



Tartes Cézanne

Französische Spezialitäten

Flammkuchen Partyservice



Feiern zu jeder Jahreszeit

Im Trend – die Flammkuchen-Party ... ob Frühling, Sommer, Herbst oder Winter!

- Wir backen frische Flammkuchen bei Ihnen zu Hause.
- Betriebsfeiern, Geburtstage, Firmenjubiläen, Polterabende, Hochzeiten, Vernissagen oder einfach eine Fete mit Freunden.
Wir bringen alles mit, was zum Essen dazugehört: Brettchen, Servietten, auf Wunsch sogar Geschirr, Tische...
Aber vor allem strahlende Gesichter, beste Partylaune und professionelle Flammkuchenqualität (die besten Zutaten, auch „bio“, wenn erwünscht), das sind perfekte Voraussetzungen für ein gelungenes Fest.
- Auf Wunsch servieren wir Bier dazu.
(Nicht im Pauschalpreis inklusiv)
Oder natürlich auch elsässischen Weißwein (Pinot gris) bzw. Crémant d'Alsace!

Es gibt verschiedene Flammkuchen aus unserem Sortiment: **Bitte drei Auswählen.**
(Jede weitere Sorte wird mit zusätzliche 1,5 € pro angemeldete Gast berechnet)

Flammkuchen: Elsässer Art

- 1. „Classic“ Quark/Rahm, Zwiebel, Speck
- 2. „Traditionnelle“ Quark/Rahm, Zwiebel, Speck, Emmentaler
- 3. „La munster“ Quark/Rahm, Zwiebel, Speck, Münsterkäse
- 4. „L´Auvergnate“ Quark/Rahm, Zwiebel, Speck, Walnüsse, Schimmelkäse (Bleu)
- 5. „La Provençale“ Quark/Rahm, Zwiebel, Speck, Zucchini, frischer Ziegenkäse mit Kräuter der Provence und etwas Honig.
- 6. „La Bretonne“ Quark/Rahm, Zwiebel, Frischer Lachs, Dill
- 7. „La maghrébine“ Quark/Rahm, Zwiebel, Merguez, Ziegenkäse.
- 8. „La Végétarienne“ Quark/Rahm, Zwiebel, Gemüse-Julienne, Emmentaler
- Weitere Wünsche?

Flammkuchen süß:

- 9. Apfel, Süßrahm, frische Apfelscheiben, Zimt und Zucker...natürlich mit Schuss Calvados.

Alle Flammkuchen werden vor Ort frisch zubereitet. Für jeden Geschmack ist etwas dabei – auch vegetarisch!

Selbstverständlich können Ihre Gäste auch kreativ werden! „Keine Zwiebeln, bitte!“, „Mehr Speck!“, „Weniger Käse“ oder „Von allem etwas!!“ – Fast alles ist möglich!

Flammkuchen zu Hause!

Ablauf

Direkt im Haus der Gastgeber wird die Arbeitsfläche aufgebaut. Tische, Backöfen werden mitgebracht (Strom wird vom Gastgeber zur Verfügung gestellt). Normaler Stromanschluss 220V. Am besten jeweils eine Steckdose (Getrennte Stromkreis) pro Backofen oder noch besser ein 380V Anschluss.)

Aufbau und Einheizen eine Stunde vor Beginn. Der Backvorgang selbst dauert nur ca. 3 Minuten, wenn der Ofen heiß ist. Auf Privatfeiern backen wir in der Regel zwei Stunden lang, dann sind alle satt. Sie als Gastgeber haben also jede Menge Zeit für Ihre Gäste! Ab 50 Gästen und mehr arbeiten wir mit 2 bzw. 3 Backöfen.

Unsere Pauschale:

bis 20 Personen mind. – 300,- Euro

bis 30 Personen – 450,- Euro

bis 40 Personen – 600,- Euro

(Alle Preise sind Nettopreise, zzgl. 19% MwSt.)

Im Party-Preis enthalten: Kinder unter 5 Jahren sind frei. Die Speisen/Zutaten werden in unserer Küche vorbereitet. Die An- und Abfahrt mit dem mobilen Ofen ist bis 30 km Entfernung von Tübingen (schnellster Weg gemäß GoogleMaps) im Preis enthalten (60 km hin und zurück). Der Auf- und Abbau der Arbeitsfläche und das Einheizen sowie das Herstellen der Flammkuchen vor Ort sind ebenfalls im Preis inbegriffen. Servietten, Holzbrettchen sowie deren Reinigung in unserem Laden sind inklusive.

Gern organisieren wir für sehr geringe Gebühren Geschirr, Gläser etc. Sprechen Sie uns einfach an!

Extras: Wenn die An- und Abfahrt mehr als 60 km beträgt, berechnen wir für jeden weiteren gefahrenen Kilometer 0,30 Euro. Bei Veranstaltungen, wo länger als 2 Stunden gebacken wird, werden für jede weitere Stunde 3,50 Euro netto pro angemeldete Gast in Rechnung gestellt.

Bei Fragen stehen wir Ihnen gerne beratend zur Seite.