

# TRAILER

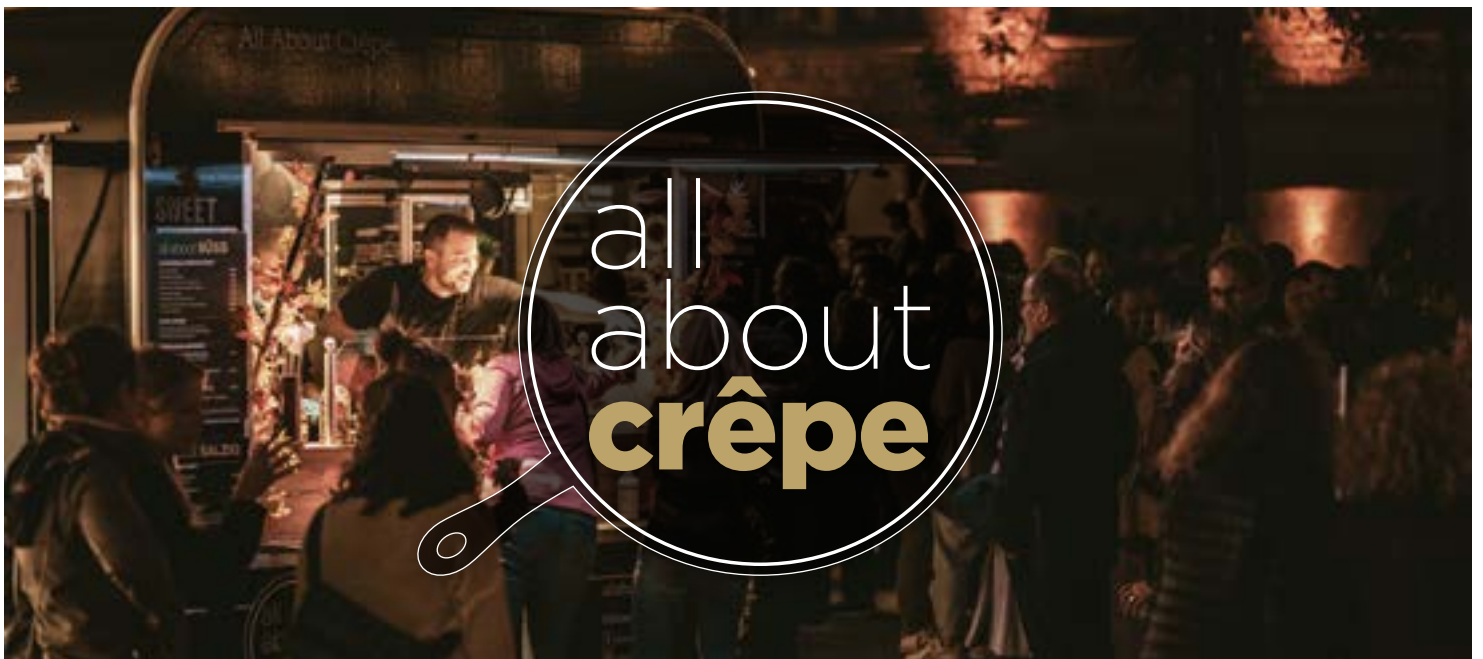


all  
about  
**crêpe**

Wir haben über 50 Crêpes Kreationen  
und lassen uns stets von Ihnen zu neuen Ideen inspirieren.

Anthony Hes  
+41 79 642 70 22

[info@allaboutcrepe.ch](mailto:info@allaboutcrepe.ch)



## ALL ABOUT THE TRAILER

Unsere einzigartig feinen Crêpes servieren wir Ihnen von unserem schicken Crêpes-Trailer direkt an Ihrer Party, Hochzeit, Ihren Geschäftsanlass oder Kindergeburtstag.

