

PREISLISTE – Flammkuchen

(Stand 03.2017)

- 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 € 55,00 (2,2 x 2,2 Meter)
Oder: unser Verkaufsanhänger "Poulette" Preis - auf Anfrage

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:	€	315,00 (Stck. 5,25)	-je Folgestunde	€	130,00
Kat.B:	€	360,00	-je Folgestunde	€	160,00
Kat.C:	€	400,00	-je Folgestunde	€	175,00

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

(Stundenleistung je nach Zutaten – ca. 85 Flammkuchen)

für die ersten **Beiden** Stunden:

Kat.A:	€	845,00 (Stck. 4,98)	-je Folgestunde	€	410,00
Kat.B:	€	915,00	-je Folgestunde	€	440,00
Kat.C:	€	970,00	-je Folgestunde	€	470,00

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)

Preise auf Anfrage

Für alle Preise gilt:

1. ab Karlsruhe
2. Ausgabe auf Tortenplatten oder Holzbrettchen (Mehrpreis)
3. nach 22.00 Uhr Aufschlag 20%
4. Folgestundenberechnung im ¼ Stundentakt möglich
5. Alle genannten Preise *zzgl.* gültiger **Mehrwertsteuer** - derzeit 19 %

Kategorien:

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

Auf Anfrage: Münsterkäse, Champignon, Rucola, Camembert,
Peperoni, Schafskäse ... (Mehrpreis)

