

FLYING CRÊPE



Exklusiv an ihrem Anlass

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

Anthony Hes
+41 79 642 70 22

info@allaboutcrepe.ch



DER FLYING CRÊPES-COOK

DIE ÜBERRASCHUNG FÜR IHRE GÄSTE. DER KOMFORT FÜR SIE.

Sehr persönlich und exklusiv bieten wir Ihnen bei geeigneter Küchenausstattung und Infrastruktur unseren professionellen Service: Flying Crêpes-Cook. Sie werden mit herrlichen Crêpes-Variationen verwöhnt. Von der Vorspeise über den Hauptgang bis zur süssen Dessertverführung.

In unseren aufgeführten Packages sind nebst den Speisen die folgenden Leistungen im Preis inbegriffen.

- 1 Koch-Auftritt von 2 Stunden (jede weitere Stunde CHF 70,-)
- Vorbereitungs- und Aufräumzeit 1,5h
- Anfahrtsweg bis 10 km von Zürich (jeder weiterer km CHF 2.50)
- Diverse Nebenkosten (Elektroherd, Verpackungen, Servietten, Bestecke).

Ab 40 Personen erstellen wir Ihnen gerne eine individuelle Offerte.

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

DEKLARATION

Milchprodukte: Schweiz
Fleisch: Schweiz
Rauchlachs: Schottland



FLYING CRÊPE

PACKAGES

Sweet Dream

20.- pro Person
ab 30 Personen

Eine süsse traditionelle Crêpe im Cornet serviert..

SÜSS ZUR AUSWAHL

ZIMT & ZUCKER

NUTELLA

KONFITÜRE (ERDBEER, APRIKOSE)

APFELMUS & ZIMT

HONIG

OVO CRUNCHY

SUZETTE D'ANTHONY + CHF 9.-

Crêpe Tagliatelle in der Orangen-Karamellsauce mariniert und anschliessend mit Orangenliqör flambiert.**CRUSHED OREO**

Sweet Dream +

25.- pro Person
ab 30 Personen

Eine süsse traditionelle Crêpe im Cornet serviert.

SÜSS ZUR AUSWAHL

ZIMT & ZUCKER

ZITRONE & ZUCKER

NUTELLA

OVO CRUNCHY

KONFITÜRE (ERDBEER, APRIKOSE)

APFELMUS & ZIMT

LINDTSCHOKOLADE (WEISS/DUNKEL)

KARAMELL AU BEURRE SALÉ

SUZETTE D'ANTHONY + CHF 9.-

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

TOPPINGS ZUR AUSWAHL

KOKOSRASPELN

BANANE

KARAMELISIERTE NÜSSEN

MARSHMALLOW

LOTUS STREUSEL

Einfach & Gut

35.- pro Person
ab 30 Personen

Eine salzige und eine süsse traditionelle Crêpe im Cornet serviert.

SALZIG ZUR AUSWAHL

GRUYERE & SCHINKEN (CH)

GRUYERE & POULETAUFSCHNITT

GRUYERE & FRISCHER SPINAT (VEGI)

GRUYERE - DATTELTOMATEN (VEGI)

SÜSS ZUR AUSWAHL

ZIMT & ZUCKER

NUTELLA

KONFITÜRE (ERDBEER, APRIKOSE)

APFELMUS & ZIMT

HONIG

OVO CRUNCHY

SUZETTE D'ANTHONY + CHF 9.-

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



FLYING CRÊPE

PACKAGES

Tradition +

45.- pro Person

ab 25 Personen

Eine salzige und eine süsse traditionelle Crêpe im Cornet serviert.

SALZIG ZUR AUSWAHL

BELLO

Prosciutto di Parma, Parmesansplitter, Rucola, Olivenöl & Balsamico

BELLA (VEGETARISCH)

Gruyere, Guacamole, Tahini mit frischen Kräutern, Spinat

OSLO

Rauchlachs, Cream Cheese, Zwiebelsprossen, Kapern & Dill Pesto

SÜSS ZUR AUSWAHL

SWEET NUTS

Caramel au beurre salé mit karamelisierten Nüssen

BLACK OR WHITE

Weisse oder dunkle Lindtschokolade mit Mandeln

BIG APPLE

Apfelmus & Meringue

Apéro Riche & Tradition

56.- pro Person

ab 20 Personen

Apéro Riche im Maki Format auf Platten angerichtet (3 Stück. p.P). Hauptgang und Dessert je eine salzige und süsse traditionelle Crêpe.

