

SEIT
1897

Apéro

feine
Starter

*Kleine Häppchen -
grosser Genuss:
der Apéro*

Bachmann



11



28



38



45

Vorwort	3	Dips	42
Planung	4	Süsses	44
Mengenberechnungen	6	Mini-Pâtisserie	45
Bruschette	8	Apéro-Tortenstücke	46
Canapés	10	Macarons	49
Apéro-Canapés	11	Konfekt	51
Canapés diagonal	12	Pralinés	52
Canapés gross	15	Pralinés & Konfekt	55
Apéro-Gebäck	16	Apéro-Süssgebäck	57
Brote gefüllt	18	Lunchpakete	58
Apéro-Brötli	19	Getränke und Service	60
Paillassini	21	Getränke	60
Pilatus Surprise	22	Service	60
Brote	24	Mietartikel und Geschirr	61
Mini-Brötli	25	Gut zu wissen	62
Pain Paillasse	26	Standorte	63
Mini Salate	28		
Mini Menüs	30		
Business Lunch	32		
Platten	34		
Snack Board	34		
Käseplatten	37		
Fleischplatten	39		
Fleisch- und Käseplatten	41		



Grüezi!

Lassen Sie uns gemeinsam die grosse Kunst der kleinen Verführung zelebrieren. Denn ein Apéro kann so viel mehr sein als nur ein Glas Wein mit Salzstängeli. Vom klassischen Canapé übers Mini-Menü bis zum Konfekt: Machen Sie Ihren Apéro mit unserem feinen Fingerfood zum unvergesslichen Event.

Nichts eignet sich besser zum Anstossen, Plaudern und Feiern als ein unkomplizierter Apéro. Keine Sitzordnung, keine Menükarte – hier geschieht alles nach Lust und Laune.

Ob beim kleinen Plättli im Freundeskreis oder beim Catering für ein paar hundert Gäste. Wir begleiten Sie nicht nur kulinarisch sondern auch beim Planen Ihres Apéros.

Alle Spezialitäten stellen wir täglich frisch in unserer Luzerner Backstube her. Aus regionalen Zutaten, mit viel Handarbeit und verkauft in über 20 Fachgeschäften. So leben wir bereits in der 4. Generation das Erbe unserer Vorfahren – gemeinsam mit 550 Mitarbeitenden.

Feinschmecker Grüsse

Matthias Bachmann

Raphael Bachmann

Willkommen in unserer Apéro-Welt!

Kleine Häppchen für den grossen Genuss: Es gibt so viele Möglichkeiten, wie Sie Ihre Gäste beim nächsten Apéro überraschen und verwöhnen können. Wir unterstützen Sie gerne dabei – kulinarisch und mit unserem Know-how.



Blick in unsere Luzerner
Backstube:
www.confiserie.ch/film



Richtige Mengen

Nach vielen hundert Apéro-Events wissen wir ziemlich genau, was Sie für Ihre Gäste brauchen. Unsere Mengen sind so berechnet, dass alle Anwesenden zufrieden sind, aber nicht übermässig viel Essen übrig bleibt. Die empfohlene Berechnung finden Sie bei den einzelnen Artikeln sowie als kombinierter Vorschlag auf der nächsten Seite.

Alles für Ihren Apéro

Viel Freude, wenig Aufwand – bei uns bekommen Sie alles, was Sie für Ihren Apéro brauchen: Neben vielen verschiedenen Apéro-Spezialitäten können Sie bei uns auch Getränke bestellen und Gläser mieten.

Lieferfristen

Bitte beachten Sie die Angaben bei den einzelnen Artikeln. Hierbei handelt es sich um Richtwerte. Bei grossen Apéros sind wir froh, wenn Sie Ihre Bestellung frühzeitig aufgeben.

Vegetarisch und vegan

Mehr als nur Fleisch weglassen: Wir sind stolz auf unser breites Angebot an vegetarischen Spezialitäten, darunter auch vegane Varianten. Beide sind in diesem Katalog wie folgt gekennzeichnet:

 vegetarisch  vegan

Abholen oder liefern lassen

Grundsätzlich ist beides möglich. Holen Sie Ihre Bestellung in einem unserer Fachgeschäfte ab (Seite 63) oder lassen Sie alles zu sich oder an die Event-Location liefern. Das gilt für unsere Apéro-Spezialitäten genauso wie für Getränke und Mietartikel. Beachten Sie unsere Lieferkonditionen (Seite 60).

