

Die „Flammidi“ ist wieder da!

Immer nur Mi-Do-Fr von 11h30 bis 14h00 (13h50 letzte Bestellung)

Wir bieten 2 Sorten an:

Classic (Creme, Zwiebeln, Speck und Emmentaler)

Vegetarisch (Creme, Zucchini, Tomaten, Zwiebeln und Emmentaler)

Haben Sie „Sonderwünsche“? **Ohne Zwiebeln?** **Ohne Käse?**

Kein Problem, bitte so bestellen!

Aber auch **Claveg** (Halb Classic und halb Vegetarisch) oder

Mix (Beide gemischt) sind wieder möglich.

Preis pro „Flammidi“ **7,00 €**

Ab und an die **„Speziale“** für 7,50€. (Wird gesondert annonciert.)

Sie haben vier Bestell Möglichkeiten:

Draußen am Tisch (Wenn Tisch frei ist. Nur 4 Stühle)

Ohne Pfand

Nur mit gültigem Tübinger Tagesticket

Zum Mitnehmen „ToGo“

In eigener Verpackung

Ohne Pfand

Im neuen Flammkuchen Karton

1,-€ Pfand

(Erstmal nur Pfand, noch Keine Gebühr wie in Tübingen bald geplant ist.)

Auf „Tartes Cézanne“ Holzbrett

5,-€ Pfand

Bestellvorgang:

1. „Flammidi“ im Laden bestellen und gleich bezahlen.
2. Sie bekommen pro „Flammidi“ einen "Abholschein" mit Nr. (Gegebenenfalls auch ein "Pfand Bon")
3. Dann vor den Laden warten, bis die Nr. aufgerufen wird.
4. Flammkuchen wird nach draußen gebracht und gegen Abholschein abgegeben.

IN RUHE GENIESSEN!! ;-)

5. Brett bzw. Karton zurückbringen, Pfandgeld kann NUR gegen „Pfand Bon“ zurück bezahlt werden.

ALLE Bretten werden bei 80°C gespült.

Zurückgebrachte Karton, von uns fachmännische entsorgt.

Wir hoffen, Sie haben dafür Verständnis. Wir freuen uns Ihnen unsere Flammkuchen wieder regelmäßig anbieten zu können.

Ihr „Tartes Cézanne Team“