



THE TRAILER

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

Tagesmiete inklusive Nebenkosten (Vorbereitungszeit & Endreinigung, Deko, Verbrauchsmaterial, Anfahrtskosten bis 20km von Zürich danach 2.-/km).

400.-

CATERINGLEITER & SHOWKOCH

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

85.-/h

ZUSÄTZLICHER MITARBEITER/IN

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

55.-/h

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 abbaubar

DEKLARATION

Milchprodukte: Schweiz
Fleisch: Schweiz
Rauchlachs: Schottland

THE TRAILER

MENÜS

Sweet Dream

ab 40 Personen

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

9.-

pro Person

SÜSS ZUR AUSWAHL

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

PRO TOPPINGS 2.-

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

Sweet Dream+

ab 30 Personen

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

14.-

pro Person

SÜSS ZUR AUSWAHL

Zimt & Zucker
Zitrone & Zucker
Nutella
Ovo Crunchy
Saisonale Konfitüre
Apfelmus & Zimt
Lindtschokolade (weiss/dunkel)
Caramel 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 30 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, Rucola

MADAME (VEGI)

Gruyere, Datteltomaten, frischer Spinat

SÜSS ZUR AUSWAHL

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

PRO TOPPINGS 2.-

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

THE TRAILER

MENÜS

Kids Party

ab 30 Personen

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

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

Tradition

ab 30 Personen

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

Beilage kleiner Saison-Salat
7.50

29.-

pro Person

SALZIG ZUR AUSWAHL

NY STYLE (VEGI MÖGLICH)

Rind Pastrami, Gruyere, karamelierte Zwiebeln, Chimichurri, Rucola

DIABOLO (VEGI MÖGLICH)

Mozzarella, scharfe Salami, Tomatensauce, frischer Spinat

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

32.-

pro Person

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 8.-

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

THE TRAILER

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.

SALZIG ZUR AUSWAHL

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

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

SÜSS ZUR AUSWAHL

Zimt & Zucker
Apfelmus & Zimt
Kirschenkonfitüre
Lindtschokolade weiss oder dunkel
Ovo Crunchy

34.-

pro Person

Crêpe Noodles

ab 30 Personen

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

SALZIG ZUR AUSWAHL

BOLOGNESE (Rindfleisch)
KÄSE-RAHM & PILZE (VEGI)
RAUHLACHS & DILL
ARRABIATA (VEGI)

SÜSS ZUR AUSWAHL

CHOCO-COCO
Lindtschokolade, Meringue,
Kokosraspeln
CARAMEL & NUTS
Caramel au beurre salé, karameli-
sierte Nüssen, Schlagrahm

43.-

pro Person

Rock n' Roll

ab 30 Personen

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

SALZIG ZUR AUSWAHL

OLE (vegi möglich)
Hausgemachtes Chili Con Carne
mit Rindfleisch, Cheddar,
Sour Cream, Tortilla Chips

NY STYLE (vegi möglich)
Rind-Pastrami, Gruyere,
Rucola, karamelierte Zwiebeln,
Topping: Essiggurke,
Chimichurri Sauce

SÜSS ZUR AUSWAHL

APFELSTRUDEL
Apfelmus, Meringue, warme Vanille-
sauce, Zimststreusel

SCHWARZWALD
Vanille Crème Füllung, warme
Beeren, Schokoraspen

MARRONI TRÄUMLI
Marroni Crème, Meringue,
Schlagrahm, Toblerone Raspeln

45.-

pro Person

THE TRAILER

MENÜS

Le Gourmand

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.

48.-

pro Person

APÉRO RICHE

BELLO

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

RAINBOW (VEGI)

Frischkäse, Karotten, Avocado,
Sellerie, Salatmix Topping:
Kernemix, 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

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**.

60.-

pro Person

APÉRO RICHE

MOSKAU

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

NEW YORK (vegi möglich)

Rind Pastrami, Coleslaw Salat
Topping: Essiggurke, T
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,
Spinat

DESSERT

Suzette d'Anthony 8.-

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

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