

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, Zwiebeln, Lauch und Dill
- Flammkuchen Süß** mit Schmand, Apfel, Sultaninen und Zimt
- Flammkuchen mit sieben Gemüsesorten** mit Soja-Crème*, Tomate, Zwiebeln, Paprika, Rotkraut, Champignons, Zucchini und Frühlingzwiebeln
- 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 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!