

VARIANTEN & PREISE

catering genussweisse

frisch | lecker | Flammkuchen

DIE KLASSIKER

- Rahm, Speck, Zwiebel
- Rahm, Speck, Zwiebel, Käse
- Rahm, Speck, Zwiebel, Champignon, Käse
- Rahm, Champignon, Tomaten, Käse

Zum Ausklang

- Rahm, Apfel, Zimt und Zucker (Auf Wunsch mit Calvados)

ERWACHSENE PRO PERSON SATT **18€**

KINDER VON 5-10 JAHREN **14€**

MINDESTUMSATZ **800€**

ZZGL. AUF-/ABBAUPAUSCHALE **100€**

DIE GOURMET FLAMMKUCHEN

- Rahm, Speck, Zwiebel
- Rahm, Speck, Zwiebel, Käse
- Rahm, Speck, Zwiebel, Champignon, Käse
- Rahm, Champignon, Tomaten, Käse

Zum Ausklang

- Rahm, Apfel, Zimt und Zucker (Auf Wunsch mit Calvados)

ERWACHSENE PRO PERSON SATT **20€**

KINDER VON 5-10 JAHREN **14€**

MINDESTUMSATZ **800€**

ZZGL. AUF-/ABBAUPAUSCHALE **100€**

👉 ZUSÄTZLICH DÜRFEN SIE SICH NOCH 2 FLAMMKUCHENSORTEN AUS DEN GOURMET VARIANTEN AUSSUCHEN!

GOURMET VARIANTEN

Die Herzhaften

- Rahm, Chorizo, Oliven, Käse, Chili
- Rahm, Serrano Schinken, Rucola, Parmesan, Tomaten
- Rahm, Lachs, Zucchini, Käse

Die Vegetarischen

- Rahm, Feta, Oliven, Zwiebeln
- Rahm, Rote Beete, Honig, Schafskäse, Walnüsse
- Rahm, Camembert, Preiselbeeren

Der Vegane

- Tomatensoße, Tomate, Champignon, Kräuter der Provence

Die süßen zum Abschluss

- Rahm, verschiedene Beeren, Zimt & Zucker
- Rahm, Obst der Saison, Zimt & Zucker

Wenn Sie einen Wunsch bezüglich einer anderen Gourmet-Variation haben, sprechen Sie uns gerne an.



BACKZEIT

30-40 Personen 👉 BACKZEIT MAX. 2,0H

41-50 Personen 👉 BACKZEIT MAX. 2,5H

Ab 51 Personen 👉 BACKZEIT MAX. 3,0H

Für jede weiteren 30 Minuten
Backzeit berechnen wir 25,00€.



- 👉 Bitte teilen Sie uns spätestens 10 Tage vor Veranstaltung schriftlich die Personenanzahl mit.
- 👉 Für jede, am Veranstaltungstag, angemeldete Person berechnen wir eine Aufwandsentschädigung von 50%.
- 👉 Im Preis inbegriffen ist eine Anfahrt von 30km ab 77815 Bühl/BW, weitere Entfernung gerne nach Absprache.
- 👉 Für Ihre Veranstaltung benötigen wir: Platz für unser Pavillon 3m x 4,5m, bei <30 Personen einen 230 V Anschluss und bei >30 Personen einen 400V -16 Amp. Anschluss.