

Hausgemachte Fladenbrote + Pizza mit Eintopf Varia



„ Was aus dem Feuer unseres Ofen kommt, ist so bekannt wie das Geheimnis unserer Rezepte.. “

Ein Spiel der Elemente, welches die Sinne + Gaumen im höchsten Genuss erfreut!

Unseren fahrbaren Holzofen bringen wir Ihnen an jedes Fest, jeden Geburtstag oder sonstige Anlässe. Bei Bedarf bringen wir unser eigenes Zelt als Unterstand mit und können auf Absprache fast allen Wünschen entgegenkommen!

Unser jahrelanges Handwerk und das Kochen über dem Feuer bringt Pizza und Fladenbrot, so wie Eintöpfe nach Wahl an den Gipfel des Genusses !

ANGEBOT + PREISE für Pizza im Holzofen (vorwiegend Biologische Produkte)

Margeritha (Tomatenpüree, Käse)	gross	CHF	10.00
	klein	CHF	5.50
Funghi (Tomatenpüree, Käse, Pilze)	gross	CHF	12.00
	klein	CHF	6.50
Rotonda (Tomatenpüree, Käse, Aufschnitt, Oliven)	gross	CHF	13.50
	klein	CHF	7.50
Verdura (Tomatenpüree, Käse, Auberginen, Zucchini, Oliven)	gross	CHF	13.50
	klein	CHF	7.50
Olivia (Tomatenpüree, Käse, Ruccola, Oliven)	gross	CHF	12.00
	klein	CHF	6.50

* Je nach Anlass können auch beliebig Saucen auf Wunsch gekocht werden

FLADENBROTE in Varias von süssem Aufstrich bis scharfe, leckere Pasten – oder als Käseschnitte überbacken !

MENUGANG MIT SELBERGEMACHTEM FLADENBROT

Fladenbrot mit Dinkel oder Halbweiss, mit Kräuter, Anis oder Gewürzen belebt

Das Fladenbrot kann in 4 Varianten bestellt werden:

- Sauce 1 **Indische Hausspezialität** – Rahmsauce mit Koriander, Kurkuma, Senfkörner, Chili und Saisongemüse
- Sauce 2 **Afrikanischer Eintopf** – Palmsauce mit Kokosmilch, Curry, Paprika, Tomatenpürree, Zwiebeln, Kartoffeln / Maniok, Bohnen und Karotten
- Sauce 3 **Italienischer Pestozauber** - Kräuter-Rahmsauce mit Nüssen, Oliven, Spinat, Pilze und Crème Fraiche
- Sauce 4 **Helvetischer Eintopf** – Reichhaltig an heimischem Gemüse, Kräuter und Bohnen / Kartoffeln

EINHEITSPREIS PRO SAUCE CHF 14.00
Inklusive Fladenbrot aus dem Holzofen

* Je nach Anlass können auch beliebig Saucen auf Wunsch gekocht werden