



# FLYING COOK

Exklusiv an ihrem Anlass

In unseren aufgeführten Packages (ab 30 bis 50 Personen) sind nebst den Speisen die folgenden Leistungen im Preis inbegriffen.

Ab 50 Personen erstellen wir Ihnen gerne eine individuelle Offerte.

Vorbereitungszeit der Speisen, servieren und aufräumen 3 Stunden mit 2 Mitarbeiter (jede weitere Stunde pro Mitarbeiter 55.-)

Anfahrtsweg bis 10 km von Zürich / Umwelterträgliche all about crêpe Verpackungen, Apéro Platten, Servietten, Besteck

Diverse Nebenkosten (Elektroherde, Küchenmaterial, Versicherungen)

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

## Lunch Tradition 36.00 pro Person

Je eine extra grosse salzige und süssertraditionelle Crêpe im Cornet serviert, oder auf Teller angerichtet.

### Salzig zur Auswahl:

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

### Süss zur Auswahl:

- Zimt & Zucker
- Nutella & Banane
- Erdbeerkonfitüre
- Apfelmus

## Lunch Crêpe Roll 49.00 pro Person

Je eine salzige & süsse Kreation im Maki Format (je 6 Stück) in der Box serviert, oder auf Teller angerichtet.

### Salzige Crêpe Roll zur Auswahl:

- **Bündner (vegetarisch möglich)**  
Raclette, Kartoffeln, Bündnerfleisch, Topping Nüsslisalat, Cornichons
- **Pastrami**  
Rind-Pastrami, Gruyere, Chimichurri Dressing, Pommes Chips
- **Rainbow (vegetarisch)**  
Frischkäse, Karotten, Salat, Chabis, Topping Kernenmix, Yuzudressing
- **Alaska**  
Rauchlachs, Cream Cheese, Avocado, Topping Sprossen, Kapern-Dilldressing

### Crêpe Roll süss zur Auswahl:

- **Schwarzwälder**  
Vanille Crème, warme Beersauce, Meringue, Shokoaldenraspeln
- **Marronitraum**  
Marroni Crème, Meringue, dunkle Schokoladensauce
- **Suzette d'Anthony**

## Hoop Schwiiz 42.00 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.

### Salzige Crêpe Roll zur Auswahl:

- **ZH Geschnetzeltes (veggie möglich)**  
Kalbfleisch, Champignons, Rahmsauce, Gruyere, Topping mini Rösti
- **Bündner (vegetarisch möglich)**  
Raclette, Kartoffeln, Bündnerfleisch, Topping Nüsslisalat, Cornichons

### Süss zur Auswahl:

- Zimt & Zucker
- Apfelmus & Meringue
- Weisse oder schwarze Lindtschoki

## Dessert Variation 31.- pro Person

Je drei extra grosse süsse traditionelle Crêpe im Corner serviert oder auf Platten angerichtet.

### Süss zur Auswahl:

- Zimt & Zucker
- Nutella & Banane
- Erdbeerkonfitüre
- Apfelmus & Meringue
- Karamell au beurre salé mit Mandeln
- Weisse Lindtschokolade mit Erdbeeren
- Dattelhonig und Tahini
- **Marshmacrêpe mit Spiessli**

## Apéro Riche & Tradition CHF 57.- pro Person

Apéro Riche im Maki Format auf Platten angerichtet (3 Stück. p.P). Hauptgang und Dessert je eine extra grosse salzige/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:

- **Bello**  
Prosciutto di Parma, Parmesan, Datteltomaten, Rucola
- **Bella (vegetarisch)**  
Ei, Spinat, Tahini mit frischen Kräutern, Gruyere, Datteltomaten

### Dessert zur Auswahl:

- **Lindtschokolademit Toppings: Beeren, Marshmallow, Mandeln, Meringue**
- **Suzette d'Anthony**

### 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.