

Stand Dezember 2023; Bei Nahrungsmitteln beträgt die Mehrwertsteuer 7%, bei Zubehör-Artikeln 19%; Lieferbedingungen: Die Produkte sind bei Auslieferung sofort bar zu bezahlen. Das Leihzubehör wird erst bei Rückgabe abgerechnet. Unsere TK-Produkte können grundsätzlich nicht zurück genommen werden. Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen. Änderungen und Irrtümer vorbehalten. Informationen zu Allergenen sowie Preislisten können Sie per Mail oder telefonisch anfordern.

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 Leihgaben 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, Zwiebeln, Lauch 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 Frühlingszwiebeln, 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	

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 , 50 Stück	

* aus kontrolliert ökologischer Landwirtschaft / Soja aus Europa