

BESTELLSCHEIN für Selbstabholer (Privat)

Ich möchte: [Bitte auswählen!](#)

Rechnungsadresse

Name: _____
 Straße, Nummer: _____
 PLZ, Ort: _____
 Telefon/Fax: _____

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

BEI UNS ERHALTEN SIE ALLES FÜR EIN GELUNGENES EVENT!

Ofenverleih per Mietpauschale (inklusive Endreinigung) Mietdauer bis max. 1 Woche. Öfen müssen vorab verbindlich reserviert werden!

	Paket PROFI , perfekt zum Backen unserer fertigen Flammkuchen	Anzahl
	Mietpauschale für 1x Doppelofen Profi mit 2 Teflonmatten	
	1 Rollmesser	Reinigungspauschale
	5 Servierbretter; inkl. 30 Blatt Unterlagspapier	pro Ofen 30,- € inkl. MwSt.
	Flammkuchen nach Wahl	Anzahl der Öfen:
	Paket Stone , perfekt zum Backen von selbst belegten Teigplatten	Anzahl
	Mietpauschale für 1x Doppelofen Profi mit 2 Teflonmatten	
	1 Rollmesser	Reinigungspauschale
	5 Servierbretter; inkl. 30 Blatt Unterlagspapier	pro Ofen 35,- € inkl. MwSt.
	1 Ofenschieber	Anzahl der Öfen:
	Flammkuchen nach Wahl	

Hinweis: Das Mieten unserer Öfen kann nur in Verbindung mit dem Kauf unserer Produkte in Anspruch genommen werden. Es fällt eine einmalig Reinigungspauschale an. Der Mindestbestellwert liegt bei 50,- €.

Sie haben die Wahl aus unserem Tiefkühl-Sortiment!

Flammkuchen

- Flammkuchen nach **Elsässer Art** mit Schmand, Speck und Zwiebeln
- Flammkuchen nach **griechischer Art** mit Schmand, Hirtenkäse, Peperoni und Petersilie
- Flammkuchen nach **Nordischer Art** mit Schmand, Wildlachs, Shrimps und Dill
- Flammkuchen **Süß** mit Schmand, Apfel, Sultaninen und Zimt
- Flammkuchen mit **sieben Gemüsesorten** mit Soja-Crème*, Tomaten*, Zwiebeln*, Paprika*, Rotkraut*, Champignons*, Zucchini* und Frühlingszwiebeln*

* aus kontrolliert ökologischer Landwirtschaft/Soja aus Europa

Flammkuchen zum Selbstbelegen

- Flammkuchen mit **Zwiebel und Schmeckt** mit Soja-Crème*, weißen Zwiebeln*, Sojaprotein-Streifen* und Schnittlauch*
- Flammkuchen mit **gewürztem Schmand** zum Selbstbelegen
- Teigplatten **Stone Classic** zum Selbstbelegen (10 Stk.)

Sie können sich ganz bequem vor Ort entscheiden, welche fertig belegten Flammkuchen und Teigplatten Sie gerne möchten. Eine Vorbestellung ist hier nicht nötig.

Belag (nur auf Vorbestellung)

Flammkuchen-Crème, 2,5 kg _____
 Speck Julienne-Schnitt für Flammkuchen, TK, 2,5 kg/5 kg _____
 Zwiebeln gewürfelt, 6 x 6 mm, TK, 2,5 kg/10 kg _____
 Speck-&-Zwiebel-Mix, TK, 2,5 kg/5 kg _____

Falls Sie sich für Crème und/oder Belag entscheiden, bitten wir Sie dies mindestens einen Tag vorher bei uns vorzubestellen.
 (per Mail: vertrieb@flammkuchen-profi.de oder telefonisch unter 06348 959630).

Die bestellte Ware wird abgeholt am:

Die Rückgabe der Leihgaben erfolgt am:

Informationen zu Allergenen sowie Preislisten können Sie per Mail oder telefonisch anfordern.
 Bitte den Bestellschein vollständig ausfüllen, damit erleichtern Sie uns die Arbeit. Vielen Dank!