

TRAILER



all
about
crêpe

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



THE TRAILER- EXKLUSIV FÜR SIE

Unsere einzigartig feinen Crêpes servieren wir Ihnen aus unserem schicken Crêpes-Trailer. Perfekt für Ihre Party, Hochzeit, Ihren Geschäftsanlass oder Kindergeburtstag.

Preise & Leistungen

Food-Trailer Pauschale	380.-
Tagesmiete inklusive Nebenkosten (Vorbereitungszeit & Endreinigung, Deko, Verbrauchsmaterial).	
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/innen 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!

Trailer Spezifikationen

Masse: 4,30m × 2,50m × 2,90m (L×B×H)



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

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

DEKLARATION
Milchprodukte: Schweiz
Fleisch: Schweiz
Rauchlachs: Schottland



MENÜS

Sweet Dream

9.- pro Person
ab 40 Personen

Eine süsse traditionelle Crêpe im Cornet serviert.

SÜSS ZUR AUSWAHL

ZIMT & ZUCKER

ZITRONE & ZUCKER

NUTELLA

OVO CRUNCHY

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 +

13.- pro Person
ab 30 Personen

Eine süsse traditionelle Crêpe im Cornet serviert.

SÜSS ZUR AUSWAHL

ZIMT & ZUCKER

ZITRONE & ZUCKER

NUTELLA

OVO CRUNCHY

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

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

MONSIEUR

Bauernschinken oder Pouletaufschnitt,
Gruyere, Rucola

MADAME (VEGI)

Gruyere, Datteltomaten, frischer Spinat

SÜSS ZUR AUSWAHL

ZIMT & ZUCKER

NUTELLA

SAISONALE KONFITÜRE

APFELMUS & ZIMT

ZITRONE & ZUCKER

OVO CRUNCHY

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



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

ZIMT & ZUCKER

NUTELLA & SMARTIES

Tradition

29.- 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

NY STYLE (vegi möglich)

Rind Pastrami, Gruyere, karamelierte
Zwiebeln, Chimichurri, Rucola

DIABOLO (vegi möglich)

Mozzarella, scharfe Salami, Tomaten-
sauce,frischer Spinat

SÜSS ZUR AUSWAHL

ZIMT & ZUCKER

NUTELLA

OVO CRUNCHY

SAISONALE KONFITÜRE

APFELMUS & ZIMT

ZITRONE & ZUCKER

SUZETTE D'ANTHONY + CHF 8.-
Crêpe Tagliatelle in der Orangen-Kara-
mellsauce 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

PARMA (vegi möglich)

Prosciutto di Parma, Parmesansplitter,
Rucola, Olivenöl & Balsamico

OSLO

Rauchlachs, Cream Cheese,
frischer Spinat, Kapern & Dill Pesto

SÜSS ZUR AUSWAHL

SWEET NUTS

Caramel au beurre salé,
karamelierten Nüssen

BLACK OR WHITE

Weisse oder dunkle Lindtschokolade
mit verschiedenen saisonalen Toppings

SUZETTE D'ANTHONY + CHF 8.-

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



MENÜS

Hoop Schwiiz

38.- 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, Rösti

BÜNDNER (vegi möglich)

Raclette, Rösti, Bündnerfleisch, Spinat

SÜSS ZUR AUSWAHL

ZIMT & ZUCKER

APFELMUS & ZIMT

VERMICELLE, MERINGUE, VANILLE SAUCE

KIRSCHENKONFITÜRE

LINDTSCHOKOLADE WEISS ODER DUNKEL

Crêpe Noodles

43.- pro Person
ab 30 Personen

Hauchdünne salzige und süsse Crêpe-Nudeln mit hausgemachten Saucen und Toppings verfeinert.
Beilage Saison-Salat + CHF 7.50

SALZIG ZUR AUSWAHL

BOLOGNESE (Rindfleisch)

VEGI-BOLOGNESE

KÄSE-RAHM & PILZE

RAUHLACHS-RAHM & DILL

ARRABIATA

SÜSS ZUR AUSWAHL

CHOCO-COCO

Dunkle und weisse Lindtschokolade, Meringue, Kokosraspeln

CARAMEL & NUTS

Caramel au beurre salé, karamalisierte Nüssen, Schlagrahm

Rock n' Roll

45.- pro Person
ab 30 Personen

Eine salzige Kreation im Maki Format (je 6 Stück) in der Box präsentiert.
Eine süsse Crêpe Rollin der Box serviert.
Beilage Saison Salat + CHF 7.50

CRÊPE MAKI SALZIG ZUR AUSWAHL

OLE (vegi möglich)

Hausgemachtes Chili Con Carne mit Rindfleisch, Cheddar, Topping: Guacamole, Tortilla Chips

NY STYLE (vegi möglich)

Rind-Pastrami, Gruyere, Rucola, karamalisierte Zwiebeln, Topping: Essiggurke, Chimichurri Sauce

CRÊPE ROLLE SÜSS ZUR AUSWAHL

APFELSTRUDEL

Apfelmus, Meringue, warme Vanillesauce, Zimststreussel

SCHWARZWALD

Vanille Crème Füllung, warme Beeren, Schokoraseln

MARRONI TRÄUMLI

Marroni Crème, Meringue Schlagrahm, Toblerone Raspeln



MENÜS

Le Gourmand

50.- pro Person
ab 25 Personen

Apéro Riche im Maki Format auf Platten angerichtet (3 Stück pro Person). Als Hauptgang und Dessert eine traditionelle Crêpe im Cornet serviert.

APÉRO RICHE

BELLO

Prosciutto di Parma, Rucola, Burrata,
Topping: Parmesan, Balsamico Dressing

RAINBOW (VEGI)

Frischkäse, Karotten, Chabis, Sellerie, Salatmix
Topping: Kernenmix, Sesam Dressing

ALASKA

Rauchlachs, Cream Cheese, Avocado, frischer Spinat
Topping: Sprossen, Kapern-Dill Pesto

HAUPTGANG ZUR AUSWAHL

NY STYLE

Rind-Pastrami, Gruyere, Rucola,
karamalisierte Zwiebeln, Chimichurri Sauce

BELLA (VEGI)

Ei, Spinat, gebratene Pilze, Gruyere, Datteltomaten

DESSERT

OH LA-LA

Dunkle oder weisse Lindt-Schokolade mit verschiedenen saisonalen Toppings

CARAMEL & NUTS (CRÊPE NUDELN)

Caramel au beurre salé, Karamalisierte Nüssen, Schlagrahm

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

RÖSTI, CHAMPIGNONS, DATTELTOMATEN, BÜNDNERFLEISCH, ESSIGGURKEN, GEGRILLTES GEMÜSE

DESSERT

SUZETTE D'ANTHONY

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



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 dAix-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.-
SAMUEL SCHORLE	5.-

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
CAPPUCCINO	5.00
SIROCCO TEA	4.50
HEISSE SCHOGGI	5.50