

FLYING CRÊPE



Exklusiv für Ihren 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](mailto:info@allaboutcrepe.ch)



## DER FLYING CRÊPES-COOK

### **DIE ÜBERRASCHUNG FÜR IHRE GÄSTE. DER KOMFORT FÜR SIE.**

Sehr persönlich und exklusiv bieten wir Ihnen mit 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**

150.-

Kochmaterial, Verpackungen, Serivetten, Besteck).

##### **Anfahrtsweg von Zürich**

2.50/km

##### **Cateringleiter & Showkoch**

100.-/h

Anthony Hes, der Kreateur ist immer persönlich dabei um sicherzustellen das ihr Event ein grosser Erfolg sein wird.

##### **Zusätzlicher Mitarbeiter/innen**

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**



#### **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

## MENÜS

### **Sweet Dream**

10.- pro Person

ab 40 Personen

Eine süsse traditionelle Crêpe im Cornet serviert.

---

SÜSS ZUR AUSWAHL

ZIMT & ZUCKER

ZITRONE & ZUCKER

NUTELLA

OVO CHRUNCHY

SAISONALE KONFITÜRE

APFELMUS & ZIMT

---

TOPPINGS

Banane + CHF 1.50

Erdbeeren + CHF 2.-

Karamalisierte Nüssen + CHF 1.50

Marshmallow Spiess + CHF 2.-

Lotus Streusel + CHF 1.50

Crushed Oreo + CHF 1.50

Smarties + CHF 1.50

Kokosraspeln + CHF 1.50

### **Sweet Dream +**

14.- pro Person

ab 30 Personen

Eine süsse traditionelle Crêpe im Cornet serviert.

---

SÜSS ZUR AUSWAHL

ZIMT & ZUCKER

ZITRONE & ZUCKER

NUTELLA

OVO CHRUNCHY

SAISONALE KONFITÜRE

APFELMUS & ZIMT

LINDTSCHOKOLADE (WEISS/DUNKEL)

KARAMELL AU BEURRE SALÉ

SUZETTE D'ANTHONY + CHF 8.-

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

---

TOPPINGS ZUR FREIEN AUSWAHL

Erdbeeren, Banane, Kokosraspeln,

Karamalisierte Nüssen, Marshmallow,

Lotus Streusel, Crushed Oreo, Smarties

### **Einfach & Gut**

26.- pro Person

ab 30 Personen

Eine salzige und eine süsse traditionelle Crêpe im Cornet serviert.

Beilage kleiner Saison-Salat  
+ CHF 7.50

---

SALZIG ZUR AUSWAHL

**MONSIEUR**

Bauernschinken oder Pouletaufschnitt,  
Gruyere

**MADAME** (VEGI)

Gruyere, Datteltomaten, frischer Spinat

---

SÜSS ZUR AUSWAHL

ZIMT & ZUCKER

NUTELLA

SAISONALE KONFITÜRE

APFELMUS & ZIMT

ZITRONE & ZUCKER

OVO CHRUNCHY

---

TOPPINGS

Banane + CHF 1.50

Erdbeeren + CHF 2.-

Karamalisierte Nüssen + CHF 1.50

Marshmallow spiess + CHF 2.-



## FLYING CRÊPE

### MENÜS

#### **Kids Party**

**25.-** pro Person  
ab 30 Personen

Eine salzige und eine süsse **traditionelle Crêpe** im Cornet serviert.  
Beilage kleiner Saison-Salat  
+ CHF 7.50

---

#### SALZIG ZUR AUSWAHL

##### **MICKEY**

Gruyere & Schinken  
oder

##### **MINNIE** (VEGI)

Mozzarella & Tomatensauce

---

#### SÜSS ZUR AUSWAHL

##### **MARSHMA CRÊPE**

Nutella, Marshmallow  
und Marshmallow Spiess

oder (mit Smarties)

##### **ZIMT & ZUCKER**

##### **NUTELLA**

##### **OVO CRUNCHY**

##### **KONFITÜRE (ERDBEER, APRIKOSE)**

#### **Tradition**

**30.-** pro Person  
ab 30 Personen

Eine salzige und eine süsse **traditionelle Crêpe** im Cornet serviert.  
Beilage kleiner Saison-Salat  
+ CHF 7.50

