



# Bruno Tinello



Egal ob Geburtstag, Hochzeit,  
Jubiläum, Taufe oder Firmenfeier.

*Wir sind Ihr zuverlässiger  
Catering-Service.*

📞 +49 (0)157 38098291

✉ info@bruisa-catering.de

📷 bruisacatering

WWW.BRUISA-CATERING.DE

# Bruno & Isabella

Catering mit Herz und Geschmack



Bruno kommt aus einem kleinen Dorf in Kalabrien und stand schon mit 16 zum ersten Mal am Pizzaofen. Seitdem dreht sich bei ihm Alles um gutes Essen – von knuspriger Pizza über hausgemachte Pasta bis hin zu raffinierten Fleischgerichten. Heute vereint er über 15 Jahre Restaurant-Erfahrung mit dem Geschmack echter italienischer Küche.

Seit über zwei Jahren bietet er mit seiner Partnerin Isabella, Gymnasiallehrerin und Organisationstalent, Caterings für Firmenfeiern, Geburtstage, Kommunionen und mehr an.

Ob traditionell oder modern – jedes Gericht ist frisch, hochwertig und mit Liebe zubereitet.

*Lassen Sie sich verwöhnen –  
wir kümmern uns um den Rest!*

Entdecken Sie unser handverlesenes Sortiment – für Feinschmecker & Liebhaber echter italienischer Küche:

- **PIZZA-Party**  
Unvergessliches Event mit frischer, leckerer Pizza
- **Kochkurse**  
Entdecke die italienische Küche und ihre Geheimnisse
- **Warmes / Kaltes Buffet**  
Vielfältige Auswahl an köstlichen Speisen für dein Event
- **Catering für Vorträge und Seminare**  
Perfekte kulinarische Begleitung für professionelle Veranstaltungen

# Exklusiv bei uns:

## Keine Lust auf ein klassisches Catering?

Dann kommen wir mit unserem Steinofen zu Ihnen nach Hause und backen für Sie auf Wunsch vor Ort leckere Pizzen, mit den frischesten Zutaten und einem lange aufgegangenen Teig.

NEUGIERIG? WIR BERATEN SIE GERNE.

### **Pizza Margherita 🍅 | 9 €**

Tomatensauce, Mozzarella "Fior di Latte", Basilikum, Oregano

### **Pizza Salami | 10,50 €**

Tomatensauce, Mozzarella "Fior di Latte", Salame Milano aus Italien

### **Pizza Prosciutto | 10,50 €**

Tomatensauce, Mozzarella "Fior di Latte", Kochschinken aus Italien

### **Pizza Regina | 12 €**

Tomatensauce, Mozzarella "Fior di Latte", Champignons, Kochschinken aus Italien

### **Pizza Funghi 🍄 | 10,50 €**

Tomatensauce, Mozzarella "Fior di Latte", frische Champignons

### **Pizza Sardellen | 13,50 €**

Tomatensauce, Mozzarella "Fior di Latte", Sardellen, Oliven aus Italien, Kapern

### **Pizza Capricciosa | 13,50 €**

Tomatensauce, Mozzarella "Fior di Latte", Basilikum, frische Champignons, Artischocken, Kochschinken, Oliven

### **Pizza Diavolo 🌶️ | 13,50 €**

Tomatensauce, Mozzarella "Fior di Latte", scharfe italienische Salami, Peperoni, selbstgemachtes Chiliöl

### **Pizza Tonno e cipolla | 14 €**

Tomatensauce, Mozzarella "Fior di Latte", Thunfisch aus Italien, Zwiebel

### **Pizza Frutti di Mare | 14 €**

Tomatensauce, Mozzarella "Fior di Latte", frische Frutti di Mare aus Chioggia/Italien, selbstgemachtes Knoblauchöl

### **Pizza Parma | 15 €**

Mozzarella "Fior di Latte", Kirschtomaten, Parmaschinken, Rucola, gehobelter Parmesan aus Italien

### **Pizza Vegetariana 🍅 | 12,50 €**

Tomatensauce, Mozzarella "Fior di Latte", frisch gegrilltes Gemüse, selbstgemachtes Knoblauchöl



# PIZZA Party



## Unsere Gourmet Pizzen - » Le nostre pizze speciali «

### **Pizza Luca | 22 €**

Kochsahne, Pilze mit Trüffeln und Parmaschinken

### **Pizza Matteo | 18,50 €**

Kürbiscreme, geräucherter Scamorza,  
italienische Salsiccia, Burrata-Käse, Parmaschinken

### **Pizza Joséphine | 18 €**

gegarte Kartoffeln, geräucherter Scamorza-Käse,  
Speck, Rosmarin und unser selbst-  
gemachtes Rosmarin-Olivenöl

### **Pizza Adelheid | 18 €**

Thunfischsauce  
(Mayonnaise und Thunfisch),  
Mais, Tomaten und Salat

### **Pizza Riccardo | 22 €**

Räucherlachs, karamellierte  
Zwiebeln und Stracciatella Käse  
(das Herz der Burrata)

### **Pizza zia Rosa | 20 €**

Mozzarella fior di latte, Mortadella Bologna, gelbe Tomaten,  
Basilikum, natives Olivenöl, Pistaziencreme, Pistaziengranulat



## #BRUISACATERING

Auf alle Pizzen kommt unser natives  
Bio-Olivenöl Vergine, kaltgepresst aus Kalabrien.

Entdecken Sie unser  
Bio-Olivenöl Extra Vergine -  
direkt aus Kalabrien.

- kaltgepresst - bio-zertifiziert - handverlesen -

Unvergleichlicher Geschmack:  
fruchtig, fein bitter-pikant – perfekt für  
mediterrane Küche, kalte und warme Speisen.

- Bio & nachhaltig –  
EU-zertifizierter Bioanbau, ohne Pestizide
- Frisch vom Stein – sofortige Verarbeitung bei <math><27^{\circ}\text{C}</math>
  - 100% mechanische Herstellung –  
keine Chemie, nur reines Öl
- Tradition trifft Moderne – hier trifft jahrhundertealte  
Olivenkultur auf hohe Hygienestandards

**Ideal für:**

Salate, Pasta, Bruschetta –  
oder als hochwertiges Geschenk.

**Ab sofort  
bei uns erhältlich!**



**Bongarzone**

*Terre di Sant'elia*



*Wir setzen auf echte Qualität,  
Tradition und den unverfälschten  
Geschmack Italiens.*

### **Unser Angebot:**

- Individuell abgestimmte Buffets
- Lieferung & Aufbau vor Ort
- Vegetarische/vegane Optionen
- Auf Wunsch Buffet/Pizzen glutenfrei
- Faire Preise & persönliche Beratung

In unserem Portfolio steckt echte Leidenschaft für italienische Kulinarik – kompromisslos in Qualität und Herkunft:

- Mozzarella "Fior di Latte" – cremig, frisch und traditionell hergestellt
- Sonnengereifte, geschälte Tomaten – direkt aus Süditalien
- Alle Zutaten stammen von ausgewählten italienischen Lieferanten
- Frischer Fisch aus Chioggia, täglich geliefert – niemals tiefgefroren!

Catering, das begeistert – mit italienischer Seele und persönlichem Service.

*Regional – Frisch – Individuell*

Jetzt Termin sichern –  
Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!

📞 +49 (0)157 38098291

✉ info@bruisa-catering.de

📷 bruisacatering



www.bruisa-catering.de

@bruisacatering