



„Mit meinen Crêpes möchte ich den Menschen ein Lächeln ins Gesicht zaubern“

Angebot



Crêpes in verschiedenen Variationen
mit landestypischen, biologisch angebauten und regionalen Produkten
frisch zubereitet.

Für DEIN nächstes Event

Geburtstage – Hochzeiten - Messen - Firmenfeiern – Straßenfeste

Über mich



Mit dem Traum, durch die Welt zu reisen und möglichst viele Menschen lächeln zu sehen, ging meine Reise los...

Und was zaubert den Menschen mit großer Wahrscheinlichkeit ein Lächeln ins Gesicht? Richtig – Leckeres Essen!

In Kombination mit meiner Liebe zu Oldtimern, machte ich mich an die Arbeit: Van-Restaurierung, Unternehmensgründung und zu guter Letzt die Rezeptur-Entwicklung.

Die ganze Liebe und harte Arbeit, die Schweißtropfen und Freudentränen, die ich innerhalb des letzten Jahres in meine Idee gesteckt habe, möchte ich nun mit dir teilen!

Darf ich vorstellen: DanisCUISINE



Crêpe Variationen



Herzhafte Crêpes

- Geriebener Käse
- Wacholder Schinken & Käse
- Sauce Bolognese vom Rind - aus eigener Herstellung
- Camembert mit Birnen, Preiselbeeren und gerösteten Pinienkernen - aus eigener Herstellung
- Räucherlachs mit Meerrettichcreme - aus eigener Herstellung

Süße Crêpes

- Zimt und braunem Bio-Zucker
- Erdbeeren Marmelade
- Nutella mit
 - Kokosstreusel
 - Banane
- Kinder-Riegel
- Apfelkompott - aus eigener Herstellung

Ein paar Eindrücke



Ich freue mich auf dich!



Das Leben ist schon anstrengend genug!

Deshalb kannst du ganz einfach einen Termin direkt auf meiner Website reservieren und mich bei Fragen jederzeit kontaktieren.

Guido Brandhuber
Siedlungstr.24
D-75180 Pforzheim
Tel.: 07231-972642
E-Mail: info@daniscuisine.com

Du findest mich auch unter:



DanisCUISINE