pizza World Championship i Parma 2022

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

11. Diavola

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

- Sveriges bästa Margherita 2022

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, 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 eller skicka ett mail: info@jajanapoli.se

Ni kan även ringa till oss:

Josefine: 0708 - 14 08 89

Andrei: 0700 - 16 55 11