Beraten und bestellen

Lassen Sie sich beim Planen Ihres Apéros von uns helfen. So profitieren Sie vom Know-how unseres Beratungsteams, wie Sie Apéro-Spezialitäten clever kombinieren und wieviel Sie für welchen Apéro brauchen.

Ihre Bestellung können Sie telefonisch, per E-Mail sowie in den Fachgeschäften aufgeben oder direkt im Online-Shop bestellen.

-  Kundendienst: Tel. 041 227 70 70
-  E-Mail: kundendienst@confiserie.ch
-  Online-Shop: www.confiserie.ch
-  Fachgeschäfte: Liste Seite 63

**Online
bestellen**
www.confiserie.ch/apero

einfach · schnell
übersichtlich



So gelingt Ihr Apéro sicher

**Ob für vier oder 400 Personen:
Wenn Sie die Mengen richtig berechnen und das Zeitmanagement
im Griff haben, wird Ihr Apéro in bester Erinnerung bleiben.**

Apéro classic

Dieser Apéro findet vor einem Mittag- oder Nachtessen statt – oder einfach für den «Gluscht» zwischendurch.

Berechnung

Dauer	20–30 Minuten
Portionen	4–5 Stück pro Person
Gewicht	ca. 80–120 g pro Person

Vorschläge (pro Person)

- 1 4–5 Stück Apéro-Canapés oder Apérogebäck
- 2 3–4 Stück Bruschettas oder Apérobrötli gefüllt

Apéro riche

Dieser Apéro ist reichhaltiger, länger und bereits eine Zwischenmahlzeit. Er findet zum Beispiel nach einem Event statt.

Berechnung

Dauer	40–60 Minuten
Portionen	6–8 Stück pro Person
Gewicht	ca. 180–240 g pro Person

Vorschläge (pro Person)

- 1 4 Stück Apéro-Canapés
1 Stück Apéro-Brötli
1 Stück Apéro-Gebäck
1 Stück Apéro-Pâtisserie oder Macarons
- 2 2 Stück Apéro Canapés
2 Stück Bruschettas
2 Stück Apéro-Gebäck oder Apéro-Brötli
1 Stück Apéro-Pâtisserie oder Macarons



Apéro superieur

Dieser Apéro ersetzt bereits eine Mahlzeit, zum Beispiel als Stehlunch am Mittag.

Berechnung

Dauer	60–90 Minuten
Portionen	10–12 Stück pro Person
Gewicht	ca. 340–440 g pro Person

Vorschläge (pro Person)

- 1 4 Stück Apéro Canapés
2 Stück Apérobrötli
3 Stück Apéro-Gebäck
2 Stück Apéro Pâtisserie oder Macarons
1 Stück Konfekt oder Praliné
- 2 2 Stück Apéro Canapés diagonal
2 Stück Bruschettas
2 Stück Apérobrötli
2 Stück Apéro-Gebäck
3 Stück Apéro Patisserie oder Macarons

Getränke und Gläser

Mieten Sie Gläser direkt bei uns: Universalgläser (Einheit 25 Stück) und Champagnergläser (Einheit 36 Stück). Wir liefern auch die Getränke für Ihren Apéro (ab Seite 60). Ungeöffnete Flaschen können Sie zurückbringen. Beim Apéro superieur empfehlen wir 30% mehr Getränke und Gläser als unten vorgeschlagen.

Vorschläge (pro Person)

	Gläser
1 3 dl Weisswein 1,5 dl Orangensaft 1,5 dl Mineralwasser	2 Universalgläser
2 2 dl Weisswein 1 dl Rotwein 1,5 dl Orangensaft 1,5 dl Mineralwasser	3 Universalgläser
3 1 dl Weisswein 1 dl Rotwein 2 dl Prosecco 1,5 dl Orangensaft 1,5 dl Mineralwasser	3 Universalgläser 1,5 Champagnergläser
4 2 dl Weisswein 2 dl Prosecco 1,5 dl Orangensaft 1,5 dl Mineralwasser	2 Universalgläser 1,5 Champagnergläser
5 3 dl Prosecco 1,5 dl Orangensaft 1,5 dl Mineralwasser	2 Universalgläser 2 Champagnergläser

Die Reinigung der Gläser ist im Mietpreis begriffen.

Unser Tipp

Dazu passen zusätzlich unsere Mini-Salate und Mini-Menüs (ab Seite 28), eine Käse- oder Fleischplatte (ab Seite 34) sowie Dip-Gemüse (Seite 42). Beachten Sie die Mengenberechnung bei diesen Artikeln (für Apéro classic gerechnet) und reduzieren Sie die Vorschläge entsprechend.



