



Formular per Email an:

Catering

Fragen oder Wünsche ?

Catering@la-flamme.de

Rufen Sie uns gerne an:
0 26 83 / 99 99 851

Unverbindliche Anfrage

Anrede

Vorname, Name

Strasse, Nr.

PLZ, Ort

Telefon

Email

- Frau Herr Firma Verein/Club

_____ Mobil _____

Datum

Anzahl Gäste

Catering Ort

_____ Uhrzeit Essen _____

_____ Uhrzeit Aufbau _____

(Anpassungen +/- 10 Prozent bis 12 Tage vorher möglich)

Zusätzliche Stunden vor Ort

_____ Stunden
(Inklusiv sind 2,5 Stunden für die Zubereitung der Flammkuchen, ohne Auf- und Abbau)

Stromanschluß
3500 Watt pro Ofen

- 220 Volt 380 Volt
- 1 x 16 A 16 A
- 2 x 16 A, getrennt abgesichert 32 A

Notwendige Kabellänge _____ m

Überdachung

Arbeitsfläche

Beilagensalate

- wird gestellt von La Flamme gestellt
(30,00 Euro - offener Pavillion)
Standfläche 3,20m x 6,00m Höhe
3,50m
- wird gestellt
(3 x 2,20m x 0,5m ~ drei Bierzeltische, ab 50 Gäste 4 Tische)
- ja (1,50 Euro pro Gast) nein
- Honig-Senf Dressing

Besondere Wünsche

Canapés

Deko

Cocktails

Getränke

Datenschutz

- ja, ich bin mit der Speicherung meiner personenbezogenen Daten zur Angebots- und Auftragsabwicklung durch die La Flamme Servicegesellschaft GmbH und der verbundenen Partnerfirmen einverstanden und habe die Informationen zum Datenschutz auf der Homepage <http://www.la-flamme.de> gelesen.

Datum

Unterschrift

_____ Ort _____



Catering

Name:

Datum:

Auswahl der Flammkuchen *(bitte maximal 9 Flammkuchen)*

Herzhaft		
<input type="checkbox"/>	1	Elsässer Original
<input type="checkbox"/>	2	Elsässer Original gratiniert
<input type="checkbox"/>	3	Chili-Cheese
<input type="checkbox"/>	4	Spinat-Speck
<input type="checkbox"/>	5	Paprika-Schinken
<input type="checkbox"/>	6	Route 66
<input type="checkbox"/>	7	Hawaii
<input type="checkbox"/>	8	Kikok
<input type="checkbox"/>	9	Hackfleisch Feta Zucchini
<input type="checkbox"/>	10	Salsa Fajita
<input type="checkbox"/>	11	Chorizo ww. extra scharf
<input type="checkbox"/>	12	Wiedtaler
Vegetarisch		
<input type="checkbox"/>	20	Lauch-Käse
<input type="checkbox"/>	21	Feta-Spinat
<input type="checkbox"/>	22	Tomate Mozzarella
<input type="checkbox"/>	23	Rucola
<input type="checkbox"/>	24	Pomme de terre
<input type="checkbox"/>	25	Preiselbeer Camembert
Aus dem Meer		
<input type="checkbox"/>	40	Lachs
<input type="checkbox"/>	41	Red Shrimpy
<input type="checkbox"/>	42	Green Shrimpy
<input type="checkbox"/>	43	Thunfisch Feta
<input type="checkbox"/>	44	Thunfisch mediterran

Asia		
<input type="checkbox"/>	50	Kikok Hoisin
<input type="checkbox"/>	51	Kikok Sriracha
<input type="checkbox"/>	52	Sweet Chili Shrimpy
<input type="checkbox"/>	53	Tonkatsu
<input type="checkbox"/>	54	Huasheng
Süss		
<input type="checkbox"/>	80	Apfel
<input type="checkbox"/>	81	Apfel Calvados
<input type="checkbox"/>	82	Schniggas
<input type="checkbox"/>	85	Banane Nutella
<input type="checkbox"/>	86	Crispy Peach
Tomatencreme		
<input type="checkbox"/>	60	Salamimimi rouge
<input type="checkbox"/>	61	Route 67 rouge
<input type="checkbox"/>	62	Gärtnerin rouge
<input type="checkbox"/>	63	BBQ rouge
<input type="checkbox"/>	64	Lachs Spinat Feta rouge
Vegan		
<input type="checkbox"/>	70	Tomate Panko vegan
<input type="checkbox"/>	71	Tofu Cashew vegan
<input type="checkbox"/>	72	Hot Tofu vegan
<input type="checkbox"/>	73	Rucola Cashew vegan
<input type="checkbox"/>	75	Apfel vegan

Anzahl der Gäste mit besonderen Wünschen	
<input type="checkbox"/>	Vegan
<input type="checkbox"/>	Dinkelmehl
<input type="checkbox"/>	Laktosefrei

Bekannte Allergien	

Sonstiges	