



## THE TRAILER

Wir haben über 50 Crêpes-Kreationen  
und lassen uns stets von Ihnen zu neuen Ideen inspirieren.

all about crêpe  
Seestrasse 17  
8002 Zürich

044 202 07 92  
[info@allaboutcrepe.ch](mailto: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 / Italien  
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  
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 Grand Marnier 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  
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 Grand Marnier 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, Rucola

#### MADAME (vegetarisch)

Gruyere, Datteltomaten, frischer Spinat

### SÜSS ZUR AUSWAHL

Zimt & Zucker  
Nutella  
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 am 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

#### ZÜRI STYLE (vegi möglich)

Rind Pastrami, Gruyere,  
hausgemachte Zwiebelchutney,  
Chimichurri, Rucola

#### DIABOLO (vegi möglich)

Mozzarella, Salami Napoletano,  
Tomatensauce, frischer Spinat

### SÜSS ZUR AUSWAHL

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

#### Suzette d'Anthony 8.-

Crêpe Tagliatelle in der  
Orangen-Karamellsauce  
mariniert und anschliessend mit  
Grand Marnier 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, Parmesan-  
splitter, Rucola, Datteltomaten,  
Olivenöl & Balsamico

#### OSLO

Rauchlachs, frischer Jungspinat,  
Philadelphia, Zwiebelchutney,  
Honig&Senf Dressing

### SÜSS ZUR AUSWAHL

#### SWEET NUTS

Caramel au beurre salé,  
karamalisierte 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.

# THE TRAILER

## MENÜS

### Hoop Schwiiz

ab 40 Personen

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

#### SALZIG ZUR AUSWAHL

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

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

#### LE STRUDEL

Hausgemachtes Apfelmus,  
Vanille Sauce, Caramel au beurre  
salé

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

**LA FLAMBÉE**  
Grand Marnier,  
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

**CHEESY** (vegi)  
Mozzarella, Cheddar, Parmesan,  
Sour Cream, Tortilla Chips

**ZÜR STYLE**  
Rind-Pastrami, Gruyere,  
Rucola, Zwiebelchutney,  
Chimichurri

#### SÜSS ZUR AUSWAHL

**LE STRUDEL**  
Hausgemachtes Apfelmus, Vanille  
Sauce, Caramel au beurre salé

**SCHWARZWALD**  
Vanille Crème Füllung, warme  
Beeren, Schokoraspeln

**MARRONI TRÄUMLI**  
Crème de Marrons, 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, Guacamole, Sojasprossen, Kernenmix, Sesam Dressing

##### OSLO

Rauchlachs, Philadelphia, Guacamole, frischer Jungspinat, Honig&Senf Dressing, Sesam

#### HAUPTGANG ZUR AUSWAHL

##### ZÜRI STYLE

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

##### ALBISGUETLI (VEGETARISCH)

Gruyere, Rahmpilze mit Knoblauch, Röstzwiebeln

#### 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, 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