

# Flyng Crêpes Cook

## Live-Cooking für Ihren Event - flexibel, persönlich und mit Show-Effekt

Wir bringen unseren Material direkt an Ihren Anlass: Mit Herdplatten, Arbeitsmaterial, Service-Equipment und allem was es für ein gelungenes Live-Cooking braucht. Je nach Location kochen wir mit unserer eigenen Infrastruktur oder nutzen - nach Absprache - eine vorhandene Küche vor Ort.

**Ideal für Firmenanlässe, Messen, Privatevents - ohne Foodtruck, aber mit dem gleichen Genuss- und Erlebnisfaktor.**

### Im Paketpreis enthalten - ein Preis, alles inklusive

- 2 Stunden Show-Cooking & Service ( jede weitere Stunde CHF 140.-)
- Alle Crêpes gemäss gewähltem Paket (siehe Seite 2)
- Vorbereitungs- & Endzeit: 1 - 2 Stunden
- Material & Nebenkosten
- Ökologisch freundliche Verpackungen
- Anfahrt bis 20 km von Zürich, danach CHF 2.50/km

### Sie wählen Paket und Anzahl Personen - wir kümmern uns um den Rest

<b>Herzhaft &amp; Süss - 2 Crêpes pro Person</b>			
<b>Paket</b>	<b>30-59 Pers.</b>	<b>60-99 Pers.</b>	<b>ab 100 Pers.</b>
<b>Traditionell</b>	CHF 37.50	CHF 32.00	CHF 29.00
<b>Speziell</b>	CHF 43.50	CHF 39.00	CHF 36.00
<b>Gourmet</b>	CHF 49.00	CHF 44.00	CHF 41.00

<b>Herzhaft - 1 Crêpe pro Person</b>			
<b>Paket</b>	<b>30-59 Pers.</b>	<b>60-99 Pers.</b>	<b>ab 100 Pers.</b>
<b>Traditionell</b>	CHF 29.50	CHF 24.00	CHF 21.00
<b>Speziell</b>	CHF 33.00	CHF 29.00	CHF 26.00
<b>Gourmet</b>	CHF 36.00	CHF 32.00	CHF 30.00

<b>Süss - 1 Crêpe pro Person</b>			
<b>Paket</b>	<b>30-59 Pers.</b>	<b>60-99 Pers.</b>	<b>ab 100 Pers.</b>
<b>Traditionell</b>	CHF 23.00	CHF 19.00	CHF 17.00
<b>Speziell</b>	CHF 26.50	CHF 22.50	CHF 19.50
<b>Gourmet</b>	CHF 31.00	CHF 26.00	CHF 23.00

### Zusätzliche Genuss-Optionen

- **Apéro Riche - CHF 15.- pro Person** Perfekt als eleganter Einstieg  
Drei verschiedene Crêpe-Makis (Veggie/Fleisch/Fisch) saisonal abgestimmt - ideal für einen Apéro mit Stil.
- **Beilagensalat - CHF 7.50 pro Person**  
Saisonaler Salat mit hausgemachtem Dressing.
- **Unser Signature - Dessert - Suzette d'Anthony** 🔥 - Aufpreis pro Person zum gewählten Paket  
Crêpe Tagliatelle in der Orangen-Karamellsauce mariniert und anschliessend mit Grand Marnier flambiert.

### • Getränke

Wir bieten eine Auswahl an kalten, warmen und alkoholischen Getränken. Teilen Sie uns einfach mit, was Sie sich für Ihren Event wünschen.

## Pakete & Crêpe - Auswahl

Bitte teilen Sie uns vor dem Event mit, wie viele Stück Sie von den einzelnen herzhaften Crêpes wünschen. Da wir mit frischen, qualitativ hochwertigen Zutaten arbeiten, planen wir sorgfältig, um Food Waste zu vermeiden.

### Traditionell

Geeignet für Anlässe bei denen es unkompliziert, lecker und schnell gehen soll - zum Beispiel Messen, Vereinsfeste oder grössere Firmenevents.

#### **Herzhaft**

Monsieur      Geräucherter Schinken oder Truthanbrust, Alpkäse

Madame 🌿      Jungspinat, Cherry-Tomaten, Alpkäse

#### **Süss**

Füllungen      Zucker & Zimt, Apfelmus & Zimt, Nutella

### Speziell

Für Events, die etwas Besonderes anbieten und eine grössere Auswahl wünschen - eine schöne Mischung aus herzhaften und süssen Crêpes.

#### **Herzhaft**

Parisien      Geräucherter Schinken oder Truthanbrust, Alpkäse, Rührei, Röstzwiebeln, Kräuter der Provence

Diabolo      Scharfe Salami, Mozzarella, Tomatensauce

Parisienne 🌿      Jungspinat, Alpkäse, Rührei, Zwiebel-Chutney, Kräuter der Provence

Caprese 🌿      Cherry-Tomaten, Mozzarella, Basilikum-Pesto

#### **Süss**

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

Toppings      Banane, Oreo, Kokosraspeln, Mini Marshmallows, Speculoos

### Gourmet

Unsere Bestseller-Crêpes aus der Crêperie in Zürich - exklusiv für Ihren Event.  
Ideal, wenn Sie Ihre Gäste mit einem echten Wow-Effekt überraschen möchten.

#### **Herzhaft**

Züri Style      Rindpastrami, Alpkäse, Rucola, Zwiebel-Chutney, Chimichurri

Parma      Prosciutto di Parma, Mozzarella, Basilikum-Pesto, Rucola, Cherry-Tomaten

Oslo      Rauchlachs, Philadelphia, Guacamole, Honig-Dill Sauce

Avo-Crunch 🌿      Guacamole, Rührei, Philadelphia, Röstzwiebeln, Jungspinat

Albisguetli 🌿      Knoblauch-Rahm-Pilze, Alpkäse, Röstzwiebeln

Heidi 🌿      Fondue-Käse, Essiggurken, Röstzwiebeln, Cherry-Tomaten

#### **Süss**

Füllungen      Wie im Paket "Speziell", zusätzlich mit Felchlin-Schokolade (Milch, dunkel oder weiss)

Toppings      Wie im Paket "Speziell", zusätzlich saisonale Früchte

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

#### **Hygiene & Lebensmittelsicherheit**

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

#### **Schneller Service**

Frisch belegt und im Crêpe-Trailer finalisiert, servieren wir Ihre Crêpes in wenigen Sekunden - ideal für Events mit vielen Gästen.