



FLYING CRÊPE COOK

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

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

Kochmaterial, Verpackungen, Servietten, Besteck, Anfahrtskosten.

150.-

CATERINGLEITER & SHOWKOCH

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

100.-/h

ZUSÄTZLICHER MITARBEITER/INNEN

Unsere qualifizierten und freundlichen Mitarbeiter/in sind sehr motiviert Ihren Anlass unvergesslich zu machen.

55.-/h

SPEISEN

Auf den nachfolgenden Seiten können Sie ihr Lieblings-Menü 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 abbaubar

DEKLARATION

Milchprodukte: Schweiz
Fleisch: Schweiz
Rauchlachs: Schottland

FLYING CRÊPE COOK

MENÜS

Sweet Dream

ab 40 Personen

Eine süsse **traditionelle Crêpe** im Cornet servivet.

9.-

pro Person

SÜSS ZUR AUSWAHL

Zimt & Zucker
Zitrone & Zucker
Nutella
Ovo Crunchy
Saisonale Konfitüre
Apfelmus & Zimt

EXTRA TOPPINGS JE 2.-

Erdbeeren, Banane, Kokosraspeln, karamalisierte Nüssen, Marshmallow, Lotus Streusel, Crushed Oreo, Smarties

Sweet Dream+

ab 30 Personen

Eine süsse **traditionelle Crêpe** im Cornet oder Platten angerichtet.

13.-

pro Person

SÜSS ZUR AUSWAHL

Zimt & Zucker
Zitrone & Zucker
Nutella
Ovo Crunchy
Saisonale Konfitüre
Apfelmus & Zimt
Lindtschokolade (weiss/dunkel)
Karamell au beurre salé

TOPPINGS ZUR FREIEN AUSWAHL

Erdbeeren, Banane, Kokosraspeln, karamalisierte Nüssen, Marshmallow, Lotus Streusel, Crushed Oreo, Smarties

Suzette D'Anthony + 8.-

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

Einfach & Gut

ab 20 Personen

Eine salzige und eine süsse **traditionelle Crêpe** im Cornet serviert.

Beilage kleiner Saison-Salat
7.50

25.-

pro Person

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 Crunchy

EXTRA TOPPINGS JE 2.-

Erdbeeren, Banane, Kokosraspeln, karamalisierte Nüssen, Marshmallow, Lotus Streusel, Crushed Oreo, Smarties

FLYING CRÊPE COOK

MENÜS

Kids Party

ab 30 Personen

Eine salzige und eine süsse **traditionelle Crêpe** im Cornet serviert.

Beilage kleiner Saison-Salat
7.50

25.-
pro Person

SALZIG ZUR AUSWAHL

MICKEY

Gruyere & Schinken

MINNIE (VEGI)

Mozzarella & Tomatensauce

SÜSS ZUR AUSWAHL

MARSHMA CRÊPE

Nutella oder Ovo Crunchy, Smarties, Marshmallow Spiess

Zimt & Zucker

Nutella

Ovo Crunchy

Konfitüre (Erdbeer, Aprikose)

Tradition

ab 30 Personen

Eine salzige und eine süsse **traditionelle Crêpe** im Cornet serviert.

Beilage kleiner Saison-Salat
7.50

30.-
pro Person

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 + 8.-

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

Tradition+

ab 30 Personen

Eine salzige und eine süsse **traditionelle Crêpe** im Cornet serviert.

Beilage kleiner Saison-Salat 7.50.-

35.-
pro Person

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, karamelisierten Nüssen

BLACK OR WHITE

Weisse oder dunkle Lindtschokolade mit verschiedenen saisonalen Toppings

Suzette D'Anthony + 8.-

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

FLYING CRÊPE COOK

MENÜS

Hoop Schwiiz

ab 30 Personen

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

40.-

pro Person

SALZIG ZUR AUSWAHL

ZÜRCHER (vegi möglich)
Kalbfleisch, Champignons,
Rahmsauce, Gruyere

BÜNDNER (vegi möglich)
Raclette, Rösti, Bündnerfleisch,
Cornichons

SÜSS ZUR AUSWAHL

Zimt & Zucker
Apfelmus & Zimt
Vermicelle, Meringue, Vanille Sauce
Kirschenkonfitüre
Lindtschokolade weiss oder dunkel
Ovo Crunchy

Crêpe Party

ab 30 Personen

Eine salzige und eine süsse **traditionelle Crêpe** ganz nach ihrem Gusto im Cornet serviert.

