

Luzerner Rundschau

Die Wochenzeitung | Obergrundstrasse 84 | 5002 Luzern | Telefon 041 299 46 46 | info@luzerner-rundschau.ch | www.luzerner-rundschau.ch

Confiseur Bachmann

Mobile Esskultur

Die grösste und innovativste Confiserie der Zentralschweiz weitet ihr Angebot in der RailCity Luzern aus. Von der italienischen Küche inspiriert und auf die Bedürfnisse der Bahnhofkundschaft abgestimmt, präsentiert sich vor dem Aufgang zur Pilatusstrasse ein Take-away der Superlative.

In der Mall der RailCity Luzern erkennt man den neuen Take-away schon von weitem. In grossen Buchstaben leuchtet der Schriftzug Pasta-Pizza-Panini von der Theke her.

Ausgeklügelte Ladeneinrichtung
Confiseur Bachmann hat die Investitionen nicht gescheut und mit der neuen Filiale einen Takeaway der Superlative realisiert. Auf knappen 33 m² wird das komplette Angebot von Hand und mit viel Sorgfalt und Liebe hergestellt, gebacken, frittiert und präsentiert. Ablauftechnisch war diese Aufgabe sehr anspruchsvoll. Jeder Zentimeter ist bis ins Detail geplant. Die grösste Herausforderung war, den Pizzaofen in die knapp bemessene Ladenfläche zu integrieren. Über den Mittag können 300 Pizza-Stücke gebacken werden. Das Unternehmen blickt auf eine weitere erfolgreiche Zusammenarbeit mit dem Luzerner Architekten Marc Jöhl zurück.

Erfolgsfaktoren Pasta-Pizza-Panini

Confiseur Bachmann bietet eiligen Businessleuten, Studenten oder Passanten italienische Kost vom Feinsten an. Aufgrund der erfolgreichen Erfahrung im Bereich Take-away und der steigenden Nachfrage nach mobiler Verpflegung in der RailCity Luzern hat das Management über viele Monate ein einmaliges, geniales Italia-Konzept ausgearbeitet. Frisch die Zubereitung, schnell die Bedienung. Pastaliebhaber kommen in

den Genuss, zwischen vier Pastasorten zu wählen. Dabei stehen ihnen sechs Gourmet-Saucen zur Verfügung.

Fein und knusprig der Boden, aromatisch die Salsa und würzig das Obendrauf: Alle Pizzas werden vor Ort hergestellt und gebacken. Von der klassischen Margherita bis hin zur Poulet/Curry-Pizza reicht das Angebot. Erhältlich sind Achtel-/Viertelstücke und ganze Pizzas. Das Pizzamenü umfasst eine ¼ Pizza mit einer kleinen Portion Pommes Frites.

Unverwechselbar sind die Pommes Frites, denn sie werden mit hochwertigem Sonnenblumenöl frittiert. Sie sind schön knusprig und haben einen ausgezeichneten Geschmack. Der tiefe Anteil von nur 10 % gesättigter Fettsäuren macht dieses Sonnenblumenöl für die moderne Ernährung sehr wertvoll.

Natürlich wurden auch die beliebten Hot-Paninis ins Sortiment aufgenommen. Mit dem Panini-Konzept ist Confiseur Bachmann überaus erfolgreich. In manchen Kreisen spricht man schon von Kult. Die Idee ist einfach: Man nehme Weiss- oder Vollkornbrot und belege eine Seite mit Schinken und Käse, ergänze nach Belieben ein paar Ananas-Scheiben, was ein Panini Hawaii ergibt, oder nehme Poulet mit Käse und Ananas und füge noch Currysauce dazu. Die Varianten reichen bis Tomaten-Mozzarella, Grillgemüse und Rohschinken mit Spargel und Ruccola.

Öffnungszeiten

Mo – Do	05.45 – 21.00 Uhr
Freitag	05.45 – 23.00 Uhr
Samstag	07.00 – 23.00 Uhr
Sonntag	09.00 – 20.00 Uhr



Eröffnungshit

vom Montag, 4. bis Samstag, 9. Juni 2007

von 5.45 bis 10.00 Uhr!

Pizza
Pasta
Panini



www.confiserie.ch

Pro Gebäck
ein CAFFÈ LATTE
Ihrer Wahl gratis

Angebot gilt nur im **Pizza Pasta Panini**

Take away im Bahnhof RailCity Luzern