APÉRO RICHE ZUR AUSWAHL

PASTRAMI

Rind-Pastrami, Coles Slaw Salat, Essiggurken, Dyonaise, Senfdressing

RAINBOW (VEGETARISCH)

Frischkäse, Karotten, Salat, Chabis, Topping Kernenmix, Yuzudressing

ALASKA

Rauchlachs, Cream Cheese, Avocado, Topping Sprossen, Kapern-Dilldressing
Hauptgang zur Auswahl:

SALZIG ZUR AUSWAHL

BELLO

Prosciutto di Parma, Parmesan, Datteltomaten, Rucola

BELLA (VEGETARISCH)

Ei, Spinat, Tahini mit frischen Kräutern, Gruyere, Datteltomaten

DESSERT

CHOCOLAT DREAM

Dunkle und weisse Lindtschokolade mit saisonalen Toppings

Menu d'Anthony

70.- pro Person

ab 20 Personen

Amuse Bouche auf Platten angerichtet 3 Stück pro Person. Als Hauptgang eine salzige traditionelle Crêpe. Als Dessert die Königin der Crêpe.

AMUSE BOUCHE

CRÊPE BLINIS

- Rauchlachs, Avocado, Lachskaviar
- Rind Pastrami, Tartarsauce
- Humus, Auberginenpüree (VEGI)

HAUPTGANG

RACLETTE (VEGI)

Pfeffer / Rezent / Chili / Trüffel / Knoblauch

TOPPINGS ZUR AUSWAHL

RÖSTI

CHAMPIGNONS

DATTELTOMATEN

BÜNDNERFLEISCH

ESSIGGURKEN

GEGRILLTE PAPRIKA

DESSERT

SUZETTE D'ANTHONY

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



FLYING CRÊPE

GETRÄNKE

ROTWEIN

CABERNET DORSA SCHITERBERG AOC
Weingut Landolt 2018, CH
Fruchtig, würzig, elegant, finessenreich.
KANTON ZÜRICH, 75 CL 16.00

CANNONAU DI SARDEGNA DOC
Olianas 2019, IT
Fruchtig, würzig, weich, kraftvoll.
75 CL 12.00

CHATEAU PARADIS ROUGE AOP
Cabernet Sauvignon, Syrah
Coteaux dAix-en-Provence 2016, FR
Reiffruchtig, würzig, kraftvoll.
75 CL 18.00

WEISSWEIN

RIESLING-SYLVANER AOC
Bürgli-Enge Weingut Landolt 2020, CH
Fruchtig, frisch, Kraftvoll. Schweiz
STADT ZÜRICH, 75 CL 15.00

CHÂTEAU PARADIS BLANC AOP
Coteaux dAix-en-Provence 2019, FR
Fruchtig, frisch, lebendig.
75 CL 15.00

VERMENTINO DI SARDEGNA DOC
Olianas 2020, IT
Blumig, fruchtig, intensiv, harmonisch.
75 CL 15.00

SCHAUMWEINE

BRUT DU VALAIS MILESIME 2019
SCHWEIZ, 75 CL 66.-

BRUT DU VALAIS MILESIME 2019
SCHWEIZ, 75cl 66.-

BRUT DU VALAIS MILESIME 2019
SCHWEIZ, 75cl 66.-

CIDER

ZOBO CIDER, 33cl 5.-
ZOBO CIDER, 33cl 5.-
ZOBO CIDER, 33cl 5.-

BIERE

BREWDOG PUNK IPA, 8.-
SCHOTTLAND, 33cl
BREWDOG PUNK IPA, 8.-
SCHOTTLAND, 33cl
BREWDOG PUNK IPA, 8.-
SCHOTTLAND, 33cl

GLÜHWEIN&PUNCH

GLÜHWEIN 33cl 6.00
PUNCH ORANGE 33cl 5.00

WASSER

HENNIEZ ROT 150cl 10.00
HENNIEZ ROT 150cl 10.00
HENNIEZ ROT 150cl 10.00

FRUCHTSÄFTE

ORANGENSAFT 100cl 8.00
ORANGENSAFT 100cl 8.00
ORANGENSAFT 100cl 8.00

SOFTDRINKS

COCA COLA 150cl 10.00
COCA COLA 150cl 10.00
COCA COLA 150cl 10.00

KAFFEE & TEE

ESPRESSO 4.00
AMERICANO 4.50
TEA VON SIROCCO 4.50
HEISSE SCHOGGI 5.50