

PREISLISTE – Crêperie

(Stand 02.2026)

- Alle Preise inklusive Personal, Teig und Zutaten; Ausgabe erfolgt auf Esswaffeln
- Es wird aus den einzelnen Kategorien ein Paket zusammengestellt.
- Die höheren Kategorien beinhalten die Niederen. (Wer C bucht, hat A&B mit dabei)
- Der Backplatz muss immer überdacht und ggf. windgeschützt sein. (Gasgeräte)
- Bei Bedarf wird ein Pagodenpavillon mitgeliefert. < Preis: ab € 95,00 >
oder
unser Verkaufsanhänger "Pia" < Preis: € 220,00 >

A: Mit einer Person und zwei Platten

(Stundenleistung je nach Zutaten – ca. 33 - 55 Crêpes)

für 2,0 Stunden reine Backzeit:

Kat.A:	€	355,00 (Stck. 3,23)	-je Folgestunde	€	160,00
Kat.B:	€	395,00	-je Folgestunde	€	175,00
Kat.C:	€	420,00	-je Folgestunde	€	185,00
Kat.D:	€	445,00	-je Folgestunde	€	200,00
Kat.E:	€	480,00	-je Folgestunde	€	225,00
Kat.F:	€	490,00	-je Folgestunde	€	235,00

B: Mit zwei Personen und vier Platten

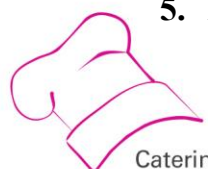
(Stundenleistung je nach Zutaten – ca. 80 - 135 Crêpes)

für 2,0 Stunden reine Backzeit:

Kat.A:	€	675,00 (Stck. 3,07)	-je Folgestunde	€	320,00
Kat.B:	€	715,00	-je Folgestunde	€	350,00
Kat.C:	€	775,00	-je Folgestunde	€	370,00
Kat.D:	€	830,00	-je Folgestunde	€	395,00
Kat.E:	€	875,00	-je Folgestunde	€	420,00
Kat.F:	€	920,00	-je Folgestunde	€	435,00

Für alle Preise gilt:

1. ab Karlsruhe Grünwinkel
2. ohne Geschirr (Geschirr/Besteck mit Endreinigung siehe Mietpreisliste)
3. nach 22.00 Uhr Aufschlag 25%
4. Verlängerung im ¼ Stundentakt möglich – Mehrpreis Materialvorhaltung
5. **Alle genannten Preise zzgl. gültiger Mehrwertsteuer - derzeit 19%**



◆ VERLEIH ◆ SCHAUKOCHEN ◆ FESTORGANISATION

Kategorien A-F

*Die Zutaten werden von uns für Sie individuell zusammengestellt.
Hier nicht aufgeführte Zutaten – bitte sprechen Sie uns an ...*

- A:**
- Zimt und Zucker
 - Erdbeer-Konfitüre
 - Apfelmus
 - Schoko-Creme *palmölfrei*
 - Weiße Schoko-Creme *palmölfrei*
- B:**
- Calvados und Apfelmus
 - Grand Marnier
- C:**
- Reibekäse und Schinken
 - Reibekäse mit Kräutern
 - Reibekäse und Salami
 - Mozzarella, Tomate und Kräuter der Provence
 - Reibekäse und Sardinen *Piri-Piri*
 - Bananen mit Schoko-Creme *palmölfrei*
 - Bananen mit Eierlikör
- D:**
- Rahmcreme und Lauchringe *gedünstet*
 - Sauer-Kirschen und Vanillesoße
 - Sauer-Kirschen mit Kirschlikör
 - Ananas und Schinken
- E:**
- Lachs und Sahnemeerrettich
 - Salami und frische Champignons *angebraten*
 - Schinkenstreifen *angebraten* und Zwiebelringe *gedünstet*
- F:**
- frisches Speiseeis (ab 2 Sorten nach Wahl)
mit Sauerkirschen und frischer Schlagsahne
 - Shrimps mit Knoblauch
- Teig:** Unser Teig ist grundsätzlich süß eingestellt.
- Auf Bestellung: (Mehrpreis)
- Galette mit Buchweizenmehl
 - Laktose frei

ab C auszugsweise / Wir beraten Sie

