



## 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](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

### FYLING CRÊPES-COOK PAUSCHALE 2 STUNDEN IN AKTION

- 2 Stunden Showcooking by Anthony Hes der Kreateur
- Vorbereitungszeit & Endreinigung 1 bis 2 Stunden
- Anfahrtskosten bis 20 km von Zürich danach 2.-/km
- Kochmaterial, Verbrauchsmaterialien, alle Nebenkosten

**380.-**

jede weitere Stunde 100.-

### ZUSÄTZLICHER KOCH

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

**60.-/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 Crêpes

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

9.-

pro Crêpe

### 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 Crêpes

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

13.-

pro Crêpe

### 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 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

#### 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, karameli-  
sierte 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 25 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, Parme-  
sansplitter, 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 Lindtschokola-  
de 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 25 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 25 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, Marhsmallow, 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.

60.-

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