38.-

pro Person

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, karamelisierte
Nüssen, Kokosraspeln

Menu d'Anthony

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 möglich)

Rind Pastrami, Coleslaw Salat
Topping: Essiggurke, Tartarsauce

CAESARS

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

HAUPTGANG

RACLETTE (VEGI)

Pfeffer / Rezent / Normal / Trüffel /
Knoblauch

TOPPINGS ZUR AUSWAHL

Rösti, gebratene Champignons,
Datteltomaten, Bündnerfleisch,
Essiggurken, frischer Chili, Rucola,
frischer Spinat, geröstete Zwiebeln

DESSERT

SUZETTE D'ANTHONY 8.-

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

70.-

pro Person

GETRÄNKE

ROTWEIN

75 CL

CANNONAU DI SARDEGNA DOC

33.00

Olianas 2021, IT

Fruchtig, würzig, weich, kraftvoll.

CABARNET DORSA SCHITERBERG

45.00

Kt. Zürich Weingut Landolt 2021, CH

Fruchtig, würzig, elegant.

CHATEAU DALEM FRONSAC AOC

Bordeaux 2017, FR

Beerig, würzig, kräftig.

Merlot, Cabernet franc, Barriqueausbau.

52.00

WEISSWEIN

VERMENTINO DI SARDEGNA DOC

Olianas 2021, IT

Blumig, fruchtig, intensiv, harmonisch.

29.00

RIESLING-SYLVANER AOC

Bürgli-Enge Weingut Landolt 2022, CH

Fruchtig, Frisch, Kraftvoll.

38.00

CHATEAU PARADIS BLANC AOP

Coteaux d'Aix-en-Provence 2021, FRA

Fruchtig, frisch, lebendig.

35.00

SAUVIGNON BLANC EDELSCHUH

Weingut Wohlmut, AUT 2019

Holzfassausbau, vegan.

60.00

SCHAUMWEINE

Crémant De Limoux, FRA

32.00

Prosecco Brut Doc Il Cole, IT

34.00

Franciacorta Brut Doc, IT

44.00

Chamagne Carte Blanche Brut

Bauget-Jouette, FRA 2019

63.00

CIDER / PANACHE / ALKOHOLFREI

Somersby Apple	33cl	6.00
Easy Apple	33cl	6.00
Juicy Apple	33cl	6.00
Appenzeller Panaché	33cl	6.00
Heineken Alkoholfrei	33cl	6.00
Samuel's Schorle Alkoholfrei	33cl	5.00

BIER

Appenzeller Hell	33cl	6.00
Feldschlösschen	33cl	6.00
Heineken	25cl	6.00
San Miguel	33cl	7.00
Corona	35cl	7.00

GLÜHWEIN / PUNCH

Glühwein	6.00
Punch	5.00

WASSER

Henniez blau	150cl	7.00
Henniez grün	150cl	7.00
Henniez Rot	150cl	7.00

FRUCHTSÄFTE

Orangensaft	100cl	10.00
Grapefruit	100cl	10.00
Ananas	100cl	10.00
Apfelschorle	150cl	10.00

SOFTDRINKS

Lipton Ice Tea	150cl	8.00
Coca Cola	150cl	8.00
Rivella	150cl	8.00
Sinalco	150cl	8.00
Pepita	150cl	8.00

KAFFEE & TEE

Espresso	4.00
Americano	4.50
Cappuccino	5.00
Sirocco TEA	4.50
Heissi Schoggi	5.50