

TRAILER

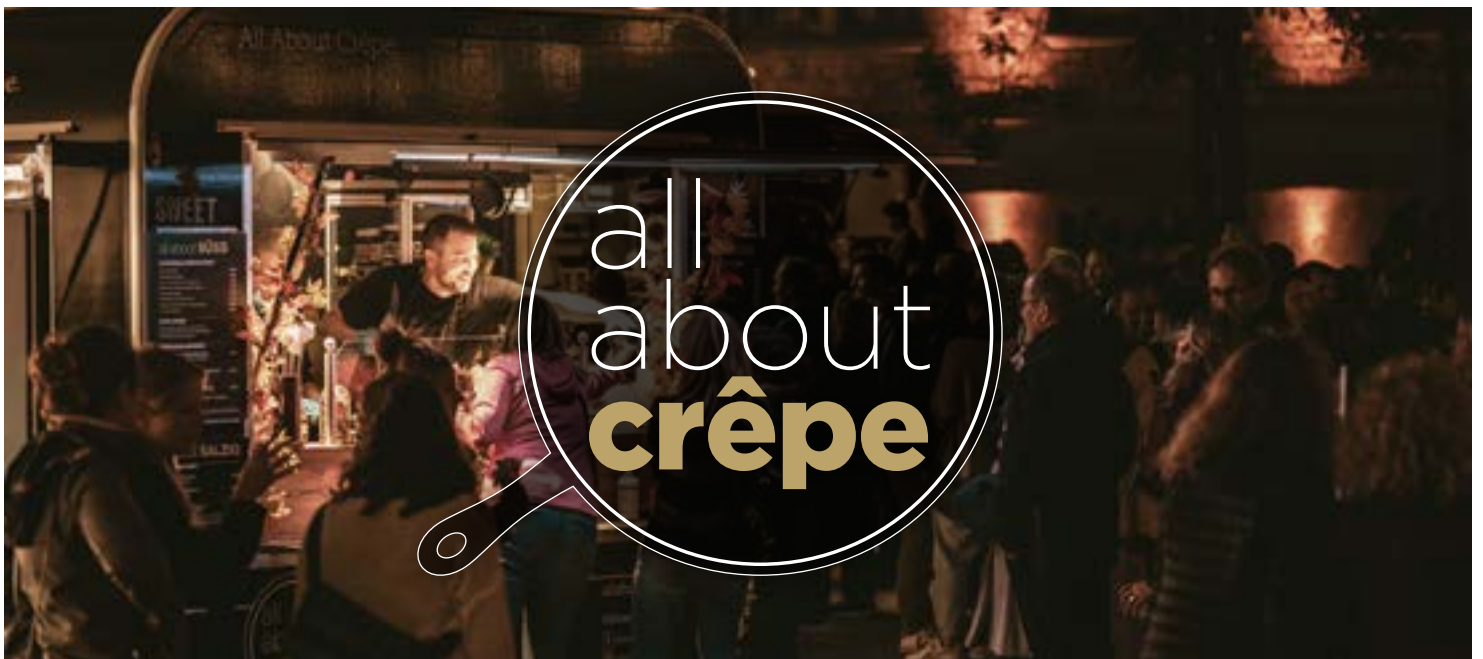


all
about
crêpe

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



THE TRAILER- EXKLUSIV FÜR SIE

Unsere einzigartig feinen Crêpes servieren wir Ihnen von unserem schicken Crêpes-Trailer direkt an Ihrer Party, Hochzeit, Ihren Geschäftsanlass oder Kindergeburtstag.

Preise & Leistungen

Food Trailer Pauschale	380.-
Tagesmiete inklusive Nebenkosten (Vorbereitungszeit & Endreinigung, Deko, Verbrauchsmaterial).	
Anfahrtsweg von Zürich	2.50/km
Cateringleiter & Showkoch	85.-/h
Anthony Hes, der Kreateur ist immer persönlich dabei um sicherzustellen das ihr Event ein grosser Erfolg sein wird.	
Zusätzlicher Mitarbeiter/in	55.-/h
Unsere qualifizierten und freundlichen Mitarbeiter/in sind sehr motiviert Ihren Anlass unvergesslich zu machen.	