Tipp

Bestellen Sie Ihre Bruschette bequem im Online-Shop:
www.confiserie.ch/apero/happchen/bruschette



Bruschette

Die italienischen Bruschette sind mehr als ein Häppchen und trotzdem handlich genug für ein Apéro im Stehen oder für einen unkomplizierten Lunch.

Für diese beliebten Antipasti belegen wir unser luftiges Vollkornbaguette in unterschiedlichen Variationen – von Tomate-Mozzarella über Lachs bis zu Tête de Moine.

Alle Bruschette sind pflanzlich geliert.

Sorten	Ei & Gurke
	Krustenschinken (CH)
	Wild-Lachs
	Landrauchschinken (CH)
	Poulet-Curry (CH)
	Salami Milano (CH)
	Spargel
Tête de Moine	
Thon Mousse	
Tomaten-Mozzarella	

Gewicht	30–40 g pro Stück
Mindestmenge	4 Stück pro Sorte
Lieferfrist	Heute bis 15 Uhr bestellen, morgen ab 10 Uhr erhältlich.



12 Stück, 4er Einheit
 Art.-Nr. 100
 Platte Schieferoptik, klein
 27×27 cm
 Maximal 3 Sorten wählbar



12 Stück, 4er Einheit
 Art.-Nr. 101
 Platte Karton, klein
 34×25 cm
 Maximal 3 Sorten wählbar

Fr. 43.–

Fr. 43.–



16 Stück, 4er Einheit
 Art.-Nr. 102
 Platte Schieferoptik, gross
 37×27 cm
 Maximal 4 Sorten wählbar

Fr. 58.–



20 Stück, 4er Einheit
 Art.-Nr. 103
 Platte Karton, gross
 42×32 cm
 Maximal 5 Sorten wählbar

Fr. 72.–



Praktisch

Bestellen Sie Ihre Apéro-Canapés direkt im Online-Shop:
www.confiserie.ch/apero/happchen/apero-canapes



Apéro-Canapés

Die kleinen, runden Canapés sind nicht nur kulinarisch ein Genuss, sondern auch ein Augenschmaus. Ideal für den kleinen Gluscht an einer Stehparty oder als kalte Vorspeise.

Die hausgemachten Brotscheiben sind fein belegt und liebevoll garniert. Sie können zwischen zehn verschiedenen Variationen wählen.

Alle Apéro-Canapés sind pflanzlich geliegt.

Sorten	Ei & Gurke  Krustenschinken (CH) Wild-Lachs Landrauchschinken (CH) Poulet-Curry (CH) Salami Milano (CH) Spargel  Tête de Moine  Thon Mousse Tomaten-Mozzarella 
Gewicht	20–30 g pro Stück
Mindestmenge	4 Stück pro Sorte
Lieferfrist	Heute bis 15 Uhr bestellen, morgen ab 10 Uhr erhältlich.



16 Stück, 4er Einheit
 Art.-Nr. 140
 Platte Schieferoptik, klein
 27×27 cm
 Maximal 4 Sorten wählbar



20 Stück, 4er Einheit
 Art.-Nr. 141
 Platte Karton, klein
 34×25 cm
 Maximal 5 Sorten wählbar

Fr. 43.-

Fr. 54.-



24 Stück, 4er Einheit
 Art.-Nr. 142
 Platte Schieferoptik, gross
 37×27 cm
 Maximal 6 Sorten wählbar

Fr. 65.-



30 Stück, 5er Einheit
 Art.-Nr. 143
 Platte Karton, gross
 42×32 cm
 Maximal 6 Sorten wählbar

Fr. 81.-

Canapés diagonal

Kleine Kunstwerke mit Ecken und Kanten: Servieren Sie zum Apéro diese Canapés in traditionell rechteckiger Form.

Was französische Bäcker einst für die feine Gesellschaft kreiert haben, ist heute längst ein Klassiker. Diese praktischen Canapés gehören zu den beliebtesten Apéro-Häppchen.

Wählen Sie aus zehn verschiedenen Varianten. Alle Canapés sind pflanzlich geliert.

Sorten	Ei & Gurke  Krustenschinken (CH) Wild-Lachs Landrauchschinken (CH) Poulet-Curry (CH) Salami Milano (CH) Spargel  Tête de Moine  Thon Mousse Tomaten-Mozzarella 
Gewicht	40–60 g pro Stück
Mindestmenge	in 2er Einheiten, 2, 4, 6, 8
Lieferfrist	Heute bis 15 Uhr bestellen, morgen ab 10 Uhr erhältlich.



