

BESTELLSCHEIN für Veranstaltungen (Gastro & Vereine):

Unsere Öffnungszeiten

Mai bis Oktober:

Mo-Fr: 9:00–18:00 Uhr

Samstag, Sonntag und

Feiertage: 9:00–11:00 Uhr

November bis April:

Mo-Fr: 9:00-17:00 Uhr

Die bestellte Ware *Bitte auswählen!* am:

Die Rückgabe der Leih Sachen erfolgt am:

Rückgabe erfolgt durch: *Bitte auswählen!*

Rechnungsadresse

Name: _____

Straße, Nummer: _____

PLZ, Ort: _____

Telefon/Fax: _____

Lieferadresse (wenn abweichend)

Name: _____

Straße, Nummer: _____

PLZ, Ort: _____

Telefon/Fax: _____

Flammkuchen (nur kartonweise)

Anzahl

Flammkuchen nach Elsässer Art mit Schmand, Speck und Zwiebeln, ca. 29 x 36 cm, 300 g/Stück, VE 10

Flammkuchen nach griechischer Art mit Schmand, Hirtenkäse, Peperoni und Petersilie, ca. 29 x 36 cm, 300 g/Stück, VE 10

Flammkuchen nach Nordischer Art mit Schmand, Wildlachs, Shrimps und Dill, ca. 29 x 36 cm, 300 g/Stück, VE 10

Flammkuchen Süß mit Schmand, Apfel, Sultaninen und Zimt, ca. 29 x 36 cm, 300 g/Stück, VE 10

Flammkuchen mit sieben Gemüsesorten mit Soja-Crème*, Tomaten*, Zwiebeln*, Paprika*, Rotkraut*, Champignons*, Zucchini* und Frühlingzwiebeln*, ca. 29 x 36 cm, 350 g/Stück, VE 10

Flammkuchen mit Zwiebel und Schmeckt mit Soja-Crème*, weißen Zwiebeln*, Sojaprotein-Streifen* und Schnittlauch*, ca. 29 x 36 cm, 300 g/Stück, VE 10

Flammkuchen mit gewürztem Schmand zum Selbstbelegen, ca. 29 x 36 cm, 230 g/Stück, VE 15

Teigplatten Stone Classic, zum Selbstbelegen, ca. 36 x 29 cm, 120 g/Stück, VE 140

Teigplatten Stone Premium, Hefeteig, zum Selbstbelegen, ca. 36 x 29 cm, 120 g/Stück, VE 100

Laugnbrezel, Tiefkühl-Rohlinge, mit Brezelsalz, 110g/Stück, 72 Stück

NUR bei Abholung in kleineren VE erhältlich

Teigplatten Stone Classic, zum Selbstbelegen, ca. 36 x 29 cm, 120 g/Stück, VE 10

Teigplatten Stone Premium, Hefeteig, zum Selbstbelegen, ca. 36 x 29 cm, 120 g/Stück, VE 10

Laugnbrezel, Tiefkühl-Rohlinge, mit Brezelsalz, 110g/Stück, 18 Stück

Belag (nur auf Vorbestellung)

Flammkuchen-Crème, 2,5 kg

Speck Julienne-Schnitt für Flammkuchen, TK, 2,5 kg

Speck Julienne-Schnitt für Flammkuchen, TK, 5 kg

Zwiebeln gewürfelt, 6 x 6 mm, TK, 2,5 kg

Zwiebeln gewürfelt, 6 x 6 mm, TK, 10 kg

Speck-&-Zwiebel-Mix, TK, 2,5 kg

Zubehör (leihweise)

Anzahl

Doppelofen Profi mit 2 Fächern, 18 kg

Doppelofen Stone mit 2 Fächern, 30 kg

Holzofen

Servierbrett, (Bitte beachten Sie, dass pro Ofen maximal 25 Bretter ausgeliehen werden.)

Rollmesser Chromstahl/Kunststoffgriff (Bitte beachten Sie, dass pro Ofen maximal 1 Rollmesser ausgeliehen wird.)

Einstreichmesser Chromstahl/Kunststoffgriff (Bitte beachten Sie, dass pro Ofen maximal 1 Einstreichmesser ausgeliehen wird.)

Ofenschieber Edelstahl (Bitte beachten Sie, dass pro Ofen maximal 1 Ofenschieber ausgeliehen wird.)

Brezelblech

Verteilerbrett (3x230V zu 380V; 16A)

Werbeschild mit Aufschrift "Flammkuchen"

Zubehör (zum Kaufen)

Anzahl

Unterlagspapier, 1 kg

Flammkuchen-Pappteller, 100 Stück

* aus kontrolliert ökologischer Landwirtschaft / Soja aus Europa