



FLYING COOK

LIVE COOKING EXKLUSIV AN IHREM ANLASS

Exklusiv für Sie, live cooking: Sie überlassen uns ihre Küche und wir machen den Rest.
Unsere Flying Chefs kommen mit besten Zutaten und Crêpespfannen. Entertainment und tolle Atmosphäre garantiert!

1 CRÊPE ROLL	2 CRÊPE ROLLS DELUXE	3 APÉRO RICHE & TRADITION	4 DESSERT VARIATIONEN
<p>In den aufgeführten Packages (für 30 Personen) sind folgende Leistungen inbegriffen (alle Preise exklusive MwSt.): Speisen, Vorbereitung der Küche und aufräumen (1h), Anfahrtkosten (bis 10 km von Zürich Stadt), 2 Std. Kochen bei der Veranstaltung inklusive zwei Köche (jede weitere Stunde CHF 140).</p>			
<p>Crêpe Roll (4 Füllungen zur Auswahl) Salzige Kreation im Maki-Format (5-7 Stücke) mit besten Zutaten; vollendet mit passenden Dressing/Topping. Als Dessert eine süsse Tradition Crêpe.</p> <p>CHF 1'170 für 30 Personen jede weitere Person CHF 25</p>	<p>Crêpe Rolls deluxe (6 Füllungen zur Auswahl) Je eine salzige & süsse Kreation im Maki-Format (5-7 Stücke) mit besten Zutaten; vollendet mit passenden Dressing/Topping</p> <p>CHF 1'290 für 30 Personen jede weitere Person CHF 28</p>	<p>Apéro Riche & Tradition (4 Füllungen zur Auswahl) Apéro Riche im Maki-Format (5 bis 7 Stück) auf Platten serviert (3 St./Pers.). Hauptgang und Dessert je eine salzige/süsse Crêpes.</p> <p>CHF 1'590 für 30 Personen jede weitere Person CHF 35</p>	<p>Dessert Variationen (8 süsse Füllungen zur Auswahl) Je drei süsse, hauchdünne Crêpe-Kreationen nach Wahl. Z.b Suzette d'Anthony flabmiert in Orangenliqör</p> <p>CHF 1'020 für 30 Personen jede weitere Person CHF 20</p>
			

Füllungen und Zutaten der Crêpes-Kreationen siehe nächste Seiten.



FLYING COOK

LIVE COOKING EXKLUSIV AN IHREM ANLASS

Wählen Sie Ihre Füllungen:

Tradition Crêpe:

Fleisch

Monsieur	Schinken, Gruyere, eingelegte Tomaten, Rucola
Serano Schinken ***	Parmesansplitter, Rucola
Schinken&Champignon	Schinkenwürfeli, Champignons, Gruyere
Diavolo	Scharfe Salalmi, Tomatensauce, Mozzarella
Fisch	
Raurlachs ***	Raurlachs, Cream Cheese mit Schnittlauch und Dill, Kapern, rote Zwiebeln
Raurlachs & Ei ***	Raurlachs, Rührei, gelber Cheddar Käse
Vegetarisch	
Madame:	Ei, Gruyere, eingelegte Tomaten, Rucola
Ratatouille:	Ratatouille, Parmesansplitter
Pesto Verde:	Rucola-Basilikum Pesto, Aarewasser Käse, Rucola
Blauschimmel&Birne	Blauschimmel Käse, Birne, Spinat, Baumnüsse

Süss

Schokolade	Madagaskar Schokolade 64% mit Kokosraspeln oder Mandeln
Karamell	Karamell mit Haselnüssen
Zimt & Zucker	Rucola-Basilikum Pesto, Aarewasser Käse, Rucola
Apfelmus & Meringue	
Zitrone	Zitrone, Butter und Zucker
Nutella	
Erdbeer oder Himbeer ***	Konfitüre und frische Beeren.
Suzette d'Anthony ****	Tagliatelle an Suzette Sauce, und in Orangenliqör flambiert.

Zuschlüge:

*** Zuschlag von CHF 2 /p.Pers.

**** Zuschlag von CHF 4 /p.Pers.

Buchweizenteig (glutenfrei) + CHF 1 /p.Pers.

Rolls:

Rindfleisch

Pastrami ***	Pastrami, Rucola, rotes Zwiebel Kompott, gelber Cheddar Cheese, Senfdressing, Topping Röstzwiebeln.
Bündner	Bündnerfleisch, Bratkartoffeln mit Rosmarin und Zwiebeln, Bergkäse, Bündner Gewürzdressing, Topping getrocknete Schalotten.
Chili Con Carne:	gehacktes Rindfleisch, Mais, Tomaten, Peperoni, Kidney Bohnen, gelber Cheddar, Guacamole Dressing, Topping Tortilla Chips
Bolognese	Hausgemachte Bolognese mit Rindfleisch, Parmesan, Topping Parmesan Chips

Kalbfleisch:

