



Unverbindliche Anfrage Catering
Formular per mail an info@flammkucheneck.de

Vorname, Name:

Strasse, Nr.:

PLZ, Ort:

Tel.:

Mobil:

Mail:

Datum der Veranstaltung:

Uhrzeit Essen:

Anzahl Gäste:

Erwachsenen:

Kinder bis 10 Jahre alt:

Kinder unter 5 Jahre alt:

Catering Ort:

Pauschal:

Mindestpauschal

„All you can eat“

Gewünschter Ofen:

Elektro

Holz

Foodtruck

Benötigte Stellplatz:

3x2m

3x5m

6x3m

Stromanschluss vor Ort:

1x230 V notwendig für die Kühlung

2 x 230 V getrennt versichert

380 V: 16 A oder 32 A

Notwendige Kabellänge: _____ m

Biergarnitur:

(1 Tisch = 8 Personen)

wird vom Kunden gestellt

wird vom Flammkucheneck gestellt: Anzahl ____ X 10,- € (max. 10 Stück)

Stehtische: Anzahl _____ X 5,- € (max. 10 Stück)

Überdachung:

wird vom Kunden gestellt

wird nicht benötigt

wird vom Flammkucheneck gestellt: Pavillon 3x4,50m – 40,- €

Pavillon 3x3m – 30,- €

Pavillon 3x2m – 20,- €

Was bieten Sie noch an?

Aperitif/Häppchen

Kaffee/Kuchen (vor- oder nachher)

Flammkuchen Auswahl, maximal 5 Stück möglich:

Herzhaft:

Original Elsässer mit Speck und Zwiebeln

Elsässer mit Münsterkäse

Elsässer mit Champignons

Elsässer mit Camembert und Preiselbeere

Gratinée (mit Emmentaler überbacken)

Gratinée mit Knoblauch

Gratinée mit Champignons

Flammkuchen der Saison

Vegetarisch:

Tomate Mozzarella Kräuter

Griechisch: Paprika, Zucchini, Feta, Oliven

Mexikanisch: Zwiebeln, Kidney Bohnen, Mais, Peperoni, Emmentaler, Salsa, SCHARF!

Süß:

Süß mit Apfel, flambiert mit Calvados ... oder nicht.

Süß mit Bananen und Schoko Streusel

Datenschutz: ja, ich bin mit der Speicherung meiner personenbezogenen Daten zur Angebots- und Auftragsabwicklung durch die Flammkucheneck Wegmann GmbH einverstanden und habe die Informationen zum Datenschutz auf der Homepage www.flammkucheneck.de gelesen.

Datum, Ort:

Unterschrift:

Haben Sie Fragen? Oder benötigen Sie Hilfe, rufen Sie uns gerne unter 063 42 / 91 95 94 an!