



FLYING CRÊPES-COOK

Exklusiv für Ihren Anlass

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

Ein einzigartiges Erlebnis für Ihre Gäste - Genuss & Entertainment in einem!

Erleben Sie Crêpes auf eine völlig neue Art!
Ob Firmenevent, Hochzeit, Geburtstag oder private Feier - unser exklusiver Service bietet
Ihnen und Ihren Gästen eine unvergessliche Geschmackserfahrung.

PREISE & DIENSTLEISTUNGEN

FLYING CRÊPES-COOK PAUSCHALE 2 STUNDEN SHOWKOCHEN

✓ Inklusiv:

- Live-Crêpe-Show mit unserem Maître-Crêpiers
- Frische Zubereitung vor Ihren Augen mit hochwertigen Zutaten
 - Komplette Ausstattung: Kochmaterial, & alle Nebenkosten
- Anfahrtskosten: 20 km um Zürich inkludiert, danach 2.- CHF/km

💰 **Pauschalpreis: 650.-**

Jede weitere Stunde: 100.-

- Zusätzlicher Koch 60.- / Stunde (ab 30 Personen)

SCHNELL, HYGIENISCH & FRISCH

Unsere Crêpes werden aus zwei wichtigen Gründen in unserer
Crêperie kurz vor dem Event vorgebacken.

1 **Hygiene & Lebensmittelsicherheit:**

Da unser Crêpe-Teig nur frische Zutaten wie Eier und Milch enthält, sorgt
unsere Methode für eine besonders saubere und sichere Verarbeitung.

2 **Schneller Service:**

Frisch mit den besten Zutaten belegt und in der Pfanne erwärmt, können wir die Gäste
in kürzester Zeit bedienen - ideal für Events mit vielen Gästen!

CRÊPES - HERZHAFT & SÜSS

Wählen Sie aus unseren Crêpe-Menüs oder stellen Sie ihre
eigene Kombination zusammen.

Umweltfreundlich geniessen:

Wir setzen auf ökologisch abbaubare Verpackungen, Servietten & Besteck

Herkunft:

Milchprodukte/ Eier: Schweiz Fleisch: Schweiz / Italien Rauchlachs: Schottland

FLYING CRÊPES - COOK

MENÜS

Sweet Dream

ab 80 Crêpes

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

9.-
pro Crêpe

SÜSS ZUR AUSWAHL

Zimt & Zucker
Nutella
Ovo Crunchy
Erdbeerkonfitüre
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 50 Crêpes

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

12.-
pro Crêpe

SÜSS ZUR AUSWAHL

Zimt & Zucker
Zitrone & Zucker
Nutella
Ovo Crunchy
Erdbeerkonfitüre
Apfelmus & Zimt
Caramel au beurre salé

TOPPINGS ZUR FREIEN AUSWAHL

Saisonale Früchten, Kokosraspeln, karamalisierte Baumüssen, Mini Marshmallow, Lotus Streusel, Crushed Oreo, Smarties

Suzette d'Anthony 8.-

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

Einfach & Gut

ab 30 Personen

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

Beilage Saison-Salat 7.50

24.-
pro Person

SALZIG ZUR AUSWAHL

MONSIEUR
Bauernschinken, Gruyere,
MADAME vegi
Gruyere, frischer Jungspinat

SÜSS ZUR AUSWAHL

Zimt & Zucker
Nutella
Ovo Crunchy
Erdbeerkonfitüre
Apfelmus & Zimt
Ovo Crunchy

TOPPINGS ZUR FREIEN AUSWAHL

Kokosraspeln, karamalisierte Baumüssen, Lotus Streuseln

FLYING CRÊPES - COOK

MENÜS

Kids Party

ab 30 Personen

Eine salzige und eine süsse
traditionelle Crêpe im
Cornet serviert.

24.-

pro Person

SALZIG ZUR AUSWAHL

MICKEY

Gruyere & Schinken

MINNIE vegi

Mozzarella & Tomatensauce

SÜSS ZUR AUSWAHL

MARSHMA

Nutella oder Ovo Crunchy,
Marshmallow am Spiess

En Guete

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

ZÜRI STYLE

Rind Pastrami, Gruyère,
Zwiebelchutney, Chimichurri, 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 30 Personen

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

Beilage kleiner Saison-Salat
7.50

32.-

pro Person

SALZIG ZUR AUSWAHL

DIABOLO

Mozzarella, Salami Napoletano,
Tomatensauce, frischer Jungspinat

CAPRESE vegi

Mozzarella, Tomatensauce, Basilikum-
Pesto

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.