Speisen

Auf den nachfolgenden Seiten können Sie ihr Lieblingsmenü aussuchen.

Natürlich passen wir auch gerne unsere Menüs und Speisen Ihren Wünschen oder Event-Motto an!

Trailer Spezifikationen

Masse:	4,50m × 2,50m × 2,90m, (L×B×H)
Anschlüsse:	Wasser - Boiler / Strom - t13 / Kochfeld - Gas



BIO
Für unseren Teig verwenden wir ausser beim Mehl ausschliesslich Bio Produkte.  **BIO SUISSE**

UMWELTSCHUTZ
Alle verwendeten «Kraft-Verpackungen», Servietten und Bestecke sind ökologisch abbaubar

DEKLARATION
Milchprodukte: Schweiz
Fleisch: Schweiz
Rauchlachs: Schottland



MENÜS

Sweet Dream

11.- pro Person
ab 40 Personen

Eine süsse traditionelle Crêpe im Cornet serviert.

SÜSS ZUR AUSWAHL

ZIMT & ZUCKER

NUTELLA

SAISONALE KONFITÜREN

APFELMUS & ZIMT

HONIG

OVO CRUNCHY

SUZETTE D'ANTHONY + CHF 8.-

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

Sweet Dream +

17.- pro Person
ab 40 Personen

Eine süsse traditionelle Crêpe im Cornet serviert.

SÜSS ZUR AUSWAHL

ZIMT & ZUCKER

ZITRONE & ZUCKER

NUTELLA

OVO CRUNCHY

SAISONALE KONFITÜREN

APFELMUS & ZIMT

LINDTSCHOKOLADE (WEISS/DUNKEL)

KARAMELL AU BEURRE SALÉ

SUZETTE D'ANTHONY + CHF 8.-

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

TOPPINGS ZUR AUSWAHL

SAISONALE FRÜCHTEN

KOKOSRASPELN

KARAMELISIERTE NÜSSEN

MARSHMALLOW

LOTUS STREUSEL

CRUSHED OREO

Einfach & Gut

26.- pro Person
ab 30 Personen

Eine salzige und eine süsse traditionelle Crêpe im Cornet serviert.

Beilage Saison Salat + CHF 7.-

SALZIG ZUR AUSWAHL

GRUYERE & SCHINKEN

GRUYERE & POULETAUFSCHNITT

GRUYERE & FRISCHER SPINAT (VEGI)

GRUYERE - DATTELTOMATEN (VEGI)

SÜSS ZUR AUSWAHL

ZIMT & ZUCKER

NUTELLA

SAISONALE KONFITÜREN

APFELMUS & ZIMT

HONIG

OVO CRUNCHY

SUZETTE D'ANTHONY + CHF 8.-

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



MENÜS

Kids Party

24.- pro Person
ab 30 Personen

Eine salzige und eine süsse traditionelle Crêpe im Cornet serviert.

SALZIG ZUR AUSWAHL

MICKEY

Gruyere & Schinken

oder

MINNIE (VEGI)

Mozzarella & Tomatensauce

SÜSS ZUR AUSWAHL

MARSHMA CRÊPE

Nutella, Marshmallow
und Marshmallow Spiess

oder

ZIMT & ZUCKER

NUTELLA

OVO CRUNCHY

KONFITÜRE (ERDBEER, APRIKOSE)

Tradition

30.- pro Person
ab 30 Personen

Eine salzige und eine süsse traditionelle Crêpe im Cornet serviert.