8 Stück, 2er Einheit
Art.-Nr. 160
Platte Schieferoptik, klein
27 × 27 cm
Maximal 4 Sorten wählbar



8 Stück, 2er Einheit
Art.-Nr. 161
Platte Karton, klein
34 × 25 cm
Maximal 4 Sorten wählbar



12 Stück, 2er Einheit
Art.-Nr. 162
Platte Schieferoptik gross
37 × 27 cm
Maximal 6 Sorten wählbar



16 Stück, 2er Einheit
Art.-Nr. 163
Platte Karton, gross
42 × 32 cm
Maximal 4 Sorten wählbar



Jetzt bestellen

Einfach und bequem in
unserem Online-Shop:
[www.confiserie.ch/apero/
happchen/canapes-diagonal](http://www.confiserie.ch/apero/happchen/canapes-diagonal)





Einfach bestellen

Jetzt in unserem Online-Shop:
www.confiserie.ch/apero/happchen/canapes-diagonal



Canapés gross

Ob als kleiner Lunch oder zum Zvieri: Diese Canapés passen immer. Unser hausgemachtes, frisches Toastbrot wird mit Fleisch, Fisch oder vegetarisch belegt und mit Liebe zum Detail garniert. Die dünne Gelierung ist rein pflanzlich.

Sie erhalten unsere Canapés gluschtig drapiert auf schwarzem Karton oder auf wiederverwendbaren Platten in Schieferoptik.

Sorten	Ei & Gurke  Krustenschinken (CH) Wild-Lachs Landrauchschinken (CH) Poulet-Curry (CH) Salami Milano (CH) Spargel  Tête de Moine  Thon Mousse Tomaten-Mozzarella 
Gewicht	90–140 g pro Stück
Mindestmenge	2 Stück pro Sorte
Lieferfrist	Heute bis 15 Uhr bestellen, morgen ab 10 Uhr erhältlich.



4 Stück, 2er Einheit
 Art.-Nr. 180
 Platte Schieferoptik, klein
 27 × 27 cm
 Maximal 2 Sorten wählbar



6 Stück, 2er Einheit
 Art.-Nr. 181
 Platte Karton, klein
 34 × 25 cm
 Maximal 3 Sorten wählbar



6 Stück, 2er Einheit
 Art.-Nr. 182
 Platte Schieferoptik gross
 37 × 27 cm
 Maximal 3 Sorten wählbar



12 Stück, 3er Einheit
 Art.-Nr. 183
 Platte Karton, gross
 42 × 32 cm
 Maximal 4 Sorten wählbar



Tip

Bestellen Sie Ihr Apéro-Gebäck bequem im Online-Shop:
www.confiserie.ch/apero/happchen/apero-gebacke



Apéro-Gebäck

Sie sind knusprig, warm und die perfekte Ergänzung zu kalten Apéro-Häppchen: Unsere beliebten Gebäck-Klassiker für den kleinen Hunger.

Vom Schinkengipfeli bis zur Pizza-Quiche – das Gebäck im Kleinformat wird bei uns frisch hergestellt.

Sorten	Apéro-Chäschüechli  Apéro-Schinkengipfeli (CH) Apéro-Pizza Quiche  Apéro-Quiche Lorraine (CH) Apéro-Spinat-Feta Quiche 
Gewicht	24–38 g pro Stück
Mindestmenge	4 Stück pro Sorte
Lieferfrist	Heute bis 15 Uhr bestellen, morgen ab 10 Uhr erhältlich.
Empfehlung	Schinkengipfeli sind am beliebtesten und sollten mindestens einen Drittel des Gebäcks ausmachen.

20 Stück, 4er Einheit

Art.-Nr. 200 Fr. 46.–
 Platte Karton, klein
 34 × 25 cm
 Maximal 5 Sorten wählbar



35 Stück, 5er Einheit

Art.-Nr. 201 Fr. 81.–
 Platte Karton, gross
 42 × 32 cm
 Alle 5 Sorten wählbar



Apéro-Brötli

Herzig, abwechslungsreich und sehr praktisch: Unsere Apéro-Brötli sind feinste Sandwiches im Kleinformat.

Die frischen Laugen-, Vollkorn- oder Mohnbrötli überraschen mit kreativen und sorgfältig zubereiteten Füllungen. Von traditionell bis exotisch, von urchig bis urban – und natürlich auch in vegetarischen Variationen.