Zürcher Geschnetzeltes ***	Kalbfleisch, cremige Champignon Rahmsauce, Topping mini Rösti und Schnittlauch.
----------------------------	---

Poulet/Truthahn:

Caesar Chicken	Pouletbrust, Avocado, Lattichsalat, Parmesan, Caesardressing, Topping Bratspeck
Chicken Teryaki	geschmortes Pouletfleisch (Schenkel) in hausgemachte Teriyaki Sauce, Paprika, Eichblattsalat, Zwiebeln, Emmentaler Ingwer-Karotten Dressing, Asia Knabbermix
Club	geräucherte Truthahnscheiben, Tomaten, Salatmix, Omelette, Gruyere Bacon, Knoblauch Mayonnaise, Topping Chips
C Dog:	Poulet Wienerli, Senf, Essiggurken, Tomaten, Zwiebelkompott Salat, gelber Cheddar, Pfefferdressing, Röstzwiebeln

Schinken:

Cordon Bleu ***	Pouletbrust, Hinterschinken, Gruyere, Paniermehl/Ei (Rolle wird paniert!), Zitronen-Senf Dressing, Zwiebelsprossen, Ingwer-Karotten Dressing, Topping weisser Sesam
Ei&Bacon	Rührei mit Tomatensauce, rote Zwiebeln, Schnittlauch, Peperoni streifen, Bratkartoffeln, gelber Cheddar, Baconmantel, rote Zwiebeln, Schalottendressing
Schinken&Champignon:	Schinkenwürfeli (Bio), frische Champignons, Bechamelsauce, Gruyere, Topping Schnittlauch



FLYING COOK

LIVE COOKING EXKLUSIV AN IHREM ANLASS

Wählen Sie Ihre Füllungen:

Fisch

Rauchlachs ***	geräuchertes Rauchlachs, Dill-Frischkäse, Eichblattsalat, Radieschen, Salatgurke, Yuzu Dressing, Topping Schnittlauch
Rauchlachs & Ei ***	geräuchertes Rauchlachs, Rührei, gelber Cheddar Käse, Topping Schnittlauch, Yuzu Dressing
Salmon Egg ***	geräuchertes Rauchlachs, Eichblattsalat, Avocado, Kräuterfrischkäse, Zitronen Dressing, Topping Lachsforellenrogen,
California (auf Anfrage)	Krabbenfleisch, Eichblattsalat, Wasabi-Mayonnaise, Avocado, Gurke, Topping schwarzer Sesam, Dressing Sesam Dressing
Caesar Shrimps ***	Shrimps, Avocado, Lattichsalat, Parmesan, Caesardressing, Topping Kernenmix
Nicoise	Weisser Thunfisch, Sardellen, Kartoffeln, grüne Bohnen, Ei, Tomaten, Jungsalat, französische Vinaigrette, Topping Oliven

Vegetarisch

Spinat & Ei:	Spinatteig, Spinatblätter, bunte Peperoni Streifen, geriebenes Ei, Parmesan, Sesam Dressing, Topping Parmesan Chips.
Frischkäse:	Kräuterfrischkäse, Schnittlauch/Petersilie, Radieschen, Karotten, Eichblattsalat, Yuzu Dressing, Topping Kernenmix
Falafel&Hummus:	Falafel, israelischer Salat, knackiger Eichblattsalat, Parmesan, Hummus Dressing, Topping Kernenmix
Springroll:	Crêpe Rolle eingewickelt im Reisblatt und kurz frittiert, Karotten, Chabis, Sojasprossen, Glasnudeln, Frühlingszwiebeln, süsse Chili Sauce
Fungi Risotto:	Pilze, Parmesan, Blattspinat, Parmesansplitter, Schnittlauch-Dressing
Ratatouille:	Tomatenteig, Ratatouille, Parmesan, Topping Veggie Chips
Zucchini a Olio:	Zucchini Spaghetti, Pesto, Knoblauch, Karotten fein gerieben, Yuzu Dressing

*** Zuschlag von CHF 2 /p.Pers.

Buchweizenteig (glutenfrei) Zuschlag CHF 1 /p.Pers.

Süss

Black&White:	Schokoladenteig, schwarze und weisse Schokolade, Topping karamellierte Haselnüsse
Erdbeer	Erdbeerteig, Erdbeerkonfitüre, Topping Erdbeerchutney
Himbeer	Erdbeerteig, Erdbeerkonfitüre, Topping Erdbeerchutney
Pina Colada:	Kokosteig, Ananas/Kokoscreme, Ananas Carpaccio, Topping Kokos Chips
Kokos Dream	Marshmallow Crème, Bitterschokolade 64%, Kokosraspeln grob
Poire belle Hélène	pochierte Birne, Schokoladensauce, Topping Mandeln
Bananensplit	pochierte Birne, Schokoladensauce, Topping Mandeln
Apfelstrudel	Apfelkompott mit Rosinen, Meringue, Vanille Sauce