

PREISLISTE – Crêperie

(Stand 03.2017)

- Die höheren Kategorien beinhalten steht's die niederen.
- Alle Preise inklusive Personal, Teig und Zutaten; Ausgabe erfolgt auf Esswaffeln
- Es wird aus den einzelnen Kategorien ein Paket zusammengestellt.
- Der Backplatz muß immer überdacht und ggf. windgeschützt (Gasgeräte) sein.
Bei Bedarf wird ein Pagodenpavillon "Frankreich" mitgeliefert. < Preis: ab € 55,00 >
oder
unser Verkaufsanhänger "Poldi" < Preis: € 60,00 >

A: Mit einer Person und zwei Platten

(Stundenleistung je nach Zutaten – ca. 33 - 55 Crêpes)

für die ersten Beiden Stunden:

Kat.A:	€	250,00 (Stck. 2,27)	-je Folgestunde	€	115,00
Kat.B:	€	280,00	-je Folgestunde	€	125,00
Kat.C:	€	290,00	-je Folgestunde	€	130,00
Kat.D:	€	315,00	-je Folgestunde	€	130,00
Kat.E:	€	325,00	-je Folgestunde	€	150,00
Kat.F:	€	350,00	-je Folgestunde	€	160,00

B: Mit zwei Personen und vier Platten

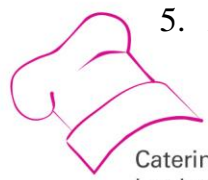
(Stundenleistung je nach Zutaten – ca. 85 - 140 Crêpes)

für die ersten Beiden Stunden:

Kat.A:	€	495,00 (Stck. 1,80)	-je Folgestunde	€	240,00
Kat.B:	€	530,00	-je Folgestunde	€	260,00
Kat.C:	€	580,00	-je Folgestunde	€	280,00
Kat.D:	€	620,00	-je Folgestunde	€	290,00
Kat.E:	€	650,00	-je Folgestunde	€	310,00
Kat.F:	€	690,00	-je Folgestunde	€	320,00

Für alle Preise gilt:

1. ab Karlsruhe
2. ohne Geschirr (Geschirr/Besteck mit Endreinigung siehe Mietpreisliste)
3. nach 22.00 Uhr Aufschlag 20%
4. Folgestundenberechnung im ¼ Stundentakt möglich
5. Alle genannten Preise zzgl. gültiger Mehrwertsteuer - derzeit 19 %



◆ VERLEIH ◆ SCHAUKOCHEN ◆ FESTORGANISATION

Kategorien A-F

**Die Zutaten werden von uns für Sie individuell zusammengestellt.
Hier nicht aufgeführte Zutaten sind nach Rücksprache möglich.**

- A:**
- Zimt und Zucker
 - Konfitüren
 - Nutella
 - Apfelmus
- B:**
- Calvados und Apfelmus
 - Grand Marnier
- C:**
- Käse und Schinken
 - Käse mit Kräutern
 - Käse und Salami
 - Sardinen und Käse
 - Kirschen mit Kirschlikör
 - Bananen mit Nutella
 - Bananen mit Eierlikör
- ab C auszugsweise !!**
- D:**
- gedünsteter Lauch mit Rahmcreme
 - Mozzarella und Tomaten
 - Kirschen und Vanillesoße
 - Champignon und Salami
 - Ananas und Schinken
 - Speck und Zwiebeln
- E:**
- Lachs und Sahnemeerrettich
- F:**
- frisches Speiseeis (2 Sorten nach Wahl)
mit Sauerkirschen und Sahne
 - Shrimps mit Knoblauch
- Teig:** **Unser Teig ist grundsätzlich süß eingestellt.
Auf Bestellung: (Mehrpreis)**
- Galette mit Buchweizenmehl
 - Laktose frei