Sorten	Brioche Ei und Gurke  Brioche Wild-Lachs Füürobig-Brötli Landrauchschinken (CH) Füürobig-Brötli Tête de Moine  Laugen Brötli Thon Mousse Laugen Brötli Krustenschinken (CH) Mohn-Brioche Greyerzer  Mohn-Brioche Salami Milano (CH) Rüüdigs-Brötli Rüebl  Rüüdigs-Brötli Frischkäse  Soft Rye Camembert  Soft Rye Chicken (CH) - Avocado
Gewicht	54–72 g pro Stück
Mindestmenge	4 Stück pro Sorte
Lieferfrist	Heute bis 15 Uhr bestellen, morgen ab 10 Uhr erhältlich.



12 Stück, 4er Einheit

Art.-Nr. 220
Platte Karton, klein
34 × 25 cm
Maximal 3 Sorten wählbar

Fr. 38.–



20 Stück, 4er Einheit

Art.-Nr. 221
Platte Schieferoptik, gross
37 × 27 cm
Maximal 5 Sorten wählbar

Fr. 64.–



24 Stück, 4er Einheit

Art.-Nr. 222
Platte Karton, gross
42 × 32 cm
Maximal 6 Sorten wählbar

Fr. 77.–

Tipp

Bestellen Sie Ihre Apéro-Brötli bequem im Online-Shop:
www.confiserie.ch/apero/brote/apero-brotli





Tipp

Bestellen Sie Ihre Paillassini ganz einfach im Online-Shop: www.confiserie.ch/apero/brote/paillassini



Paillassini

Damit liegen Sie immer richtig: Feine, herzhafte Sandwiches aus dem beliebtesten Brot der Schweiz. Das luftig-knusprige Pain Paillasse wird grosszügig mit feinen Füllungen belegt und in praktische Stücke geschnitten.

Das Besondere am Pain Paillasse: Der Teig gärt 48 Stunden lang und wird von Hand zu diesem einzigartigen Brot gedreht.

Sorten	Chicken-Bacon (CH)
	Greyerzer 
	Poulet Burger (CH)
	Salami Milano (CH)
	Schinken (CH)
Gewicht	Thon-Mousse
	Tomaten-Mozzarella 
Mindestmenge	70–90 g pro Stück
Lieferfrist	Offen ab 4 Stück pro Sorte
	in 4er Einheiten, 4, 8, 12, ...
	Heute bis 15 Uhr bestellen, morgen ab 10 Uhr erhältlich.

12 Stück, 4er Einheit

Art.-Nr. 260 Fr. 42.–
 Platte Karton, klein
 34 × 25 cm
 Maximal 3 Sorten wählbar



20 Stück, 4er Einheit

Art.-Nr. 262 Fr. 70.–
 Platte Karton, gross
 42 × 32 cm
 Maximal 5 Sorten wählbar



Pilatus Surprise

Überraschen Sie Ihre Apéro-Gäste mit einem Brot, dem es sehr schnell den Deckel lüpf! Kein Wunder: Darunter verbergen sich fein gefüllte Sandwich-Triangel auf vier Etagen.

Unser beliebtes Pilatus Brot besteht aus gesundem Bio-Urdinkel, der in Sempach LU speziell für die Confiserie Bachmann angebaut wird. Der Teig für dieses Brot ruht über 18 Stunden.

Sorten	Krustenschinken (CH) Wild-Lachs Landrauchschinken (CH) Thon Mousse Rüebli  Frischkäse  Salami Milano (CH)
Gewicht	600-700 g pro Brot
Füllung	16 Triangel auf 4 Etagen Pro Brot 2 Füllungen wählbar Masse des Brotes total 12 x 14 cm
Lieferfrist	Heute bis 15 Uhr bestellen, morgen ab 10 Uhr erhältlich.
Empfehlung	Zum Apéro classic für ca. 3 Personen

Krustenschinken (CH)	Art.-Nr. 320	Fr. 35.-
Wild-Lachs	Art.-Nr. 321	Fr. 37.-
Landrauchschinken (CH)	Art.-Nr. 324	Fr. 37.-
Thon Mousse	Art.-Nr. 322	Fr. 35.-
Rüebli 	Art.-Nr. 323	Fr. 35.-
Frischkäse	Art.-Nr. 326	Fr. 35.-
Salami Milano (CH)	Art.-Nr. 325	Fr. 35.-



Tipp

Bestellen Sie Ihr Pilatus Surprise bequem im Online-Shop:
www.confiserie.ch/apero/brote/pilatus-surprise





Tipp

Bestellen Sie Ihre Mini-Brötli schnell im Online-Shop: www.confiserie.ch/apero/brote/mini-brotli



Mini-Brötli

Für unser Brot verarbeiten wir beste Rohstoffe zu einem Teig, den wir geduldig ruhen lassen, von Hand formen und anschliessend perfekt backen. Soviel Geduld und Erfahrung stecken auch in jedem einzelnen Mini-Brötli.

