



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 guten 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 - das sind perfekte Voraussetzungen für ein gelungenes Fest.
- Auf Wunsch servieren wir Bier dazu.
Oder natürlich auch elsässischen Weißwein (Pinot gris) bzw. Crémant d'Alsace!
(Nicht im Pauschalpreis inklusiv)

Es gibt verschiedene Flammkuchen aus unserem Sortiment: **Bitte drei Auswählen.**
(Jede weitere Sorte wird mit zusätzliche 2 € pro angemeldetem Gast berechnet)

Flammkuchen: Elsässer Art

Teig besteht aus Dinkelmehl, Sonnenblumen Öl, Wasser und Salz (Nichts anderes!!)

- 1. „Traditionelle“ Sauercreme, Zwiebeln, Speck, Emmentaler/Bergkäse
 - 2. „La münster“ Sauercreme, Zwiebeln, Speck, Münsterkäse
 - 3. „L´Auvergnate“ Sauercreme, Zwiebeln, Speck, Walnüssen, Schimmelkäse
 - 4. „La Provençale“ Sauercreme, Zwiebeln, Speck, Zucchini, frischer Ziegenkäse mit Kräuter der Provence und etwas Honig.
 - 5. „La Bretonne“ Sauercreme, Zwiebeln, frischer Lachs, Dill
 - 6. „La Végétarienne“ Sauercreme, Zwiebeln, Zucchini / Kürbis im Winter, Tomaten im Sommer, Emmentaler/Bergkäse

Flammkuchen süß:

- 9. Apfel, Sauercreme, frische Apfelscheiben, Zimt & Zucker... auf Wunsch mit Schuss Calvados. (natürlich flambiert)

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

Selbstverständlich können Ihre Gäste auch eingreifen! „Keine Zwiebeln, bitte!“, „Mehr Speck!“, „weniger Käse“ oder „von allem etwas!!“ – Fast alles ist möglich! (Bitte „Extrawurst“ direkt beim Bäcker bestellen ;-)

Goldene Flammkuchen Regel: Nicht ein Flammkuchen pro Person, sondern in kleiner Gruppe einen Flammkuchen zusammen genießen. So muss man nicht so lange warten und der nächste Flammkuchen (eventuell mit neuem Geschmack) kommt umso schneller, dazu immer schön offenfrisch warm!!

Ablauf

Direkt im Haus der Gastgeber wird die Arbeitsfläche aufgebaut. 2 x Tische (180x70), 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! Verlängerungskabel bringen wir auch mit.

Aufbau und Einheizen ca. eine Stunde vor Beginn. Der Backvorgang selbst, wenn der Ofen heiß ist, dauert nur ca. 3 Minuten pro Flammkuchen. In der Regel backen wir 2 Stunden lang, dann sind alle satt. Sie als Gastgeber haben also jede Menge Zeit für Ihre Gäste!

Info: Vom September bis April (jeweils inklusiv) backen wir NUR in geschlossenen Räumen.

Unsere Pauschale: Wir backen 2 Stunden lang „All you can eat“

Leider nicht unter 20 Personen.

(Alternativ: Selbst Backen, dafür können Sie alles von uns mieten)

Ab 21 Personen, 19,- € pro Gast

Ab 61 Personen, 18,- € pro Gast

Ab 101 Personen, 17,- € pro Gast

Ab 141 Personen, 16,- € pro Gast

(Bitte bei der Bestellung genaue Gastanzahl angeben)

(Alle Preise sind Bruttopreise, inkl. 19% MwSt.)

Im Party-Preis enthalten: Kinder unter 5 Jahren sind frei. 5 bis 10 Jahren ½ Preis.

Die Speisezutaten werden in unserer Küche in Tübingen vorbereitet. Die An- und Abfahrt mit dem mobilen Ofen ist bis 15 km Entfernung von Tübingen (schnellster Weg gemäß GoogleMaps „Tartes Cézanne Laden“ bis Kunde Adresse sprich 30 km hin und zurück) im Preis enthalten. 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 Geschäft sind inklusive.

Extras: Wenn die An- und Abfahrt mehr als 30 km beträgt, berechnen wir für jeden weiteren gefahrenen Kilometer 0,80 Euro. Bei Veranstaltungen, bei denen länger als 2 Stunden gebacken werden soll, werden für jede weitere halbe Stunde 1,30 € pro angemeldetem Gast in Rechnung gestellt. Mindestens jedoch 50,-€.

Bei Fragen stehen wir Ihnen gerne beratend zur Seite.

Fast alles ist möglich... sprechen Sie uns an!

Weitere Informationen auf www.tartes-cezanne.de 01512/2384291

Herr Eric Schroth & Ralph Herrmann