In unseren aufgeführten Packagessind nebst den Speisen auch die folgenden Leistungen im Preis inbegriffen:

- Trailer-Auftritt von 2 Stunden mit 2 Mitarbeiter/in (jede weitere Stunde CHF 120.-)
- Vorbereitungs- und Abbauzeit 1,5h
- Anfahrtsweg bis 10 km von Zürich (jeder weiterer km CHF 2.50)
- Umwelterträgliche Verpackungen, Servietten, Besteck
- Diverse Nebenkosten (Gas, Versicherungen, Dekoration, Menu).

Ab 50 Personen erstellen wir Ihnen gerne eine individuelle Offerte.

Natürlich passen wir auch gerne unsere Menüs und Speisen Ihren Wünschen oder Event-Motto an!

Trailer Spezifikationen:

Masse: 4,50m × 2,50m × 2,90m, (L×B×H)

Anschlüsse: Wasser: Boiler / Strom: t13 / Kochfeld: Gas



### BIO

Für unseren Teig verwenden wir ausser beim Mehl ausschliesslich Bio Produkte.



### UMWELTSCHUTZ

Alle verwendeten «Kraft-Verpackungen», Servietten und Bestecke sind ökologisch

### DEKLARATION

Milchprodukte: Schweiz  
Fleisch: Schweiz  
Rauchlachs: Schottland



## PACKAGES

### **Sweet Dream**

**30.-** pro Person  
ab 40 Personen

Eine süsse traditionelle Crêpe im Cornet serviert..

---

SÜSS ZUR AUSWAHL

**ZIMT & ZUCKER**

**NUTELLA**

**KONFITÜRE (ERDBEER, APRIKOSE)**

**APFELMUS & ZIMT**

**HONIG**

**OVO CRUNCHY**

**SUZETTE D'ANTHONY + CHF 9.-**

Crêpe Tagliatelle in der Orangen-Karamellsauce mariniert und anschliessend mit Orangenliqör flambiert.

### **Sweet Dream +**

**35.-** pro Person  
ab 40 Personen

Eine süsse traditionelle Crêpe im Cornet serviert.

---

SÜSS ZUR AUSWAHL

**ZIMT & ZUCKER**

**ZITRONE & ZUCKER**

**NUTELLA**

**OVO CRUNCHY**

**KONFITÜRE (ERDBEER, APRIKOSE)**

**APFELMUS & ZIMT**

**LINDTSCHOKOLADE (WEISS/DUNKEL)**

**KARAMELL AU BEURRE SALÉ**

**SUZETTE D'ANTHONY + CHF 9.-**

Crêpe Tagliatelle in der Orangen-Karamellsauce mariniert und anschliessend mit Orangenliqör flambiert.

---

TOPPINGS ZUR AUSWAHL

**KOKOSRASPELN**

**BANANE**

**KARAMELISIERTE NÜSSEN**

**MARSHMALLOW**

**LOTUS STREUSEL**

**CRUSHED OREO**

### **Einfach & Gut**

**45.-** pro Person  
ab 40 Personen

Eine salzige und eine süsse traditionelle Crêpe im Cornet serviert.

---

SALZIG ZUR AUSWAHL

**GRUYERE & SCHINKEN (CH)**

**GRUYERE & POULETAUFSCHNITT**

**GRUYERE & FRISCHER SPINAT (VEGI)**

**GRUYERE - DATTELTOMATEN (VEGI)**

---

SÜSS ZUR AUSWAHL

**ZIMT & ZUCKER**

**NUTELLA**

**KONFITÜRE (ERDBEER, APRIKOSE)**

**APFELMUS & ZIMT**

**HONIG**

**OVO CRUNCHY**

**SUZETTE D'ANTHONY + CHF 9.-**

Crêpe Tagliatelle in der Orangen-Karamellsauce mariniert und anschliessend mit Orangenliqör flambiert.



## PACKAGES

### **Kids Party**

**40.-** pro Person  
ab 40 Personen

Eine salzige und eine süsse traditionelle Crêpe im Cornet serviert.

