



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 2 STUNDEN IN AKTION

- Tagesmiete inklusive Nebenkosten, Versicherungen
- Anfahrtskosten bis 20 km von Zürich danach 2.-/km
- Vorbereitungszeit & Endreinigung 1 bis 2 Stunden
 - Dekoration, Verbrauchsmaterialien
 - Cateringleiter & Showkoch
 - Mitarbeiter/in

650.-

jede weitere Stunde 140.-

CATERINGLEITER & SHOWKOCH

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

MITARBEITER/IN

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!**

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 100 Crêpes

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

9.5

pro Crêpe

SÜSS ZUR AUSWAHL

Zimt & Zucker
Nutella
Ovo Crunchy
Saisonale Konfitüre
Apfelmus & Zimt

TOPPINGS ZUR FREIEN AUSWAHL

Kokosraspeln, karamalisierte Baumüssen, Lotus Streuseln

Suzette d'Anthony 8.-

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

Sweet Dream+

ab 80 Crêpes

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

13.-

pro Crêpe

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

Saisonale Früchten, Kokosraspeln, karamalisierte Baumüssen, mini Marshmallow, Lotus Streuseln, Crushed Oreo, Smarties

Suzette d'Anthony 8.-

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

Einfach & Gut

ab 60 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 (vegetarisch)

Gruyere,frischer Spinat

SÜSS ZUR AUSWAHL

Zimt & Zucker
Nutella
Saisonale konfitüre
Apfelmus & Zimt
Ovo Crunchy

TOPPINGS ZUR FREIEN AUSWAHL

Kokosraspeln, karamalisierte Baumüssen, Lotus Streuseln

THE TRAILER

MENÜS

Kids Party

ab 60 Personen

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

22.-

pro Person

SALZIG ZUR AUSWAHL

MICKEY

Gruyere & Schinken

MINNIE (vegetarisch)

Mozzarella & Tomatensauce

SÜSS ZUR AUSWAHL

MARSHMA

Nutella oder Ovo Crunchy, Marshmallow Spiess

Tradition

ab 50 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, hausgemachtes, Zwiebelchutney, Chimichurri, Rucola

DIABOLO (vegi möglich)

Mozzarella, Chorizo, 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 50 Personen

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

Beilage kleiner Saison-Salat
7.50

34.-

pro Person

SALZIG ZUR AUSWAHL

PARMA (vegi möglich)

Prosciutto di Parma, Parmesansplitter, Rucola, Datteltomaten, Olivenöl & Balsamico

OSLO

Rauchlachs, frischer Jungspinat, Crème fraîche, rote Zwiebeln, Honig&Senf Dressing

SÜSS ZUR AUSWAHL

SWEET NUTS

Caramel au beurre salé, karamalisierte 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 40 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

38.-

pro Person

J'adore

ab 40 Personen

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

SALZIG ZUR AUSWAHL

PARISIENNE
Gruyere, Bauernschinken,
Schnittlauch, Rahmpilze

HERKULES (vegetarisch)
Feta, Bio Ei, rote Zwiebeln,
frischer Jungspinat, Mandeln

SÜSS ZUR AUSWAHL

LES FLAMBÉES
Grand Marnier, Calvados,
weisse und dunkle Lindtschokolade

CARAMEL & NUTS

Caramel au beurre salé, karameli-
sierte Nüssen

42.-

pro Person

Rock n' Roll

ab 40 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, karamalisierte Zwiebeln,
Topping: Essiggurke,
Chimichurri Sauce

SÜSS ZUR AUSWAHL

APFELSTRUDEL
Apfelmus, Meringue, warme Vanille-
sauce, Zimststreusel

SCHWARZWALD
Vanille Crème Füllung, warme
Beeren, Schokoraspeln

MARRONI TRÄUMLI
Marroni Crème, Meringue,
Schlagrahm, Toblerone Raspeln

45.-

pro Person

THE TRAILER

MENÜS

Le Gourmand

ab 40 Personen

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

48.-
pro Person

APÉRO RICHE (saisonal abgestimmt)

BELLO

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

RAINBOW (VEGI)

Frischkäse, Karotten, Avocado, Sojasprossen, Topping: Kernenmix, Sesam Dressing

ALASKA

Rauchlachs, Cream Cheese, Avocado, frischer Spinat

HAUPTGANG ZUR AUSWAHL

NY STYLE

Rind-Pastrami, Gruyere, Rucola, hausgemachtes, Zwiebelchutney, Chimichurri Sauce

ALBISGUETLI (VEGETARISCH)

Gruyere, Rahmpilze und Knoblauch

DESSERT

OH LA-LA

Dunkle oder weisse Lindt-Schokolade mit verschiedenen saisonalen Toppings

CARAMEL & NUTS (CRÊPE NUDELN)

Caramel au beurre salé, Karamelisierte Nüssen, Schlagrahm

Menu d'Anthony

ab 30 Personen

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

68.-
pro Person

APÉRO RICHE (saisonal abgestimmt)

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,

HAUPTGANG

RACLETTE (VEGI)

Normal / Pfeffer/ Chili / Knoblauch

TOPPINGS ZUR AUSWAHL

Rösti, gebratene Champignons, Datteltomaten, Bündnerfleisch, Essiggurken, frischer Chili, Rucola,

DESSERT

SUZETTE D'ANTHONY

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

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 Panache 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 20cl

6.00

Punch 20 cl

5.00

WASSER

Lokales Wasser ZH ohne/mit 50 cl

4.50

RAUCH FRUCHTSÄFTE

Orangensaft 20 cl

4.50

Tomate 20 cl

4.50

Ananas 100cl

10.00

SOFTDRINKS

Chaya Ice Tea Bio 50 cl

5.00

Lori's Mate 33 cl

5.00

Gazosa 1883 Limone 50 cl

6.00

Cola, Sprite, Fanta etc. 50 cl

4.50

KAFFEE & TEE

Espresso

4.00

Americano

4.50

Cappuccino

5.00

Sirocco Tea

4.50

Heissi Schoggi

5.50