

## 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!

	<b>Paket PROFI</b> , perfekt zum Backen unserer fertigen Flammkuchen	Anzahl
	Mietpauschale für 1x Doppelofen Profi mit 2 Teflonmatten	
	1 Rollmesser	<b>Reinigungspauschale</b>
	5 Servierbretter; inkl. 30 Blatt Unterlagspapier	pro Ofen <b>30,- €</b> inkl. MwSt.
	Flammkuchen nach Wahl	Anzahl der Öfen:
	<b>Paket Stone</b> , perfekt zum Backen von selbst belegten Teigplatten	Anzahl
	Mietpauschale für 1x Doppelofen Profi mit 2 Teflonmatten	
	1 Rollmesser	<b>Reinigungspauschale</b>
	5 Servierbretter; inkl. 30 Blatt Unterlagspapier	pro Ofen <b>35,- €</b> 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\*
- Flammkuchen mit **Zwiebel und Schmeckt** mit Soja-Crème\*, weißen Zwiebeln\*, Sojaprotein-Streifen\* und Schnittlauch\*

#### Flammkuchen zum Selbstbelegen

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.

\*aus kontrolliert ökologischer Landwirtschaft/Soja aus Europa

#### 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

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](mailto:vertrieb@flammkuchen-profi.de) oder telefonisch unter 06348 959630).

Die bestellte Ware wird abgeholt am:

Die Rückgabe der Leih Sachen 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!