

essen muss spaß machen



teigzutaten: feinste mehle von der mühle bedorf, cidre, milch, bioeier, gewürze

*der crêpe-genuss wurde inspiriert durch traditionelle
betronische spezialitäten, die nach eigenen ideen
neu kombiniert und zubereitet werden.*

*es ist mir eine außerordentliche freude, feine crêpes der
besonderen art frisch zuzubereiten.*

*der wert des lebensmittels im wahrsten sinne des wortes
liegt mir sehr am herzen. „einfach und gut“ ist meine
devise! da sind z. b. biologisch zertifiziert die eier oder
das mehl, aber auch die mit herz und verstand
produzierten lebensmittel, die mich durch ihren
ursprünglichen und besonders guten geschmack und
ihre reinheit überzeugen, wie z. b. cidre, gewürze,
fleisch und gemüse. das ist die basis für meine
veredelung, für die kreativen ideen, die in sorgfältiger
vorbereitung die unverwechselbaren variationen des
crêpe-genuss prägen.*

*mit einigen jahren crêpe-genuss-erfahrung kenne ich
die vorlieben und wünsche meiner gäste. es sind vor
allem die herzhaften crêpes, die auf der hitliste ganz
oben stehen. vom radieschenschaum bis zum
wildschweinschinken, von der lammkeule bis zu
jakobsmuscheln, krebsschwänzen und kleinen seeteufeln
sind hier die absoluten favoriten. aber auch der im
holzofen auf rosmarin gegarte kasslerbraten oder das
tafelspitz vom buchenfeuer erfreuen sich großer beliebtheit.*

*auch die naschkatzen kommen bei mir auf ihre kosten:
der mandelcrepe mit papayaeis im sommer,
dunkle schokolade mit gerösteten mandeln im winter
sind unwiderstehliche verführer.*

*stellen sie sich aus meiner auswahlkarte ihre favoriten
zusammen oder nennen sie mir ihre speziellen wünsche
und wir komponieren daraus ihre Lieblings-crêpes.
ich berate sie gerne.*

*überraschen sie ihre gäste mit dem crêpe-genuss und
genießen sie ein kulinarisches erlebnis, von dem sie,
ihre freunde und gäste noch lange sprechen werden.*

ihr elmar dupré

historische bretonische rezepte
aus feinen zutaten frisch vorbereitet

crêpe-genuss-de

phone 0173 9803 808

auswahlkarte

herzhafte crêpes



salat, geröstete mandeln, radieschenschaum
petit déjeuner breton (ei, käse, fleur de sel)
schmorgemüse mit frischkäse oder roquefort
feine geh. paprika mit rosmarin + gruyère
kassler auf rosmarin mit salat + käse
kräuterschinken, béchamel-champignons, gruyère
lammkeule mit schafskäse und grünem pfeffer
rinder haschee/filet frischer thymian roquefort
saucisson de campagne salat käse
rinderwürstchen mit gemüse geschmort
wildschweinschinken artischocken gruyère
kalbfleisch mit petersilienwurzel und käse
hähnchenfilet
mit koriander, macadamia, ingwer, frischkäse
seeteufelartar, salat, frischkäse
mit schwarzen oliven und nonpareilles kapern
hering mit sauerrahm und brennesselpesto
jakobsmuscheln + krebsschwänze
mit calvados flambiert frischkäse salat
forellenfilets frisch geräuchert, salat, käse

süße crêpes

zutaten nach wahl oder zum kombinieren:
rohrzucker, echter vanillezucker, orangenzucker
zimt, ahornsirup, honig, schwarzkirsche,
himbeere, aprikose, brombeere,
schokolade dunkel oder weiß, limettenschaum,
mandeln, krokant, frische orangenfilets, cointreau
apfeltasche oder karamellapfel
maronencreme mit mandeln
mokkacreme mit krokant
mandelcrepe mit papaya-eis
schwarze walnuss mit sauerrahm + honig

teigzutaten: feinste mehle von der mühle bedorf, cidre, milch, bioeier, gewürze

historische bretonische rezepte

aus feinen zutaten frisch vorbereitet

creppe-gernuSS-de
phone 0173 9803 808

buchung



liebe crepe-genuss freunde,

zu jeder buchung wird eine spezielle speisekarte vorbereitet. diese karte wird mit dem angebot erstellt und mit ihnen besprochen.

für angebot und karte beantworten sie bitte folgende fragen:

ort und anlass

adresse.....

datum und dauer/uhrzeit.....

erwartete personenzahl.....

*welche und wieviele crêpes werden gewünscht.....
(siehe auswahlkarte)*

*meine kontaktdaten.....
.....*

*werden getränke, gläser, teller, besteck
oder andere accessoires gewünscht?
gibt es besonderheiten, wie lactose- oder allergie-
probleme?
wird vegetarisch oder vegan gewünscht?*

*bei einzelabrechnung am **crepe-genuss**:
welche standgebühren sind zu entrichten?
der crêpe-genuss braucht weder wasser- noch
stromanschluss.*

*bei pauschalbuchung:
14 tage vor dem termin werden 50 % der kosten fällig.
wenn sie fragen haben oder beratung wünschen,
rufen sie mich an, ich bin gerne für sie da*

und freue mich von ihnen zu hören, ihr elmar dupré.

crepe-genuss-de
phone 0173 9803 808

fahzeugbreite 135cm höhe 210cm stand 300cm x 400cm

referenzen

crepe-genuss.de



Institut Francais Köln

Donnerstag und Freitag offener Mittagstisch, div. Aktionen

Universität Bonn

Kulinarische Begleitung Gesundheitstag

REWE RICHRATH

Schlemmerbrunch mit herzhafter und süßer Bewirtung

BBE RETAIL EXPERTS, Köln

Mittagstisch und Jubiläum GF

PROCAR Wuppertal

Vorstellung des neuen BMW 6er

autohaus thomas

Einführung des neuen Renault Clio

wpr communication

crepe-genuss für Freunde der Agentur

brand-connection, two at once

Catering zum Saisonwechsel der Modekollektionen, Mittagstisch

Messe Köln

Standbewirtung mit Fullservice bei fuga.eu

Rote Funken

Sommerfestbegleitung

magic eye, brainpool, Industriebedarf Ludwig,

hecker-werner-himmelreich, Steuerbüro Bösch

Mittagstisch + diverse Aktionen

Lichthof, Wehrturm Zündorf, fotopension

Begleitung von Ausstellungen, Vernissage, Finissage

Kunst- und Weihnachtsmärkte

Köln, Brühl, Leichlingen

kölner schmuckforum e.V.

Ausstellungsbewirtung für Gäste und Aussteller

zimmermann's delikatessen

Saisonale Bewirtung

kölner filmhaus

crepe-genuss vor und nach dem Film

Private Veranstaltungen und Feste:

Vom Überraschungsmittagstisch, über Geburtstage bis zum Adventsfestival am Lagerfeuer-wir unterhalten mit genuss.

historische bretonische rezepte
aus feinen zutaten frisch vorbereitet

crepe-genuss.de

phone 0173 9803 808