---

SALZIG ZUR AUSWAHL

#### **MICKEY**

Gruyere & Schinken

oder

#### **MINNIE (VEGI)**

Mozzarella & Tomatensauce

---

SÜSS ZUR AUSWAHL

#### **MARSHMA CRÊPE**

Nutella, Marshmallow  
und Marshmallow Spiess

oder

#### **ZIMT & ZUCKER**

#### **NUTELLA**

#### **OVO CRUNCHY**

#### **KONFITÜRE (ERDBEER, APRIKOSE)**

### **Tradition**

**48.-** pro Person  
ab 40 Personen

Eine salzige und eine süsse traditionelle Crêpe im Cornet serviert.

---

SALZIG ZUR AUSWAHL

#### **MONSIEUR**

Bauernschinken oder Pouletaufschnitt,  
Gruyere, Rucola, gebratene Pilze

#### **NY STYLE**

Rind Pastrami, Gruyere,  
karamalisierte Zwiebeln, Rucola

#### **MADAME (VEGI)**

Ei, Gruyere, Datteltomaten, Spinat

#### **RATATA (VEGI)**

Hausgemachtes Ratatouille,  
Parmesan

---

SÜSS ZUR AUSWAHL

#### **ZIMT & ZUCKER**

#### **NUTELLA**

#### **OVO CRUNCHY**

#### **KONFITÜRE (ERDBEER, APRIKOSE)**

#### **APFELMUS & ZIMT**

#### **HONIG**

#### **SUZETTE D'ANTHONY + CHF 9.-**

Crêpe Tagliatelle in der Orangen-Karamellsauce mariniert und anschliessend mit Orangenliqör flambiert.

### **Tradition +**

**53.-** pro Person  
ab 40 Personen

Eine salzige und eine süsse traditionelle Crêpe im Cornet serviert.

---

SALZIG ZUR AUSWAHL

#### **BELLO**

Prosciutto di Parma, Parmesansplitter,  
Rucola, Olivenöl & Balsamico

#### **BELLA (VEGI)**

Gruyere, Guacamole, Tahini mit frischen  
Kräutern, Spinat

#### **OSLO**

Rauchlachs, Cream Cheese,  
Zwiebelsprossen, Kapern & Dill Pesto

---

SÜSS ZUR AUSWAHL

#### **SWEET NUTS**

Caramel au beurre salé mit  
karamalisierten Nüssen

#### **BLACK OR WHITE**

Weisse oder dunkle Lindtschokolade  
mit Mandeln

#### **BIG APPLE**

Apfelmus & Meringue



## PACKAGES

### **Hoop Schwiiz**

**57.-** pro Person  
ab 30 Personen

Eine salzige Kreation im Maki Format  
(6 Stück) in der Box präsentiert.

Eine süsse traditionelle Crêpe im  
Cornet serviert.

Beilage gemischter Salat + CHF 7.-

---

CRÊPE ROLL SALZIG ZUR AUSWAHL

#### **ZÜRCHER** (vegi möglich)

Kalbfleisch, Champignons, Rahmsauce,  
Gruyere, Topping: mini Rösti

#### **BÜNDNER** (vegi möglich)

Raclette, Rösti, Bündnerfleisch,  
Topping: Nüsslisalat, Cornichons

---

SÜSS ZUR AUSWAHL

#### **ZIMT & ZUCKER**

#### **APFELMUS & MERINGUE**

#### **HAUSGEMACHTE MARRONI CRÊME MIT TOBLERONE-RASPELN**

#### **KIRSCHENKONFITÜRE & KIRSCH LIKÖR**

### **Crêpe Noodles**

**60.-** pro Person  
ab 30 Personen

Hauchdünne Crêpe Noodles  
mit hausgemachten Saucen und  
Toppings verfeinert.

Beilage gemischter Salat + CHF 7.-

---

SALZIG ZUR AUSWAHL

#### **BOLOGNESE** (Rindfleisch)

#### **VEGI-BOLOGNESE**

#### **KÄSE-RAHM & PILZE**

#### **RAUHLACHS-RAHM & DILL**

#### **ARRABIATA**

---

SÜSS ZUR AUSWAHL

#### **CHOCO-COCO**

Dunkle und weisse Lindtschokolade,  
Meringue, Kokosraspeln

#### **CARAMEL & NUTS**

Caramel au beurre salé, Karamelierte  
Nüssen, Schlagrahm

### **Rock n' Roll**

**65.-** pro Person  
ab 30 Personen

Eine salzige und eine süsse  
Kreation im Maki Format (je 6 Stück)  
in der Box präsentiert.

