

PREISLISTE – Flammkuchen

(Stand 02.2019)

- Die höheren Kategorien beinhalten stets die Niederen.
- Alle Preise inklusive Personal, Teigplatten und Zutaten
- Arbeitstische für die Zubereitung/Ausgabe sind im Preis enthalten
- Zusätzliche Ausstattungsoptionen: Pavillon "Frankreich" netto € 70,00 (2,2 x 2,2 Meter)
Oder: unser Verkaufsanhänger "Paulette" - ab Kategorie C

A: Mit einer Person und drei Klapp-Öfen (je 1,2 KW) (1 x 230 V/16A)

(Stundenleistung je nach Zutaten – ca. 30 Flammkuchen)

für die ersten **Beiden** Stunden:

Kat.A:	€	330,00 (Stck. 5,50 € nt.)	-je Folgestunde	€	140,00
Kat.B:	€	375,00	-je Folgestunde	€	170,00
Kat.C:	€	410,00	-je Folgestunde	€	185,00

B: Mit zwei Personen und drei Doppel-Öfen (je 2,4 KW) (1 x 380 V/16A/ 9KW)

(Stundenleistung je nach Zutaten – ca. 80 Flammkuchen)

für die ersten **Beiden** Stunden:

Kat.A:	€	870,00 (Stck. 5,45 € nt.)	-je Folgestunde	€	425,00
Kat.B:	€	960,00	-je Folgestunde	€	460,00
Kat.C:	€	1.040,00	-je Folgestunde	€	495,00

C: Mit drei Personen und vier Doppel-Öfen (je 2,4 KW) (380 V/9KW + 1 x 230 V/16A)

(Stundenleistung je nach Zutaten – ca. 115 Flammkuchen) ab € 980,00 netto

Für alle Preise gilt:

1. ab Karlsruhe
2. Ausgabe auf Tortenplatten oder Holzbrettchen (Mehrpreis 5 € netto / 10 Stück)
3. nach 21.00 Uhr Aufschlag 20%
4. Verlängerungsoption im ¼ Stundentakt (Materialbasisaufschlag 1 € netto/Stück)
5. *Alle genannten Preise zzgl. gültiger Mehrwertsteuer - derzeit 19 %*

Kategorien: Alle Flammkuchen mit Rahm

- A:**
- Rahm, Speck & Zwiebeln
 - Rahm, Speck, Zwiebeln und Käse
- B:**
- Mozzarella, Tomaten & Kräuter der Provence
 - frischer Lauch, Reibekäse
 - Rahm, Apfel & Zimtmischung
- C:**
- Lachsfilet & Sahnemeerrettich
 - Rahm, Apfel, Rosinen & Calvados flambiert

Auf Anfrage: Münsterkäse, Champignon, Rucola, Camembert, Süßkartoffel





Flammkuchenofen klein - Klappofen



Flammkuchenanhänger Paulette



◆ VERLEIH ◆ SCHAUKOCHEN ◆ FESTORGANISATION