

BASIC INFO: FLAMMKUCHEN

Französische Küche!

Wohl jeder kennt die Spezialität aus dem Elsass, den flambierten Kuchen. Typisch für den Flammkuchen ist der dünne Brotteig, Sauerrahmcreme sowie Zwiebeln und Speck. Man kann ihn aber auch süß mit Äpfeln, Birnen, Zimt oder mediterran mit Paprika und Peperoni genießen. Die Teiglinge werden vor Ort in Hochleistungsöfen in ca. 10 Minuten fertig gebacken, es können bis zu 8 Portionen gleichzeitig zubereitet werden.

Haben wir Sie auf den Geschmack gebracht? Dann ist diese französische Spezialität ideal für Ihre nächste Veranstaltung. Gerne gehen wir auch auf Ihre individuellen Wünsche ein.

Photos



Voraussetzungen

Platzbedarf:	4,00 x 4,00 x 2,50 Meter (L x B x H)
Transportmaße:	2,00 x 0,80 x 0,80 Meter (maximal)
Untergrund:	Möglichst eben und befestigt
Strombedarf:	2 x 220 Volt / 16 Amp. (einzeln abgesichert) und 1 Wasseranschluss
Auf- & Abbauzeit:	Jeweils ca. 45 Minuten
Aktionsdauer:	Maximal 8 Stunden täglich (exklusive Auf- und Abbau)

Preise

Basispaket:	Stand, 1 geschulter Betreuer, 100 Portionen inklusive	€ 750,--
Optional:	weitere 100 Portionen Flammkuchen	€ 250,--
Betreuer:	Jeder zusätzliche Betreuer z.B. zur Ausgabe des Kuchens	€ 165,--

Die o.g. Preise verstehen sich inkl. Versicherung; zzgl. Transportkosten und evtl. anfallende Hotelkosten sowie Mehrwertsteuer. Angebot freibleibend.