

# PREISLISTE – Flammkuchen

(Stand 03.2016)

- Die höheren Kategorien beinhalten die niederen.
- Alle Preise inklusive Personal, Teigplatten und Zutaten
- Arbeitstische für die Zubereitung/Ausgabe sind im Preis enthalten
- Bei Bedarf wird ein Pagodenpavillon "Frankreich" mitgeliefert.  
Preis: ab € 55,00 (2,2 x 2,2 Meter )  
oder  
unser Verkaufshänger "Poulette" < Preis: € 60,00 > - ab Kategorie **B**:

## **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)

