

PREISLISTE – Flammkuchen

(Stand 02.2026)

- Die höheren Kategorien beinhalten stets die Niederen.
- Alle Preise **inklusive Personal, Teigplatten Ø 26 cm und Zutaten**
- Arbeitstische für die Zubereitung/Ausgabe sind im Preis enthalten
- Zusätzliche Ausstattungsoptionen: Pavillon ab € 95,00 netto
Oder: unser Verkaufsanhänger "Paulette" € 200,00 netto - ab Kategorie C **inklusive**

A: Mit einer Person und 2 x Ofen (3,0 KW) (1 x 230 V/16A)

(Stundenleistung je nach Zutaten – ca. 30 Flammkuchen Ø 30 cm)

für 2,0 Stunden reine Backzeit:

Kat.A:	€	435,00 (Stck. 7,25 € nt.)	-je Folgestunde	€	185,00
Kat.B:	€	490,00	-je Folgestunde	€	225,00
Kat.C:	€	535,00	-je Folgestunde	€	260,00

B: Mit einer Personen und 3x Ofen (5,0 KW) (2 x 230 V/16A)

(Stundenleistung je nach Zutaten – ca. 43 Flammkuchen Ø 30 cm)

für 2,0 Stunden reine Backzeit:

Kat.A:	€	615,00 (Stck. 7,15 € nt.)	-je Folgestunde	€	265,00
Kat.B:	€	695,00	-je Folgestunde	€	325,00
Kat.C:	€	750,00	-je Folgestunde	€	370,00

C: Mit zwei Personen und 4x Ofen (6,0 KW) (2 x 230 V/16A)

(Stundenleistung je nach Zutaten – ca. 60 Flammkuchen Ø 30 cm)

für 2,0 Stunden reine Backzeit:

Kat.A:	€	850,00 (Stck. 7,08 € nt.)	-je Folgestunde	€	370,00
Kat.B:	€	970,00	-je Folgestunde	€	460,00
Kat.C:	€	1.050,00	-je Folgestunde	€	510,00

D: Mit drei Personen und 8x Ofen (10,0 KW) (1 x 380 V/16A + 1 x 230 V/16A)

(Stundenleistung je nach Zutaten – ca. 110 Flammkuchen Ø 30 cm)

Flammkuchen zubereitet im Verkaufsanhänger Paulette: ab € 1.550,00 netto

Für alle Preise gilt:

1. ab Karlsruhe Grünwinkel
2. Ausgabe auf Tortenplatten oder Holzbrettchen mit Papier
3. **Mit Flammkuchen-Typ MIDI kann die Stundenleistung erhöht werden (A-C)**
4. nach 22.00 Uhr Aufschlag 25%
5. Verlängerung im ¼ Stundentakt möglich – Mehrpreis Materialvorhaltung
6. **Alle genannten Preise zzgl. gültiger Mehrwertsteuer**



◆ VERLEIH ◆ SCHAUKOCHEN ◆ FESTORGANISATION

Kategorien: Alle Flammkuchen mit unserem hauseigenen Rahm

- A:
 - Schinkenstreifen & Zwiebeln
 - Schinkenstreifen, Zwiebeln und Reibe-Käse
- B:
 - Mozzarella, Tomaten & Kräuter der Provence
 - frischer Lauch & Reibekäse
 - Apfelscheiben & Zimt-Zucker-Mischung
- C:
 - Lachsfilet, Dill & Sahnemeerrettich
 - Apfelscheiben & Calvados (auch flambiert)

Auf Anfrage: Münsterkäse, Champignon, Ziegenkäse, Rucola, Camembert, Süßkartoffel



Doppel- Flammkuchenofen mit Sichtfenster - 2,4 KW



Flammkuchenanhänger "Paulette"