Beilage Saison Salat + CHF 7.-

SALZIG ZUR AUSWAHL

MONSIEUR

Bauernschinken oder Pouletaufschnitt,
Gruyere, Rucola, gebratene Pilze

NY STYLE

Rind Pastrami, Gruyere,
karamalisierte Zwiebeln, Rucola

MADAME (VEGI)

Ei, Gruyere, Datteltomaten, Spinat

RATATA (VEGI)

Hausgemachtes Ratatouille,
Parmesan

SÜSS ZUR AUSWAHL

ZIMT & ZUCKER

NUTELLA

OVO CRUNCHY

SAISONALE KONFITÜREN

APFELMUS & ZIMT

HONIG

SUZETTE D'ANTHONY + CHF 8.-

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

Summer Feeling

38.- pro Person
ab 30 Personen

Eine salzige und eine süsse traditionelle Crêpe im Cornet serviert.

Beilage Saison Salat + CHF 7.-

SALZIG ZUR AUSWAHL

BELLO

Prosciutto di Parma, Parmesansplitter,
Rucola, Olivenöl&Balsamico

BELLA (VEGI)

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
karamalisierten Nüssen

BLACK OR WHITE

Weisse oder dunkle Lindtschokolade
mit frischen Beeren



MENÜS

Hoop Schwiiz

36.- pro Person
ab 30 Personen

Eine salzige Kreation im Maki Format (6 Stück) in der Box präsentiert.
Als Dessert eine süsse traditionelle Crêpe im Cornet serviert.
Beilage Saison Salat + CHF 7.-

CRÊPE ROLL SALZIG ZUR AUSWAHL

ZÜRCHER (vegi möglich)

Kalbfleisch, Champignons, Rahmsauce, Gruyere, Topping: mini Rösti

BÜNDNER (vegi möglich)

Raclette, Rösti, Bündnerfleisch, Topping: Nüsslisalat, Cornichons

SÜSS ZUR AUSWAHL

ZIMT & ZUCKER

APFELMUS & MERINGUE

HAUSGEMACHTE MARRONI CRÊME MIT TOBLERONE-RASPELN

KIRSCHENKONFITÜRE & KIRSCH LIKÖR

Crêpe Noodles

40.- pro Person
ab 30 Personen

Hauchdünne salzige und süsse Crêpe Nudeln mit hausgemachten Saucen und Toppings verfeinert.
Beilage Saison Salat + CHF 7.-

SALZIG ZUR AUSWAHL

BOLOGNESE (Rindfleisch)

VEGI-BOLOGNESE

KÄSE-RAHM & PILZE

RAUHLACHS-RAHM & DILL

ARRABIATA

SÜSS ZUR AUSWAHL

CHOCO-COCO

Dunkle und weisse Lindtschokolade, Meringue, Kokosraspeln

CARAMEL & NUTS

Caramel au beurre salé, Karamelierte Nüssen, Schlagrahm

Rock n' Roll

47.- pro Person
ab 30 Personen

Eine salzige und eine süsse Kreation im Maki Format (je 6 Stück) in der Box präsentiert.
Beilage Saison Salat + CHF 7.-

CRÊPE ROLL SALZIG ZUR AUSWAHL

OLE (vegi möglich)

Hausgemachtes Chili Con Carne mit Rindfleisch, Cheddar, Topping: Guacamole, Tortilla Chips

NY STYLE (veggie möglich)

Rind-Pastrami, Gruyere, Rucola, karamalisierte Zwiebeln, Topping: Essiggurken, Chimichurri Sauce

CRÊPE ROLL SÜSS ZUR AUSWAHL

APFELSTRUDEL

Hausgemachtes Apfelmus, Meringue, warme Vanillesauce

oder

SCHWARZWALD

Vanille Crême Füllung, warme Beeren, Toblerone-Schokoraspeln

MARRONI TRÄUMLI

Marroni Crême, Meringue Schlagrahm, Kirsche



MENÜS

Le Gourmand

63.- pro Person
ab 25 Personen

Apéro Riche im Maki Format auf Platten angerichtet (3 Stück pro Person). Hauptgang eine traditionelle Crêpe. Als Dessert eine Crêpe Kreation.

