



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

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 nacholgenden 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
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 50 Personen

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

Beilage 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 50 Personen

Eine salzige und eine süsse
traditionelle Crêpe im
Cornet serviert.

25.-

pro Person

SALZIG ZUR AUSWAHL

MICKEY

Gruyere & Schinken

MINNIE (vegetarisch)

Mozzarella & Tomatensauce

SÜSS ZUR AUSWAHL

MARSHMA

Nutella oder Ovo Crunchy,
Marshmallow am Spiess

En Guete

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

Rind Pastrami, Gruyère,
hausgemachte Zwiebelchutney, Chi-
michurri Sauce, Rucola

ALBISGUETLI vegi

Gruyère, Knoblauch-Rahmpilze,
Röstzwielben

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.

Bella Italia

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

DIABOLO (vegi möglich)

Mozzarella, Salami Napoletano, Toma-
tensauce, frischer Spinat

SÜSS ZUR AUSWAHL

CARAMEL&NUTS

Caramel au beurre salé,
karamalisierte Nüssen

NUTELLA

Toppings Crushed Oreo, Bananen

Suzette d'Anthony 8.-

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

THE TRAILER

MENÜS

One&Only

ab 30 Personen

Eine salzige Crêpe-Kreation.
Als Dessert eine süsse **Crêpe-Rolle** oder **traditionelle Crêpe**.

SALZIG ZUR AUSWAHL

PINOCCHIO (vegi möglich)
Crêpe-Fettuccine,
Hausgemachte, Rindfleisch-
Bolognese, Rucola, Parmesan

HEIDI (vegi möglich)
Raclette, Bündnerfleisch, Cornichons

SÜSS ZUR AUSWAHL

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

GRAND CRU SCHOKOLADE

Dunkle oder Milkschokolade von Felchlin,
verschiedne Nüssen zur Auswahl

38.-
pro Person

Ici c'est Paris

ab 40 Personen

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

SALZIG ZUR AUSWAHL

PARSIEN
Gruyere, Bauernschinken,
Bio-Rührei

PARISIENNE vegi
Gruyere, Babyspinat, Bio-Rührei

SÜSS ZUR AUSWAHL

LA FLAMBÉE
Grand Marnier & Zimt

CRÈME DE MARRONS

Vanille-Sauce

35.-
pro Person

Rock n' Roll

ab 40 Personen

Eine salzige kalte Kreation im **Maki Format** (je 8 Stück) in der Box
präsentiert. Eine süsse **Crêpe Rolle** in der Box serviert (je 3 Stück).
Beilage Saison Salat 7.50

SALZIG ZUR AUSWAHL

OSLO
Rauchlachs, Philadelphia, Babyspinat,
Guacamole, Honig-Dill-Sauce

RAINBOW
Philadelphia, Blattsalat, Ruebli,
Guacamole, Kernemix,
Sesam-Dressing

SÜSS ZUR AUSWAHL

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

SCHWARZWALD

Vanille Crème Füllung, warme
Beeren, Schokoraspeln

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.

APÉRO RICHE

ZUM BEISPIEL saisonal abgestimmt

PARMA

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

RAINBOW (VEGI)

Philadelphia, Karotten, Guacamole,
Blattsalat, Kernenmix,
Sesam Dressing

OSLO

Rauchlachs, Philadelphia,
Guacamole, frischer Babyspinat,
Honig-Senf Dressing, Sesam

HAUPTGANG ZUR AUSWAHL

ZÜRI STYLE

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

ALBISGUETLI vegi

Gruyere, Knoblauch-Rahmpilze,
Röstzwiebeln

DESSERT

OH LA-LA

Grand Cru Felchlin Schokolae
mit verschiedenen saisonalen Toppings

CARAMEL & NUTS

Caramel au beurre salé,
Karamalisierte Nüssen, Schlagrahm

48.-

pro Person

Menu d'Anthony

ab 30 Personen

.....
Hauptgang eine **traditionelle Crêpe nach deinem Gusto**.
Als Dessert die **Königin der Crêpe**.

HAUPTGANG

CREATE YOUR CRÊPE

TOPPINGS ZUR AUSWAHL

Gruyère, Parmesan, Mozzarella,
gebratene Champignons, Datteltomaten, Salami, Bratspeck, Bauernschinken, Bündnerfleisch, Habenero Chili Sauce, Chimichurri Sauce, Rucola, Babyspinat, Guacamole, Bio-Ei

DESSERT

SUZETTE D'ANTHONY

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

50.-

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 Wohlmuth, 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 33 cl

6.00

Easy Apple 33 cl

6.00

Juicy Apple 33 cl

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 25 cl

6.00

San Miguel 33cl

7.00

Corona 35 cl

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