---

#### SALZIG ZUR AUSWAHL

##### **BÜNDNER**

Raclette, Bündnerfleisch, Rösti,  
Spinat

##### **NY STYLE**

Rind Pastrami, Gruyere, karamelierte  
Zwiebeln, Chimichurri, Rucola

##### **MADAME** (VEGI)

Ei, Gruyere, Datteltomaten, Spinat

##### **CAPRESE** (VEGI)

Mozzarella, Datteltomaten, Rucola,  
Oregano

---

#### SÜSS ZUR AUSWAHL

##### **ZIMT & ZUCKER**

##### **NUTELLA**

##### **OVO CRUNCHY**

##### **SAISONALE KONFITÜRE**

##### **APFELMUS & ZIMT**

##### **ZITRONE & ZUCKER**

##### **SUZETTE D'ANTHONY** + CHF 8.-

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

#### **Tradition +**

**35.-** pro Person  
ab 30 Personen

Eine salzige und eine süsse **traditionelle Crêpe** im Cornet serviert.  
Beilage kleiner Saison-Salat  
+ CHF 7.50

---

#### SALZIG ZUR AUSWAHL

##### **BELLO**

Prosciutto di Parma, Parmesansplitter,  
Rucola, Olivenöl & Balsamico

##### **POPEYE** (VEGI)

Rahmspinat, Gruyere, Bio-Ei Scheiben

##### **OSLO**

Rauchlachs, Cream Cheese,  
Zwiebelsprossen, Kapern & Dill Pesto

---

#### SÜSS ZUR AUSWAHL

##### **SWEET NUTS**

Caramel au beurre salé mit  
karamelierten Nüssen

##### **BLACK OR WHITE**

Weisse oder dunkle Lindtschokolade  
mit verschiedenen saisonalen Toppings

##### **SUZETTE D'ANTHONY** + CHF 8.-

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



## FLYING CRÊPE

### MENÜS

#### **Hoop Schwiiz**

**40.-** pro Person  
ab 30 Personen

Eine salzige Crêpe Rolle in der Box serviert mit Nüsslisalat.  
Als Dessert eine süsse traditionelle Crêpe im Cornet serviert.

---

#### CRÊPE ROLL SALZIG ZUR AUSWAHL

##### **ZÜRCHER** (vegi möglich)

Kalbfleisch, Champignons, Rahmsauce, Gruyere

##### **BÜNDNER** (vegi möglich)

Raclette, Röstli, Bündnerfleisch,

---

#### SÜSS ZUR AUSWAHL

##### **ZIMT & ZUCKER**

##### **APFELMUS & VANILLE SAUCE**

**VERMICELLE, MERINGUE, SCHLAG-  
RAHM**

##### **KIRSCHENKONFITÜRE**

#### **Crêpe Party**

**38.-** pro Person  
ab 40 Personen

Eine salzige und eine süsse traditionelle Crêpe ganz nach ihrem Gusto im Cornet serviert.  
Beilage kleiner Saison-Salat  
+ CHF 7.50

---

#### SALZIGE TOPPINGS ZUR AUSWAHL

**Gruyere, Parmesan, Mozzarella, Cream  
Cheese**

**Rucola, frischer Spinat**

**Rind pastrami, Bauernschinken, Poulet-  
aufschnitt, Bacon, Rauchlachs**

**Datteltomaten, Zwiebelkonfit, gebratene  
Pilze, Bio-Ei**

---

#### SÜSSE TOPPINGS ZUR AUSWAHL

**Nutella, Ovo Crunchy,  
Lindtschokolade**

**Konfitüre, Apfelmus und Zimt, Banane,  
Beeren**

**Zimstreusel, Karamelsauce, Meringue,  
Marshmallow, Schlagrahm,  
Crushed Oreo, karamalisierte Nüssen**

#### **Menu d'Anthony**

**70.-** pro Person  
ab 25 Personen

Apéro Riche im Maki Format auf Platten angerichtet (3 Stück pro Person).  
Als Hauptgang eine traditionelle Crêpe.  
Als Dessert die Königin der Crêpe.

---

#### APÉRO RICHE

##### **MOSKAU**

Rauchlachs, frischer Spinat,  
Topping: Crème fraîche mit Dill, Lachskaviar

##### **NEW YORK** (VEGI)

Rind Pastrami, Coleslaw Salat  
Topping: Essiggurke, Tartarsauce

##### **CAESARS**

Pouletprust, Salat, Cream Cheese  
Topping: Parmesan, Croutons, Caesar Dressing

---

#### HAUPTGANG

##### **RACLETTE** (VEGI)

Pfeffer / Rezent / Chili / Trüffel / Knoblauch

---

#### TOPPINGS ZUR AUSWAHL

**Röstli, Champignons, Datteltomaten,  
Bündnerfleisch, Essiggurken, gegrilltes  
Gemüse**

---

#### DESSERT

##### **SUZETTE D'ANTHONY**

Crêpe Tagliatelle in der Orangen-Karamelsauce 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.  
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, 25cl** 6.-  
**SAN MIGUEL, 33cl** 7.-  
**CORONA, 35cl** 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