Beilage gemischter Salat + CHF 7.-

---

CRÊPE ROLL SALZIG ZUR AUSWAHL

#### **OLE** (vegi möglich)

Hausgemachtes Chili Con Carne mit  
Rindfleisch, Cheddar,  
Topping: Guacamole, Tortilla Chips

#### **NY STYLE** (veggie möglich)

Rind-Pastrami, Gruyere, Rucola,  
karamalisierte Zwiebeln,  
Topping: Essiggurken, Chimichurri Sauce

---

CRÊPE ROLL SÜSS ZUR AUSWAHL

#### **APFEL DREAM**

Hausgemachtes Apfelmus,  
Meringue, warme Vanillesauce

#### **SCHWARZWALD**

Vanille Crême Füllung, warme  
Beeren, Toblerone-Schokoraspeln



## PACKAGES

### **Le Gourmand**

70.- pro Person

ab 30 Personen

Apéro Riche im Maki Format auf Platten angerichtet (3 Stück pro Person). Hauptgang und Dessert je eine traditionelle Crêpe.

---

#### APÉRO RICHE

##### **BELLO**

Prosciutto di Parma, Rucola, Burrata, Topping Parmesan, Balsamico Dressing

##### **RAINBOW** (VEGI)

Frischkäse, Karotten, Chabis, Sellerie, Topping Kernenmix, Yuzu Dressing

##### **ALASKA**

Rauchlachs, Cream Cheese, Avocado, Topping Sprossen, Kapern-Dill Pesto

---

#### HAUPTGANG ZUR AUSWAHL

##### **NY STYLE**

Rind-Pastrami, Cheddar, Rucola, karamalisierte Zwiebeln

##### **BELLA** (VEGI)

Ei, Spinat, gebratene Pilze, Gruyere, Datteltomaten

---

#### DESSERT

##### **OH LA-LA**

Dunkle Lindt-Schokolade mit verschiedenen saisonalen Toppings

### **Menu d'Anthony**

82.- pro Person

ab 30 Personen

Amuse Bouche auf Platten angerichtet 3 Stück pro Person. Als Hauptgang eine salzige traditionelle Crêpe. Als Dessert die Königin der Crêpe.

---

#### AMUSE BOUCHE

##### **CRÊPE BLINIS**

- Rauchlachs, Avocado, Lachskaviar
- Rind Pastrami, Tartarsauce
- Humus, Auberginenpüree (VEGI)

---

#### HAUPTGANG

##### **RACLETTE** (VEGI)

Pfeffer / Rezent / Chili / Trüffel / Knoblauch

---

#### TOPPINGS ZUR AUSWAHL

##### **RÖSTI**

##### **CHAMPIGNONS**

##### **DATTELTOMATEN**

##### **BÜNDNERFLEISCH**

##### **ESSIGGURKEN**

##### **GEGRILLTE PAPRIKA**

---

#### DESSERT

##### **SUZETTE D'ANTHONY**

Crêpe Tagliatelle in der Orangen-Karamellsauce mariniert und anschliessend mit Orangenliqör flambiert.



## GETRÄNKE

### ROTWEIN

<b>CANNONAU DI SARDEGNA DOC</b> Olianas 2019, IT Fruchtig, würzig, weich, kraftvoll. <b>75 CL</b>	<b>36.00</b>
<b>CABARNET DORSA SCHITERBERG</b> Kt. Zürich Weingut Landolt 2018, CH Fruchtig, würzig, elegant. <b>75 CL</b>	<b>45.00</b>
<b>TENTATION DE DALEM FRONSAC AOC</b> Bordeaux 2017, FR Beerig, würzig, kräftig. Merlot, Cabernet franc, Barriqueausbau. <b>75 CL</b>	<b>52.00</b>