APÉRO RICHE

BELLO

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

RAINBOW (VEGI)

Frischkäse, Karotten, Chabis, Sellerie,
Topping Kernenmix, Yuzu Dressing

ALASKA

Rauchlachs, Cream Cheese, Avocado,
Topping Sprossen, Kapern-Dill Pesto

HAUPTGANG ZUR AUSWAHL

NY STYLE

Rind-Pastrami, Gruyere, Rucola,
karamalisierte Zwiebeln

BELLA (VEGI)

Ei, Spinat, gebratene Pilze, Gruyere, Datteltomaten

DESSERT

OH LA-LA

Dunkle oder weisse Lindt-Schokolade mit verschiedenen saisonalen Toppings

CARAMEL & NUTS (CRÊPE NUDELN)

Caramel au beurre salé, Karamalisierte Nüssen,
Schlagrahm

Menu d'Anthony

77.- pro Person
ab 25 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 ROLL

- 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.



GETRÄNKE

ROTWEIN

CANNONAU DI SARDEGNA DOC Olianas 2019, IT Fruchtig, würzig, weich, kraftvoll. 75 CL	36.00
CABARNET DORSA SCHITERBERG Kt. Zürich Weingut Landolt 2018, CH Fruchtig, würzig, elegant. 75 CL	45.00
TENTATION DE DALEM FRONSAC AOC Bordeaux 2017, FR Beerig, würzig, kräftig. Merlot, Cabernet franc, Barriqueausbau. 75 CL	52.00

WEISSWEIN

VERMENTINO DI SARDEGNA DOC Olianas 2020, IT Blumig, fruchtig, intensiv, harmonisch. 75 CL	32.00
RIESLING-SYLVANER AOC Bürgli-Enge Weingut Landolt 2020, CH Fruchtig, Frisch, Kraftvoll. Schweiz 75 CL	40.00
CHATEAU PARADIS BLANC AOP Coteaux dAix-en-Provence 2019, FR Fruchtig, frisch, lebendig. 75 CL	45.00
POUILLY-FUISSÉ AOC Doudet-Naudin, FR 2017 Mineralisch, zitrusfrucht, elegant. 75 CL	68.00

SCHAUMWEINE

CRÉMANT DE LIMOUX, FR 75 CL	32.-
PROSECCO BRUT DOC IL COLE, IT 75 cl	39.-
FRANCIACORTA BRUT DOCG, IT 75 cl	55.-
CHAMAGNE CARTE BLANCHE BRUT BAUGET-JOUEETTE, FR 2019 75 cl	66.-
<hr/>	
CIDER / PANACHE / ALKOHOLFREI	
SOMERSBY APPLE, 33cl	6.-
EASY APPLE, 33cl	6.-
JUICY APPLE, 33cl	6.-
APPENZELLER PANACHÉ, 33cl	6.-
HEINEKEN ALKOHOLFREI, 33cl	6.-

BIERE

APPENZELLER HELL, 33cl	6.-
FELDSCHLÖSSCHEN, 33cl	6.-
HEINEKEN, 25 cl	6.-
SAN MIGUEL, 33cl	7.-
CORONA, 35 cl	7.-

GLÜHWEIN / PUNCH

GLÜHWEIN, 2cl	6.00
PUNCH, 2cl	5.00

WASSER

HENNIEZ BLAU	150 cl	7.00
HENNIEZ GRÜN	150 cl	7.00
HENNIEZ ROT	150 cl	7.00

FRUCHTSÄFTE

ORANGENSAFT	100 cl	10.00
GRAPEFRUIT	100 cl	10.00
ANANAS	100 cl	10.00
APFELSCHORLE	150 cl	10.00

SOFTDRINKS

LIPTON ICE TEA	150 cl	8.00
COCA COLA	150 cl	8.00
RIVELLA	150 cl	8.00
SINALCO	150 cl	8.00
PEPITA	150 cl	8.00

KAFFEE & TEE

ESPRESSO	4.00
AMERICANO	4.50
SIROCCO TEA	4.50
HEISSE SCHOGGI	5.50