



Der Trailer

Exklusiv an ihrem Anlass

In unseren aufgeführten Packages (ab 25 Personen) sind nebst den Speisen auch die folgenden Leistungen im Preis inbegriffen:
Vorbereitungs- und Abbauphase 1h / Trailer-Auftritt von 2 Stunden mit 2 Mitarbeiter (jede weitere h / 110 CHF) / Anfahrtsweg bis 10 km von Zürich
Umweltträgliche all about crêpe Verpackungen, Servietten, Besteck / Diverse Nebenkosten (Gas, Versicherungen, Dekoration, Menu).

Ab 50 Personen erstellen wir Ihnen gerne eine individuelle Offerte.

Natürlich passen wir auch gerne unsere Menüs und Speisen Ihren Wünschen, Motto oder Ihre Lust an!

Tradition 43.00 pro Person

Eine hauchdünne salzige und süsse traditionelle Crêpe im Cornet serviert.

Salzig zur Auswahl:

- **Monsieur**
Bauernschinken oder Pouletaufschnitt, Gruyere, Rucola, Champignons
- **NY Style**
Rind Pastrami, Gruyere, karamalisierte Zwiebeln, Rucola
- **Madame (vegetarisch)**
Ei, Gruyere, Datteltomaten, Spinat
- **Ratatouille (vegetarisch)**
Hausgemachtes Ratatouille, Parmesan

Süss zur Auswahl:

- Zimt & Zucker
- Nutella & Banane
- Konfitüre (Erdbeer, Aprikose)
- Apfelmus & Zimt
- **Suzette d'Anthony (+ CHF 8.-)**

Sweet Dream 28.00 pro Person

Je eine hauchdünne süsse traditionelle Crêpe im Cornet serviert.

Süss Auswahl:

- Zimt & Zucker
- Nutella
- Konfitüre (Erdbeer, Aprikose)
- Apfelmus&Zimt
- Honig
- Ovo Crunchy
- **Suzette d'Anthony (+ CHF 8.-)**

Sweet Dream Premium 33.00 pro Person

Je eine hauchdünne süsse traditionelle Crêpe im Cornet serviert.

Süss Auswahl:

- Zimt & Zucker
- Nutella oder Ovo Crunchy
- Konfitüren
- Apfelmus&Zimt
- Weisse oder dunkle Lindtschoki
- Karamell au beurre salé
- Ovo Crunchy
- Toppings zur Auswahl:
Banane, Kokosraspeln, Mandeln, Marshmallow, Lotus Streusel
- **Suzette d'Anthony (+ CHF 5.-)**

Rock&Roll 59.00 pro Person

Je eine salzige und eine süsse Kreation im Maki Format (je 6. Stück) in der Box serviert.

Crêpe Roll salzig Auswahl:

- **Chili Con Carne (veggie möglich)**
Hausgemachtes Chili Con Carne mit Rindfleisch, Cheddar, Topping Guacamole, Tortilla Chips
- **NY Style Pastrami (veggie möglich)**
Rind-Pastrami, Gruyere, Rucola, karamelisierte Zwiebeln, Topping Essiggurken, Dressing Chimichurri
- **Bündner (auch veggie möglich)**
Raclette, Rösti, Bündnerfleisch, Topping Nüsslisalat

Crêpe Roll süss zur Auswahl:

- **Strudel**
Karamalisierte Apfelstücke und Rosinen, Meringue, warme Vanille Sauce
- **Schwarzwälder**
Vanille Crême Füllung, warme Beeren, Toblerone-Schokoraspeln

Hoop Schwiiz 52.00 pro Person

Eine salzige CH-Kreation im Maki Format (6 Stück) in der Box serviert. Zum Dessert eine extra grosse süsse CH-Crêpe im Cornet serviert.

Crêpe Roll zur Auswahl:

- **ZH Geschnetzeltes (veggie möglich)**
Kalbfleisch, Champignons, Rahm-sauce, Gruyere, Topping mini Rösti
- **Bündner (vegetarisch möglich)**
Raclette, Kartoffeln, Bündnerfleisch, Topping Nüsslisalat, Cornichons
- **Süss zur Auswahl:**
 - Zimt & Zucker
 - Apfelmus & Meringue
 - Weisse oder schwarze Lindtschoki mit Banane

BIO

Für unseren Teig verwenden wir neben Mehl ausschliesslich Eier, Butter und Milch aus Bio-Produktion.

