

# FLAMMKUCHEN ESSEN

## *Firmenveranstaltung*

Der "Tarte Flambée" wird auch bei uns traditionell auf einem Holzbrett serviert, nachdem er aus dem über 300 Grad heißen Schamottstein - Ofen geholt wird.

Noch heute wird der Flammkuchen im Elsass oft in geselliger, fröhlicher Runde gegessen. Einer nach dem anderen, bis die Runde der Bedienung signalisiert, dass es für heute genügt. Und genau so verfahren wir bei uns auch.

Der Flammkuchen ist durch seine vielfältigen Belagvariationen ein abwechslungsreiches Gericht, zu dem ein guter Wein, frisch gezapftes Bier oder ein guter Äpfel hervorragend passt.

Auf Wunsch organisieren wir noch einen Shuttle oder Bus Service.



### Übersicht

- \* Speisen laut Absprache
- \* Légères Eindecken
- \* Getränkepauschale mit Wasser, Softgetränken, Bier und einer Weinbar für 4 Stunden.<sup>1</sup>
- \* Die Mindestpersonenzahl für dieses Paket sind 20 Personen.

**59,00 €<sup>2</sup>(netto) pro Person**

<sup>1</sup> Nach vier Stunden berechnen wir stündlich 6,50 € pauschal pro Person.

<sup>2</sup> zzgl. Anmietgebühr von 80,00 € pro Stunde.