

BESTELLSCHEIN für Veranstaltungen (Gastro & Vereine):

Bitte beachten Sie das Anlieferzeiten, lediglich berücksichtigt, aber nicht garantiert werden können.

Die bestellte Ware *Bitte auswählen!* am:

Die Rückgabe der Leih Sachen erfolgt am:

Rückgabe erfolgt durch: *Bitte auswählen!*

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

| Rechnungsadresse | Lieferadresse (wenn abweichend) |
|------------------|---------------------------------|
|------------------|---------------------------------|

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

| Flammkuchen (nur kartonweise, Mindestbestellwert bei Ofenverleih 150,- € pro Ofen) | 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 | |
| Laugenbrezel , 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 | |
| Laugenbrezel , 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 | |

| Zubehör (leihweise) |
|---------------------|
|---------------------|

| | |
|---|--|
| Doppelofen Profi mit 2 Fächern, 18 kg (Reinigungspauschale pro Ofen von 30,- € zzgl. MwSt.) | |
| Doppelofen Stone mit 2 Fächern, 30 kg (Reinigungspauschale pro Ofen 35,- € zzgl. MwSt.) | |
| Holzofen (Reinigungspauschale pro Ofen 40,- € zzgl. MwSt.) | |
| Servierbrett (Bitte beachten Sie, dass pro Ofen maximal 25 Bretter ausgeliehen werden. Reinigungspauschale pro Servierbrett 80 ct zzgl. MwSt.) | |
| Rollmesser Chromstahl/Kunststoffgriff | |
| Einstreichmesser Chromstahl/Kunststoffgriff | |
| Ofenschieber Edelstahl | |
| Brezelblech | |
| Verteilerbrett (3x230V zu 380V; 16A) | |
| Werbeschild mit Aufschrift "Flammkuchen" | |

| Zubehör (zum Kaufen) |
|----------------------|
|----------------------|

| | |
|---|--|
| Unterlagspapier , 1 kg | |
| Flammkuchen-Pappteller , 100 Stück | |

* aus kontrolliert ökologischer Landwirtschaft / Soja aus Europa