

Für Ihre Veranstaltungen und Events:

Bretonische Crêpes & Galettes

- Immer vor Ort frisch gebacken
- In vielen Variationen



Ich backe frisch.



Es begann 2001, als ich die kulinarische Liebe zu Crêpes und Galettes entdeckte. Doch erst 2005 wurde es auch Beruf(ung) für mich, die Gäste meiner Auftraggeber mit den köstlichen dünnen Pfannkuchen zu bewirten.

Seitdem bucht man mich. Für Veranstaltungen, Messen, Fahrzeugpremierer, Präsentationen oder Tagungen, Mitarbeiterfeste und Jubiläen. Ich komme gern, auch zu Ihnen!

Auf den weiteren Seiten erfahren Sie, was ich Ihnen zu bieten habe und welches Budget Sie einplanen sollten.

Herzlichst,

Ihr Andreas Paproth

Crêpes & Galettes – eine Erfindung der Bretonen.

Die Tradition der Crêpes und Galettes reicht weit zurück. Bretonische Hausfrauen haben eine große Anzahl von Variationen erfunden, um aus den Pfannkuchen, die schon damals auf einer heißen Eisenplatte gebacken wurden, leckere Mahlzeiten zu zaubern:



Fisch, Fleisch, Gemüsesorten, Früchte, Marmelade oder einfach Zucker kamen zum Einsatz – eben alles, was Küche und Garten gerade hergaben. Eine köstliche Hauptspeise, auch heute ...

Galettes werden aus 100% Buchweizenmehl hergestellt. Menschen mit Mehl- oder Glutenallergie können Galettes bedenkenlos genießen, denn Buchweizen ist glutenfrei.

Buchweizen ist übrigens kein Korn, sondern ein Gras, und wird heute nur noch in drei Regionen der Welt angebaut: In Russland, China und in der Bretagne.

Im Gegensatz zum salzigen Galettes-Teig ist der Crêpesteig ein gesüßter Teig.

Crêpes sind traditionell eher als Dessert oder kleiner köstlicher Genuss zwischendurch gedacht. Auch sie können süß oder deftig belegt bzw. gefüllt werden.



Preisliste.

Straßen-Verkauf für Selbstzahler (z.B. auf Märkten)

[Hier wird ausschließlich mit Crêpesteig gebacken]

- Crêpes mit Zucker/Zucker-Zimt € 1,50
- Crêpes mit Nutella € 2,--
- Crêpes mit Apfelmus € 1,80
- Crêpes mit Marmelade € 1,80

Verkauf an Selbstzahler bei Veranstaltungen (z.B. Tag der offenen Tür)

[Hier werden Crêpes und Galettes angeboten]

- Crêpes mit Zucker / Zucker-Zimt € 1,50
- Crêpes mit Nutella € 2,--
- Galette mit Käse und Schinken € 2,50
- Galette mit Käse, Schinken, Ei € 2,80

Veranstaltungen, Feiern, Tagungen im Auftrag von Unternehmen

[Preise inklusive 7% MwSt]

- Crêpes mit Zucker / Zucker-Zimt € 1,20
- Crêpes mit Nutella € 1,60
- Galette mit Käse und Schinken € 2,--
- Galette mit Käse, Schinken, Ei € 2,20

TIPP: Es besteht die Möglichkeit, nach Gutschein- bzw. Bonsystem abzurechnen.
Bitte sprechen Sie mich an: 0641 - 301 93 69

Wenn Sie eine Feier ausrichten wollen.

Auf Wunsch beliefern wir Sie auch gern mit vorbereiteten, kalten Crêpesröllchen. Diese werden mit unterschiedlichen Füllungen (Maronen-Creme, Pesto-Mozarella, verschiedene Pasteten) als Vorspeise auf Tablett bereitgestellt.

*** Vorspeise ***

- Crêpesröllchen-Snack pro Person € 4,90
(à 3 Stück, rd. 7cm lang)

*** Menü »Vannes culinaire« ***

Als Vorspeise werden Crêpesröllchen-Snacks gereicht.

Als Hauptspeise biete ich folgende Galettes oder Crêpes:

- Galette mit Käse, Schinken und Ei
- Crêpes mit Nutella o. Zucker/Zimt
o. Marmelade o. Apfelmus

Pro Person »Vannes culinaire« € 13,80

*** Menü »Vannes extra culinaire« ***

Gönnen Sie Ihren Gästen den besonderen Genuss: Leistungen wie im Menü oben, aber mit einer reichen Auswahl an Füllungen (siehe nächste Seite) ...

- Crêpes classique mit Nutella, Zucker/Zimt, Marmelade, Apfelmus
- Crêpes mit Pesto und Mozzarella
- Crêpes mit Schoko-Nuss-Creme
- Crêpes mit Aprikosenmarmelade und Marillenschnaps

* * *

- Galettes gefüllt mit Hühnerbrust in Curry-Sauce
- Galettes gefüllt mit Enten-Rillets, Crème Fraiche und Schnittlauch
- Galettes gefüllt mit Käse-Schinken-Ei
- Galettes gefüllt mit frischen Champignons, Sahne, Trüffelöl
- Galettes gefüllt mit schwarzer Tapenade, Paprikawürfeln und Ei
- Galettes gefüllt mit Morcheln in Weißweinsauce
- Galettes gefüllt mit Sardinen, Paprikawürfeln in Cognac
- Galettes oder Crêpes gefüllt mit Ziegencamembert und Apfel

Pro Person »Vannes extra culinaire«

€17,80

(Preisinformationen Stand 1.1.2005. Irrtümer vorbehalten, Haftung ausgeschlossen.)

Was darf ich Ihnen servieren?

Ich freue mich auf Ihre Anfrage.

Crêpes Breizh

Andreas Paproth
Wiesecker Weg 90
35396 Gießen

E-Mail: lbc-andreaspaproth@gmx.net
Tel: 0641 / 301 93 69
Mobil: 0162 / 745 54 58