

Bestellschein für Selbstabholer (Privat)

Ich möchte

Rechnungsadresse

Name:
Str, Nr.:
PLZ, Ort:
Telefon/Fax:
E-Mail:

Unsere Öffnungszeiten:

Mai bis Okt.:

Mo - Fr: 9⁰⁰-18⁰⁰ h
Sa, So & an Feiertagen 9⁰⁰-11⁰⁰ h

Nov bis April:

Mo - Fr: 9⁰⁰-17⁰⁰ h



Paket PROFI

Bei uns erhalten Sie für ein gelungenes Fest:

- ▶ 1 Flammkuchenofen Typ Profi
- ▶ 5 Servierbretter
- ▶ 1 Rollmesser und
- ▶ 30 Blatt Unterlagspapier
- ▶ Flammkuchen nach Bedarf

Perfekt zum Backen unserer fertigen Flammkuchen

Reinigungspauschale:

15,- € inkl. MwSt.

Anzahl:



Paket Stone

Bei uns erhalten Sie für ein gelungenes Fest:

- ▶ 1 Steinbackofen Typ F11C
- ▶ 5 Servierbretter
- ▶ 1 Einstreichmesser
- ▶ 1 Ofenschieber
- ▶ 1 Rollmesser und
- ▶ 30 Blatt Unterlagspapier
- ▶ Flammkuchen nach Bedarf

Perfekt zum Backen von selbst belegten Teigplatten

Reinigungspauschale:

18,- € inkl. MwSt.

Anzahl:

Hinweis: Die Mietung 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 40,- €. Das Ausleihen der Öfen ist bis zu einer Woche möglich.

Sie haben die Wahl aus unserem Tiefkühl-Sortiment!

Flammkuchen in 5 leckeren Varianten:

- ▶ „Der Originale“ mit Speck u. Zwiebeln
- ▶ „Der Griechische“ mit Hirtenkäse u. Peperoni
- ▶ „Der Nordische“ mit Wildlachs, Shrimps & Dill
- ▶ „Der Vegane“ mit Soja-Creme u. 7 Gemüsesorten
- ▶ „Der Süße“ mit Apfelstücken, Sultaninen u. Zimt

oder zum Selbstbelegen:

- ▶ Teigplatten Art Flambé (5Stk./25Stk.)
- ▶ Flammkuchen mit Flammkuchencreme
- ▶ Flammkuchen mit Soja-Creme

Belag und Creme zum Vorbestellen:

- ▶ Speck-Zwiebel-Gemisch (2,5kg/5kg)
- ▶ Speck (2,5kg/5kg)
- ▶ Zwiebeln (2,5kg/10kg)
- ▶ frische Creme, ^{gekühlt, kein TK} 1,4 Tage haltbar (2,5kg/5kg)

Falls Sie sich für Creme und/oder Belag entscheiden, bitten wir Sie dies mindestens einen Tag vorher bei uns vorzubestellen, da diese vorgerichtet werden müssen (per Mail: info@flammkuchen-profi.de oder telefonisch unter 06348 959630).

Sie können sich ganz bequem vor Ort entscheiden, welche fertig belegten Flammkuchen und Teigplatten Sie gerne möchten. Eine Vorbestellung ist hier nicht nötig.

Die bestellte Ware wird abgeholt am:

Die Rückgabe der Leih Sachen erfolgt am:

Bitte den Bestellschein vollständig ausfüllen, damit erleichtern Sie uns die Arbeit. Vielen Dank!

Im Schlangengarten 4 | D-76877 Offenbach | fax. +49 (0)6348 959 63 - 22 | mail info@flammkuchen-profi.de