Die beliebten Brotsorten im Kleinformat passen perfekt zu Käse- und Fleischplatten oder zu Mini-Salaten.

Sorten

- Brioche:** Weiches, glänzendes Hefeteig-Brötli
- Füürabig-Brötli:** Knuspriges Bauernbrot aus Luzerner Dinkel
- Laugen-Brötli:** Leicht pikantes, luftiges Silberli
- Mohn-Brioche:** Weiches Hefeteig-Brötli bestreut mit Mohnsamen
- Rüüdigs Brötli:** Bio-Brötli mit Goldkeimlingen und Sonnenblumenkernen 
- Soft-Rye Brötli:** Zarter Roggen-Brioche mit Chia-, Leinsamen und Sonnenblumenkernen

Gewicht	30–40 g pro Stück
Mindestmenge	4 Stück pro Sorte
Lieferfrist	Heute bis 15 Uhr bestellen, morgen ab 10 Uhr erhältlich.

16 Stück, 4er Einheit

Art.-Nr. 240 Fr. 14.–
 Platte Karton, klein
 34 × 25 cm
 Maximal 4 Sorten wählbar



30 Stück, 5er Einheit

Art.-Nr. 241 Fr. 27.–
 Platte Karton, gross
 42 × 32 cm
 Alle 6 Sorten wählbar



Pain Paillasse

Das Original Pain Paillasse stellen wir nach einem altem Rezept und mit viel Geduld her. Unter der knusprigen Kruste versteckt sich ein luftig-leichtes Innenleben mit über 80 Aromen.

Erst wenn der Teig 48 Stunden lang ruhen konnte, wird er von Hand zu einem Pain Paillasse gedreht - zum beliebtesten Brot der Schweiz.

Das geschnittene Paillasse passt bestens zu unseren Käse- und Fleischplatten sowie zu Mini-Salaten.

Sorten	Paillasse hell  Paillasse dunkel  Paillasse rustik  Paillasse Nuss 
Gewicht	ca. 18 g pro Tranche
Mindestmenge	Offen ab 20 Tranchen pro Sorte in 20er Einheiten, 20, 40, 60, ...
Lieferfrist	Heute bis 15 Uhr bestellen, morgen ab 10 Uhr erhältlich.



Paillasse geschnitten

Art.-Nr. 430 Fr. 7.-
Platte Karton, klein, 34 x 25 cm
20 Stück
Maximal 1 Sorte wählbar



Paillasse geschnitten

Art.-Nr. 431 Fr. 14.-
Platte Karton, gross, 42 x 32 cm
40 Stück
Maximal 2 Sorten wählbar



Jetzt bestellen

Einfach und bequem in
unserem Online-Shop:
[www.confiserie.ch/apero/
brote/pain-paillasse](http://www.confiserie.ch/apero/brote/pain-paillasse)





Mini Salate

Diese Mini-Salate sind ein gesunder Genuss im praktischen Holzschälchen. Ob mexikanisch, orientalisches oder mediterran – lassen Sie sich von der Vielfalt unserer Salate überraschen.

Die Mini-Salate eignen sich bestens für einen Flying Lunch oder als Teil Ihres Apéro-Buffets. Unser Einwegbesteck wird dazu geliefert ist plastikfrei und biologisch abbaubar.

Die Salate sind bereits mariniert und es wird keine zusätzliche Sauce benötigt.

Sorten	Chicken Mexican (CH) Griechisch Hummus Falafel Thon Mediterran Tomaten-Mozzarella
Gewicht	50–60 g pro Schale
Mindestmenge	4 Stück pro Sorte
Lieferfrist	Heute bis 15 Uhr bestellen, morgen ab 10 Uhr erhältlich.
Preis	pro Schale Fr. 2.60
Empfehlung	Als Vorspeise oder Teil des Apéros rechnen Sie 2–3 Schälchen pro Person.

