



Kein Schnickschnack, sondern ehrliche und authentische Küche mit viel Liebe und Leidenschaft erwartet dich, wenn du dich für das „Le Feu“-Catering entscheidest.

Wir haben es uns zum Ziel gesetzt, unsere Gäste mit knusprig gebackenen Flammkuchen zu verzaubern und auf eine kulinarische Reise ins Elsass mitzunehmen.

Wir bieten Dir eine Auswahl aus über 40 verschiedenen Varianten des Flammkuchens an. Und da jeder Flammkuchen nur so gut ist wie seine Zutaten, achten wir auf frische und saisonale Produkte.

Du wirst dich nun sicherlich fragen: Werden denn auch wirklich alle satt und schmecken jedem die Flammkuchen? Die Frage können wir mit einem klaren "JA!" beantworten. Wir garantieren, dass wir jeden Gast zufriedenstellen können. Wie wir das machen? Mit bis zu 15 verschiedenen Zutaten kreieren wir jede Menge Flammkuchenvariationen und können auch auf individuelle Wünsche eingehen.

Unsere Flammkuchen werden für jeden Gast frisch zubereitet und kommen direkt heiß aus unserem Schamottstein-Ofen, welcher die Flammkuchen bei 280°C knusprig backt. So kommt keine langweilige Büffet-Atmosphäre auf, wie sie auf vielen Feiern zu

finden ist, sondern wir sorgen für einen liebevollen und freundlichen Service. Wir kommen zu Dir, bauen unseren flexiblen Stand auf oder arbeiten in der vorhandenen Küche. Wenn alle satt geworden sind, backen wir noch ein paar Flammkuchen, die wir Euch vor Ort lassen, räumen ein und hinterlassen alles so, wie wir es vorgefunden haben. Das ist für uns selbstverständlich!

Erfahrungen aus über 500 Veranstaltungen zeigen, dass Du unbesorgt feiern kannst und wir uns um die kulinarische Verköstigung kümmern.

Wünschst Du Dir noch mehr Sorgenfreiheit und noch mehr „Le Feu“? Dann bieten wir Dir gerne unser Rundum-Sorglos-Paket an, in dem neben den Flammkuchen auch eine große Auswahl an Getränken beinhaltet ist.

Kontaktiere uns gerne, damit wir Dir ein individuelles Angebot zukommen lassen können!

Wir freuen uns auf Dich!



Unsere Leistungen

im Überblick

Angebot

Wir antworten innerhalb von 48 Stunden auf Deine Anfrage und schicken Dir ein Angebot mit allen wichtigen Informationen.

Beratung

Nach Deiner Buchung stehen wir Dir für alle Fragen zur Verfügung. Deine Angaben können jederzeit aktualisiert oder erweitert werden.

Anfahrt

Bei uns sind die Anfahrtskosten bis 20km vom nächstgelegenen Restaurant bereits im Preis einkalkuliert.

Aufenthalt

Unser Aufenthalt richtet sich nach der Anzahl Ihrer Gäste. Wir kommen frühzeitig zum Aufbau und vor Veranstaltungsbeginn. Je nach Veranstaltungsgröße backen wir zwischen zwei und vier Stunden, in jedem Fall bis jeder Gast satt und zufrieden ist!

Wir benötigen

drei Dinge

Um den Rest kümmern wir uns!

Platz

Für unseren eigenen Stand benötigen wir eine Fläche von mindestens 3x3 Meter. Wir können sowohl drinnen als auch draußen arbeiten. Wenn nicht genügend Platz vorhanden ist, können wir auch auf eine Küche mitsamt Arbeitsflächen ausweichen.

Strom

Die wichtigste Voraussetzung – eine sichere Stromversorgung während der Veranstaltung. Wir können mit normalen Steckdosen arbeiten (230V-16A) oder 16A Starkstrom. In unserem Angebot weisen wir Dich auf die benötigten Stromanschlüsse hin.

Parkplatz

Um einen reibungslosen Ablauf garantieren zu können, benötigen wir einen Parkplatz in unmittelbarer Nähe zum Veranstaltungsort. Unsere Fahrzeuge passen auf jede PKW-Fläche.