UMWELTSCHUTZ

Umweltverträgliche Verpackungen passen gut zu uns und dürfen Sie heute auch erwarten. Alle verwendeten Kraft-Verpackungen, Servietten und Bestecke sind ökologisch abbaubar und PEFC zertifiziert.



Der Trailer

Exklusiv an ihrem Anlass

In unseren aufgeführten Packages (ab 25 Personen) sind nebst den Speisen auch die folgenden Leistungen im Preis inbegriffen:
Vorbereitungs- und Abbauphase 1h / Trailer-Auftritt von 2 Stunden mit 2 Mitarbeiter (jede weitere h / 110 CHF) / Anfahrtsweg bis 10 km von Zürich
Umweltfreundliche all about crêpe Verpackungen, Servietten, Besteck / Diverse Nebenkosten (Gas, Versicherungen, Dekoration, Menu).

Ab 50 Personen erstellen wir Ihnen gerne eine individuelle Offerte.

Natürlich passen wir auch gerne unsere Menüs und Speisen Ihren Wünschen, Motto oder Ihre Lust an!

Menu Festive 68.00 pro Person

Amouse Bouche im Maki Format auf Platten angerichtet (3 Stück. p.P).
Hauptgang eine salzige traditionelle Crêpe.
Zum Dessert die Suzette d'Anthony

Apéro Riche:

- Rauchlachs - Frischkäse - Salatmix
Topping Lachskaviar - Kapern&Dill
Dressing

Hauptgang:

- Prosciutto di Parma - Parmesan
Rucola - Datteltomaten -
Olivenöl&Balsamico

Dessert:

Hauchdünne Crêpe Tagliatelle an hausgemachte Orangen-Karamell-Sauce und mit Orangenliqör filmiert.

Menü Surprise 50.00 pro Person

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

Apéro Riche:

- Je eine fleischige, fischige und vegetarische Kreation. Surprise!

Hauptgang:

- Eine salzige fleischige oder vegetarische traditionelle Crêpe.
Die Füllungen sind saisonal angepasst. Lassen Sie sich überraschen!

Kids Party 40.00 pro Person

Eine hauchdünne salzige und süsse traditionelle Crêpe im Cornet serviert.

Hauptgang:

- Gruyere&Schinken
oder
Mozzarella&Datteltomaten

Dessert:

- Marshma Crêpe: Nutella - Marshmallow
Marshmallow Spiess
oder
Zimt&Zucker - Marshmallow Spiess

Einfach&Gut 39.00 pro Person

Je eine salzige und eine süsse Crêpe im Cornet Serviert.

Salzige Crêpe zur Auswahl:

- Gruyere & Schinken
- Gruyere & Pouletaufschnitt
- Gruyered & frischer Spinat
- Gruyere - Datteltomaten

Süsse Crêpe zur Auswahl:

- Zimt & Zucker
- Erdbeerkonfitüre
- Nutella

Le Gourmand CHF 75.00 pro Person

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

Apéro Riche:

- Bello
Prosciutto di Parma, Rucola, Burrata,
Topping Parmesan, Balsamico Dressing
- Rainbow (vegetarisch)
Frischkäse, Karotten, Chabis, Sellerie,
Topping Kernenmix, Yuzu Dressing
- Alaska
Rauchlachs, Cream Cheese, Avocado,
Topping Sprossen, Kapern-Dill Pesto

Hauptgang zur Auswahl:

- Pastrami NY Style
Rind-Pastrami, Cheddar, Rucola,
karamalisierte Zwiebeln
- Bella (vegetarisch)
Ei, Spinat, Champignons mit frischen Kräutern,
Gruyere, Datteltomaten

Dessert:

- Dunkle Schokolade mit Toppings: Banane,
Marshmallow, Mandeln, Meringue
- Suzette d'Anthony: Die Königin der Crêpe!