12 Stück, 4er Einheit

Art.-Nr. 272 Fr. 31.–
 Platte Karton, klein
 34 × 25 cm
 Maximal 3 Sorten wählbar



20 Stück, 5er Einheit

Art.-Nr. 273 Fr. 52.–
 Platte Karton, gross
 42 × 32 cm
 Maximal 4 Sorten wählbar



Tipp

Bestellen Sie Ihre Mini Salate bequem im Online-Shop:
www.confiserie.ch/apero/mini-menus-salate/mini-salate





Tipp

Bestellen Sie Ihre Mini Menüs einfach im Online-Shop:
www.confiserie.ch/apero/
mini-menus-salate/mini-menus



Mini Menüs

Manchmal braucht der Magen einfach etwas Warmes! Unsere Mini-Menüs machen Ihr Apéro zu einer kleinen, feinen Mahlzeit.

Äplermagronen und Penne Pomodoro Mozzarella werden immer frisch zubereitet und in nachhaltigen Holzschälchen serviert.

Stellen Sie die Platte mit den Schälchen für 10 Minuten bei 190°C in den Backofen. Unser Einwegbesteck wird dazu geliefert und ist plastikfrei und biologisch abbaubar.

Sorten	Äpler Magronen  Penne Pomodoro Mozzarella 
Gewicht	50-60 g pro Stück
Mindestmenge	4 Stück pro Sorte
Lieferfrist	Heute bis 15 Uhr bestellen, morgen ab 10 Uhr erhältlich.
Preis	Fr. 2.60

12 Stück, 4er Einheit

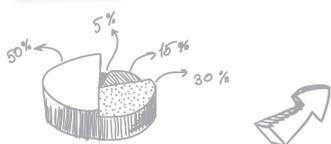
Art.-Nr. 280 Fr. 31.-
 Platte Karton, klein
 34 × 25 cm



20 Stück, 5er Einheit

Art.-Nr. 281 Fr. 52.-
 Platte Karton, gross
 42 × 32 cm





Tipp

Bestellen Sie Ihren Business Lunch bequem im Online-Shop:
www.confiserie.ch/apero/
[mini-menus-salate/business-lunch](http://www.confiserie.ch/mini-menus-salate/business-lunch)



Business Lunch

Mit diesen speziellen Lunch-Paketen ist die Wahl keine Qual mehr. Machen Sie Ihre Gäste satt und glücklich – mit einem von sechs Business Lunches, die wir passend und in der richtigen Menge für Sie zusammengestellt haben.

Jetzt müssen Sie nur noch entscheiden, welche Variante Ihnen am besten gefällt. Bestellen Sie hier bequem online:

www.confiserie.ch/businesslunch

Businesslunch «Lions»

Art.-Nr. 290	Fr. 27.80 pro Person
Einheit	5er-Schritt (5, 10, 15, ... Pers.)
Menge	ca. 520 g pro Person
Mini-Salat	4 Schalen – 4 Sorten
Mini-Menüs	4 Schalen – 2 Sorten
Brot	4 Tranchen Pain Paillasse
Dessert	4 bis 5 Stück Macarons – 5 bis 10 Sorten

Business-Lunch «Royal»

Art.-Nr. 291	Fr. 35.80 pro Person
Einheit	5er-Schritt (5, 10, 15, ... Pers.)
Menge	ca. 540 g pro Person
Mini-Salat	4 Schalen – 4 Sorten
Brot	4 Tranchen Pain Paillasse
Apéro-Brötli	4 Stück – 5 bis 8 Sorten
Apéro-Pâtisserie	4 Stück – 5 bis 8 Sorten

Business-Lunch «Pilatus»

Art.-Nr. 292	Fr. 34.80 pro Person
Einheit	5er-Schritt (5, 10, 15, ... Pers.)
Menge	ca. 460 g pro Person
Apéro-Canapé	4 Stück – 5 bis 8 Sorten
Apéro-Brötli	4 Stück – 5 bis 8 Sorten
Apéro-Pâtisserie	4 Stück – 5 bis 8 Sorten

Business-Lunch «Rigi»

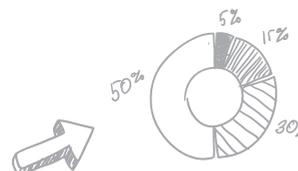
Art.-Nr. 293	Fr. 39.50 pro Person
Einheit	4er-Schritt (4, 8, 12, ... Pers.)
Menge	ca. 500 g pro Person
Bruschettas	3 Stück – 3 bis 6 Sorten
Apéro-Gebäck	5 Stück – 5 bis 10 Sorten
Fleisch/Käse	150 g auf Palmblatt-Schale
Brot	5 Tranchen Pain Paillasse

Business-Lunch «Waldstätter»

