

PREISLISTE – Flammkuchen

(Stand 05.2023)

- Die höheren Kategorien beinhalten stets die Niederen.
- Alle Preise **inklusive Personal, Teigplatten Ø 26 cm und Zutaten**
- Arbeitstische für die Zubereitung/Ausgabe sind im Preis enthalten
- Zusätzliche Ausstattungsoptionen: Pavillon ab € 95,00 netto
Oder: unser Verkaufsanhänger "Paulette" € 200,00 netto - ab Kategorie C **inklusive**

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 **2,0 Stunden** reine Backzeit:

Kat.A:	€	410,00 (Stck. 6,83 € nt.)	-je Folgestunde	€	175,00
Kat.B:	€	470,00	-je Folgestunde	€	215,00
Kat.C:	€	520,00	-je Folgestunde	€	250,00

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 **2,0 Stunden** reine Backzeit:

Kat.A:	€	1.080,00 (Stck. 6,75 € nt.)	-je Folgestunde	€	470,00
Kat.B:	€	1.230,00	-je Folgestunde	€	490,00
Kat.C:	€	1.350,00	-je Folgestunde	€	640,00

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. 110 Flammkuchen) ab € 1.500,00 netto

Für alle Preise gilt:

1. ab Karlsruhe Grünwinkel
2. Ausgabe auf Tortenplatten oder Holzbrettchen (Mehrpreis 5 € netto / 10 Stück) mit Papier
3. nach 22.00 Uhr Aufschlag 25%
4. Verlängerung im ¼ Stundentakt möglich – Mehrpreis Materialvorhaltung
5. **Alle genannten Preise zzgl. gültiger Mehrwertsteuer**

Kategorien: Alle Flammkuchen mit unserem hauseigenen Rahm

- A: - Schinkenstreifen & Zwiebeln
- Schinkenstreifen, Zwiebeln und Reibe-Käse
- B: - Mozzarella, Tomaten & Kräuter der Provence
- frischer Lauch & Reibekäse
- Apfelscheiben & Zimt-Zucker-Mischung
- C: - Lachsfilet, Dill & Sahnemeerrettich
- Apfelscheiben & Calvados (auch flambiert)

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



◆ VERLEIH ◆ SCHAUKOCHEN ◆ FESTORGANISATION



Flammkuchenofen klein - Klappofen



Flammkuchenanhänger Paulette

◆ VERLEIH ◆ SCHAUKOCHEN ◆ FESTORGANISATION

