

FLYING CRÊPE



Exklusiv an ihrem Anlass

Wir haben über 50 Crêpes Kreationen
und lassen uns stets von Ihnen zu neuen Ideen inspirieren.

Anthony Hes
+41 79 642 70 22

info@allaboutcrepe.ch



DER FLYING CRÊPES-COOK

DIE ÜBERRASCHUNG FÜR IHRE GÄSTE. DER KOMFORT FÜR SIE.

Sehr persönlich und exklusiv bieten wir Ihnen bei geeigneter Küchenausstattung und Infrastruktur unseren professionellen Service: Flying Crêpes-Cook. Sie werden mit herrlichen Crêpes-Variationen verwöhnt. Von der Vorspeise über den Hauptgang bis zur süssen Dessertverführung.

Preise & Leistungen

Nebenkosten Pauschal	120.-
Kochmaterial, Verpackungen, Serivetten, Besteck).	
Anfahrtsweg von Zürich	2.50/km
Cateringleiter & Showkoch	85.-/h
Anthony Hes, der Kreateur ist immer persönlich dabei um sicherzustellen das ihr Event ein grosser Erfolg sein wird.	
Zusätzlicher Mitarbeiter/in	55.-/h
Unsere qualifizierten und freundlichen Mitarbeiter/in sind sehr motiviert Ihren Anlass unvergesslich zu machen.	

Speisen

Auf den nachfolgenden Seiten können Sie ihr Lieblingsmenü aussuchen.

Natürlich passen wir auch gerne unsere Menüs und Speisen Ihren Wünschen oder Event-Motto an!



BIO

Für unseren Teig verwenden wir ausser beim Mehl ausschliesslich Bio Produkte.



UMWELTSCHUTZ

Alle verwendeten «Kraft-Verpackungen», Servietten und Bestecke sind ökologisch

DEKLARATION

Milchprodukte: Schweiz
Fleisch: Schweiz
Rauchlachs: Schottland



FLYING CRÊPE

PACKAGES

Sweet Dream

11.- pro Person
ab 30 Personen

Eine süsse traditionelle Crêpe im Cornet serviert..

SÜSS ZUR AUSWAHL

ZIMT & ZUCKER

NUTELLA

KONFITÜRE (ERDBEER, APRIKOSE)

APFELMUS & ZIMT

HONIG

OVO CRUNCHY

SUZETTE D'ANTHONY + CHF 9.-

Crêpe Tagliatelle in der Orangen-Karamellsauce mariniert und anschliessend mit Orangenliqör flambiert.**CRUSHED OREO**

Sweet Dream +

17.- pro Person
ab 30 Personen

Eine süsse traditionelle Crêpe im Cornet serviert.

SÜSS ZUR AUSWAHL

ZIMT & ZUCKER

ZITRONE & ZUCKER

NUTELLA

OVO CRUNCHY

KONFITÜRE (ERDBEER, APRIKOSE)

APFELMUS & ZIMT

LINDTSCHOKOLADE (WEISS/DUNKEL)

KARAMELL AU BEURRE SALÉ

SUZETTE D'ANTHONY + CHF 9.-

Crêpe Tagliatelle in der Orangen-Karamellsauce mariniert und anschliessend mit Orangenliqör flambiert.

TOPPINGS ZUR AUSWAHL

KOKOSRASPELN

BANANE

KARAMELISIERTE NÜSSEN

MARSHMALLOW

LOTUS STREUSEL

Einfach & Gut

26.- pro Person
ab 30 Personen

Eine salzige und eine süsse traditionelle Crêpe im Cornet serviert.

SALZIG ZUR AUSWAHL

GRUYERE & SCHINKEN (CH)

GRUYERE & POULETAUFSCHNITT

GRUYERE & FRISCHER SPINAT (VEGI)

GRUYERE - DATTELTOMATEN (VEGI)

SÜSS ZUR AUSWAHL

ZIMT & ZUCKER

NUTELLA

KONFITÜRE (ERDBEER, APRIKOSE)

APFELMUS & ZIMT

HONIG

OVO CRUNCHY

SUZETTE D'ANTHONY + CHF 9.-

Crêpe Tagliatelle in der Orangen-Karamellsauce mariniert und anschliessend mit Orangenliqör flambiert.



FLYING CRÊPE

PACKAGES

Tradition +

38.- pro Person

ab 25 Personen

Eine salzige und eine süsse traditionelle Crêpe im Cornet serviert.

SALZIG ZUR AUSWAHL

BELLO

Prosciutto di Parma, Parmesansplitter, Rucola, Olivenöl & Balsamico

BELLA (VEGETARISCH)

Gruyere, Guacamole, Tahini mit frischen Kräutern, Spinat

OSLO

Rauchlachs, Cream Cheese, Zwiebelsprossen, Kapern & Dill Pesto

SÜSS ZUR AUSWAHL

SWEET NUTS

Caramel au beurre salé mit karamelisierten Nüssen

BLACK OR WHITE

Weisse oder dunkle Lindtschokolade mit Mandeln

BIG APPLE

Apfelmus & Meringue

Apéro Riche & Tradition

49.- pro Person

ab 20 Personen

Apéro Riche im Maki Format auf Platten angerichtet (3 Stück. p.P). Hauptgang und Dessert je eine salzige und süsse traditionelle Crêpe.