### WEISSWEIN

<b>VERMENTINO DI SARDEGNA DOC</b> Olianas 2020, IT Blumig, fruchtig, intensiv, harmonisch. <b>75 CL</b>	<b>32.00</b>
<b>RIESLING-SYLVANER AOC</b> Bürgli-Enge Weingut Landolt 2020, CH Fruchtig, Frisch, Kraftvoll. Schweiz <b>75 CL</b>	<b>40.00</b>
<b>CHATEAU PARADIS BLANC AOP</b> Coteaux dAix-en-Provence 2019, FR Fruchtig, frisch, lebendig. <b>75 CL</b>	<b>45.00</b>
<b>POUILLY-FUISSÉ AOC</b> Doudet-Naudin, FR 2017 Mineralisch, zitrusfrucht, elegant. <b>75 CL</b>	<b>68.00</b>

### SCHAUMWEINE

<b>CRÉMANT DE LIMOUX, FR</b> <b>75 CL</b>	<b>32.-</b>
<b>PROSECCO BRUT DOC IL COLE, IT</b> <b>75 cl</b>	<b>39.-</b>
<b>FRANCIACORTA BRUT DOCG, IT</b> <b>75 cl</b>	<b>55.-</b>
<b>CHAMAGNE CARTE BLANCHE BRUT</b> <b>BAUGET-JOUEETTE, FR 2019</b> <b>75 cl</b>	<b>66.-</b>
<b>CIDER / PANACHE / ALKOHOLFREI</b>	
<b>SOMERSBY APPLE, 33cl</b>	<b>6.-</b>
<b>EASY APPLE, 33cl</b>	<b>6.-</b>
<b>JUICY APPLE, 33cl</b>	<b>6.-</b>
<b>APPENZELLER PANACHÉ, 33cl</b>	<b>6.-</b>
<b>HEINEKEN ALKOHOLFREI, 33cl</b>	<b>6.-</b>

### BIERE

<b>APPENZELLER HELL, 33cl</b>	<b>6.-</b>
<b>FELDSCHLÖSSCHEN, 33cl</b>	<b>6.-</b>
<b>HEINEKEN, 25 cl</b>	<b>6.-</b>
<b>SAN MIGUEL, 33cl</b>	<b>7.-</b>
<b>CORONA, 35 cl</b>	<b>7.-</b>

### GLÜHWEIN / PUNCH

<b>GLÜHWEIN, 2cl</b>	<b>6.00</b>
<b>PUNCH, 2cl</b>	<b>5.00</b>

### WASSER

<b>HENNIEZ BLAU</b>	<b>150 cl</b>	<b>7.00</b>
<b>HENNIEZ GRÜN</b>	<b>150 cl</b>	<b>7.00</b>
<b>HENNIEZ ROT</b>	<b>150 cl</b>	<b>7.00</b>

### FRUCHTSÄFTE

<b>ORANGENSAFT</b>	<b>100 cl</b>	<b>10.00</b>
<b>GRAPEFRUIT</b>	<b>100 cl</b>	<b>10.00</b>
<b>ANANAS</b>	<b>100 cl</b>	<b>10.00</b>
<b>APFELSCHORLE</b>	<b>150 cl</b>	<b>10.00</b>

### SOFTDRINKS

<b>LIPTON ICE TEA</b>	<b>150 cl</b>	<b>8.00</b>
<b>COCA COLA</b>	<b>150 cl</b>	<b>8.00</b>
<b>RIVELLA</b>	<b>150 cl</b>	<b>8.00</b>
<b>SINALCO</b>	<b>150 cl</b>	<b>8.00</b>
<b>PEPITA</b>	<b>150 cl</b>	<b>8.00</b>

### KAFFEE & TEE

<b>ESPRESSO</b>	<b>4.00</b>
<b>AMERICANO</b>	<b>4.50</b>
<b>SIROCCO TEA</b>	<b>4.50</b>
<b>HEISSE SCHOGGI</b>	<b>5.50</b>