

Stand Dezember 2023; Bei Nahrungsmitteln beträgt die Mehrwertsteuer 7%, bei Zubehör-Artikeln 19%.; Lieferbedingungen: Die Produkte sind bei Auslieferung sofort bar zu bezahlen. Das Leitzubehör 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 Leih Sachen erfolgt am:

Rückgabe erfolgt durch: **Bitte auswählen!**

Unsere Öffnungszeiten

November – April
Montag – Freitag 09:00–17:00 Uhr
Mai – Oktober
Montag – Donnerstag 09:00–17:00 Uhr
Freitag 09:00–18:00 Uhr
Samstag, Sonntag und Feiertage 09:00–11:00 Uhr

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

Zubehör (zum Kaufen)

Pergamentersatzpapier , 1 kg	_____
Flammkuchen-Pappteller , 50 Stück	_____

* aus kontrolliert ökologischer Landwirtschaft / Soja aus Europa