APÉRO RICHE ZUR AUSWAHL

PASTRAMI

Rind-Pastrami, Coles Slaw Salat, Essiggurken, Dyonaise, Senfdressing

RAINBOW (VEGETARISCH)

Frischkäse, Karotten, Salat, Chabis, Topping Kernenmix, Yuzudressing

ALASKA

Rauchlachs, Cream Cheese, Avocado, Topping Sprossen, Kapern-Dilldressing
Hauptgang zur Auswahl:

SALZIG ZUR AUSWAHL

BELLO

Prosciutto di Parma, Parmesan, Datteltomaten, Rucola

BELLA (VEGETARISCH)

Ei, Spinat, Tahini mit frischen Kräutern, Gruyere, Datteltomaten

DESSERT

CHOCOLAT DREAM

Dunkle und weisse Lindtschokolade mit saisonalen Toppings

Menu d'Anthony

62.- pro Person

ab 20 Personen

Amuse Bouche auf Platten angerichtet 3 Stück pro Person. Als Hauptgang eine salzige traditionelle Crêpe. Als Dessert die Königin der Crêpe.

AMUSE BOUCHE

CRÊPE BLINIS

- Rauchlachs, Avocado, Lachskaviar
- Rind Pastrami, Tartarsauce
- Humus, Auberginenpüree (VEGI)

HAUPTGANG

RACLETTE (VEGI)

Pfeffer / Rezent / Chili / Trüffel / Knoblauch

TOPPINGS ZUR AUSWAHL

RÖSTI

CHAMPIGNONS

DATTELTOMATEN

BÜNDNERFLEISCH

ESSIGGURKEN

GEGRILLTE PAPRIKA

DESSERT

SUZETTE D'ANTHONY

Crêpe Tagliatelle in der Orangen-Karamellsauce mariniert und anschliessend mit Orangenliqör flambiert.



FLYING CRÊPE

GETRÄNKE

ROTWEIN

CANNONAU DI SARDEGNA DOC
Olianas 2019, IT
Fruchtig, würzig, weich, kraftvoll.
75 CL 36.00

CABARNET DORSA SCHITERBERG
Kt. Zürich Weingut Landolt 2018, CH
Fruchtig, würzig, elegant.
75 CL 45.00

TENTATION DE DALEM FRONSAC AOC
Bordeaux 2017, FR
Beerig, würzig, kräftig.
Merlot, Cabernet franc, Barriqueausbau.
75 CL 52.00

WEISSWEIN

VERMENTINO DI SARDEGNA DOC
Olianas 2020, IT
Blumig, fruchtig, intensiv, harmonisch.
75 CL 32.00

RIESLING-SYLVANER AOC
Bürgli-Enge Weingut Landolt 2020, CH
Fruchtig, Frisch, Kraftvoll. Schweiz
75 CL 40.00

CHATEAU PARADIS BLANC AOP
Coteaux d'Aix-en-Provence 2019, FR
Fruchtig, frisch, lebendig.
75 CL 45.00

POUILLY-FUISSÉ AOC
Doudet-Naudin, FR 2017
Mineralisch, zitrusfrucht, elegant.
75 CL 68.00

SCHAUMWEINE

CRÉMANT DE LIMOUX, FR
75 CL 32.-

PROSECCO BRUT DOC IL COLE, IT
75 cl 39.-

FRANCIACORTA BRUT DOCG, IT
75 cl 55.-

CHAMAGNE CARTE BLANCHE BRUT
BAUGET-JOUEETTE, FR 2019
75 cl 66.-

CIDER / PANACHE / ALKOHOLFREI

SOMERSBY APPLE, 33cl 6.-
EASY APPLE, 33cl 6.-
JUICY APPLE, 33cl 6.-
APPENZELLER PANACHÉ, 33cl 6.-
HEINEKEN ALKOHOLFREI, 33cl 6.-

BIERE

APPENZELLER HELL, 33cl 6.-
FELDSCHLÖSSCHEN, 33cl 6.-
HEINEKEN, 25 cl 6.-
SAN MIGUEL, 33cl 7.-
CORONA, 35 cl 7.-

GLÜHWEIN / PUNCH

GLÜHWEIN, 2cl 6.00
PUNCH, 2cl 5.00

WASSER

HENNIEZ BLAU 150 cl 7.00
HENNIEZ GRÜN 150 cl 7.00
HENNIEZ ROT 150 cl 7.00

FRUCHTSÄFTE

ORANGENSAFT 100 cl 10.00
GRAPEFRUIT 100 cl 10.00
ANANAS 100 cl 10.00
APFELSCHORLE 150 cl 10.00

SOFTDRINKS

LIPTON ICE TEA 150 cl 8.00
COCA COLA 150 cl 8.00
RIVELLA 150 cl 8.00
SINALCO 150 cl 8.00
PEPITA 150 cl 8.00

KAFFEE & TEE

ESPRESSO 4.00
AMERICANO 4.50
SIROCCO TEA 4.50
HEISSE SCHOGGI 5.50