FLYING CRÊPES - COOK

MENÜS

HOPP SCHWIIZ

ab 30 Personen

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

SALZIG ZUR AUSWAHL

HEIDI

Fondue Käse motié-moitié

Verschiedene Toppings zur Auswahl:
Cornichons, Bündnerfleisch,
Datteltomaten, frischer Jungsspinaat,
Knoblauch-Rahmpilze

SÜSS ZUR AUSWAHL

LE STRUDEL

Hausgemachtes Apfelmus,
Vanille Sauce, Caramel au beurre salé

GRAND CRU SCHOKOLADE

Dunkle oder Milkschokolade von Felchlin,
verschiedne Toppings zur Auswahl

37.-

pro Person

Ici c'est Paris

ab 30 Personen

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

SALZIG ZUR AUSWAHL

LE PARSIIEN

Gruyere, Bauernschinken,
Rührei

LA PARISIENNE vegi

Gruyere, Babyspinat, Rührei

SÜSS ZUR AUSWAHL

LA FLAMBÉE

Grand Marnier & Zimt

CRÈME DE MARRONS

Vanille-Sauce

32.-

pro Person

Menu du Chef

ab 20 Personen

VORSPEISE

Köstliche Amuse-Crêpes du moment

HAUPTGANG

Drei kleine, herzhaft Crêpe-Kreationen,
inspiriert von den Elementen Wasser, Erde und Land

DESSERT

Drei verführerische, kleine Crêpe-Kreationen,
mit den Geschmacksrichtungen fruchtig, schokoladig und alkoholisch

58.-

pro Person

FLYING CRÊPES - COOK

MENÜS

Le Gourmand

ab 20 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

BEISPIEL: saisonal abgestimmt

PARMA

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

RAINBOW (VEGI)

Philadelphia, Karotten, Guacamole,
Blattsalat, Kernemix,
Sesam Dressing

OSLO

Rauchlachs, Philadelphia,
Guacamole, frischer Babypinat,
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 Schokolade
mit verschiedenen saisonalen Toppings

CARAMEL & NUTS

Caramel au beurre salé,
Karamalisierte Nüssen, Schlagrahm

49.-

pro Person

Crêpe Party

ab 30 Personen

.....
Eine salzige und eine süsse **traditionelle Crêpe** ganz nach ihrem Gusto im Cornet serviert.

SALZIGE TOPPINGS ZUR AUSWAHL

Gruyere, Parmesan, Mozzarella, Cream Cheese

Rucola, frischer Jungspinat

Rind-Pastrami, Bauernschinken,
geräucherte Trutenbrust, Bacon,
Rauchlachs

Datteltomaten, Zwiebelkonfit, gebratene Pilze, Ei, Chimichurri,
Habanero Sauce

SÜSSE TOPPINGS ZUR AUSWAHL

Nutella, Ovo Crunchy,
dunkle Schokolade

Konfitüre, Apfelmus und Zimt, Banane,
Beeren (saisonal)

Zimstreusel, , Meringue,
Marshmallow, Schlagrahm,

Crushed Oreo, karamalisierte
Nüssen, Kokosraspeln

38.-

pro Person

GETRÄNKE

ROTWEIN

THURGAUER CABERNET DORSA 2022

Weingut Landolt, Thurgau **35.00**
Cabernet Dorsa, Barriqueausbau

CHÂTEAU CAMBON LA PELOUSE CRU 2018

Frankreich, Bordeaux, Médoc **38.00**
Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Rarität

CABERNET KIRCHHÜGEL RISERVA DOC 2020

Italien, Südtirol **45.00**
Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Barriqueausbau

WEISSWEIN

ZÜRIBIETER PINOT BLANC AOC 2023

Weingut Landolt, Adlikon 2023 **32.00**
Pinot Blanc, Stahllankausbau, vegan

SIRUS AOC MAISON SICHEL 2022

Frankreich, Bordeaux **27.00**
Sauvignon Blanc, Sémillon, Stahllankausbau, vegan

FABRIZIO BIANCHI IGT TOSCANA 2023

Italien, Toscana **39.00**
Chardonnay, Stahllankausbau

SAINT-VÉРАН AOC DOUDET-NAUDIN 2020

Frankreich, Burgund **48.00**
Chardonnay, Barriqueausbau, Vegan

SCHAUMWEINE

Crémant De Limoux, FRA **32.00**

Prosecco Cole Balo Brut **34.00**

Franciacorta D.O.C.G. Satèn Millesimato 2017 **48.00**

Chamagne Brut Grand Cru Vazart-Coquart&Fils **83.00**

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
Appenzeller Panache 33cl 6.00
Heineken alkoholfrei 33cl 6.00

GLÜHWEIN / PUNCH

Glühwein 20cl 6.00
Punch 20 cl 5.00

WASSER

Perrier 50cl / Evian 50cl 4.50

FRUCHTSÄFTE

Orangensaft 20 cl 4.50
Tomatensaft 20 cl 4.50
Grapefruitsaft 20 cl 4.50

SOFTDRINKS

Chaya Ice Tea Bio 50 cl 5.00
Lori's Mate 33 cl 5.00
Samuel's Schorle alkoholfrei 33cl 5.00
Gazosa 1883 Limone/ Lampone 50 cl 5.50
Cola, Sprite, Fanta etc. 50 cl 4.50

KAFFEE & TEE

Espresso 4.00
Americano 4.50
Cappuccino 5.50
Sirocco Tea 4.50
Heissi Schoggi 5.50