

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!](#)

Rechnungsadresse

Name: _____

Straße, Nummer: _____

PLZ, Ort: _____

Telefon/Fax: _____

Lieferadresse (wenn abweichend)

Name: _____

Straße, Nummer: _____

PLZ, Ort: _____

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****Einstrichmesser Chromstahl/Kunststoffgriff****Ofenschieber Edelstahl****Brezelblech****Verteilerbrett** (3x230V zu 380V; 16A)**Werbeschild** mit Aufschrift "Flammkuchen"

Zubehör (zum Kaufen)

Pergamentersatzpapier, 1 kg**Flammkuchen-Pappsteller**, 50 Stück