Art.-Nr. 294	Fr. 32.– pro Person
Einheit	4er-Schritt (4, 8, 12, ... Pers.)
Menge	ca. 500 g pro Person
Canapé Diagonal	4 Stück – 4 bis 8 Sorten
Apéro-Gebäck	5 Stück – 5 bis 8 Sorten
Apéro-Süssgebäck	3 Stück – 3 bis 8 Sorten

Business-Lunch «Wasserturm»

Art.-Nr. 295	Fr. 39.80 pro Person
Einheit	4er-Schritt (4, 8, 12, ... Pers.)
Menge	ca. 500 g pro Person
Apéro-Canapé	4 Stück – 5 bis 8 Sorten
Apéro-Brötli	3 Stück – 3 bis 6 Sorten
Fleisch/Käse	100 g auf Palmblatt-Schale
Brot	5 Tranchen Pain Paillasse
Macarons	3 Stück – 6 bis 8 Sorten



Snack Board

Unsere Snack Boards zaubern die Sonne der Toskana auf den Tisch. Verwöhnen Sie Ihre Gäste mit feinen Antipasti, liebevoll auf einer Schale aus Palmblatt arrangiert.

Ob gemütlich zu einem Glas Wein oder für den kleinen Hunger zwischendurch: Ein Snack Board ist für jeden Geschmack und jeden Event die perfekte Lösung.

Sorten	Curry-Cashews, Landjäger (CH), Greyerzer AOP, Honig-Feigen-Senf Sauce, Kalamata Oliven, Kräuter-speck (CH), Landrauchschinken (CH), Pouletsticks (CH), Salamini (CH), Sbrinz, Tomaten-Crème, getrocknete Tomaten, Silberzwiebeln
Berechnung	Zum Apéro classic pro Person mit ca. 80–90 g rechnen.
Lieferfrist	Heute bis 15 Uhr bestellen, morgen ab 10 Uhr erhältlich.
Empfehlung	Bestellen Sie dazu Pain Paillasse Nuss geschnitten (Seite 26).

Snack Board
 Art.-Nr. 361 Fr. 58.–
 Palmblatt-Schale gross
 42×28 cm, 570 g



Tipp

Bestellen Sie Snack Boards einfach und schnell im Online-Shop: www.confiserie.ch/apero/platten/snack-board





Käseplatten

Wer Käse mag, wird diese Platte nicht mehr aus den Augen lassen. Sie vereint die beliebtesten Sorten, allen voran würziger Tête de Moine, vollmundiger Sbrinz und rezenter Greyerzer.

Liebevoll angerichtet, mit Früchten garniert und klar angeschrieben – diese Käseplatte ist ein Hingucker. Ob zum Apéro oder als Abschluss eines Menüs.

Käsesorten	Blanschimmel, Weisschimmelkäse, Geisskäse, Greyerzer (rezent), Luzerner Rahmkäse, Sbrinz, Schnittlauch Frischkäse, Tête de Moine
Berechnung	Zum Apéro classic pro Person mit ca. 80–90 g rechnen.
Lieferfrist	Heute bis 15 Uhr bestellen, morgen ab 10 Uhr erhältlich.
Empfehlung	Bestellen Sie dazu Pain Paillasse geschnitten (Seite 26).

Palmbblatt-Schale

Art.-Nr. 381 Fr. 62.–
42 × 28 cm, Käse 600 g



Platte Schieferoptik, gross

Art.-Nr. 383 Fr. 62.–
37 × 27 cm, Käse 600 g



Tipp

Bestellen Sie feinste Käseplatten bequem im Online-Shop:
www.confiserie.ch/apero/platten/kaseplatten





Bequem

Fleischplatten können Sie in unserem Online-Shop bestellen: www.confiserie.ch/apero/platten/fleischplatten



Fleischplatten

Es gibt Dinge, die man nicht neu erfinden muss. So wie eine reichhaltige Fleischplatte für Ihr Apéro. Ob würzige Salami, saftiger Fleischkäse oder zarter Rohschinken: Alle Spezialitäten sind aus bestem Schweizer Fleisch.

Ein paar Scheiben frisches Pain Paillasse dazu, ein feines Glas Wein – und Ihr Apéro kann beginnen!

Fleischsorten Krustenschinken (CH), Mostbröckli (Rind, CH), Ofenfleischkäse (CH), Landrauschschinken (CH), Salami Milano (CH)

Ohne Schweinefleisch: Kalbsbrust gefüllt (CH), Mostbröckli (Rind, CH), Poulet Pastrami (CH), Poulet-lyoner (CH), Rauchfleisch (Rind, CH)

Berechnung Zum Apéro classic pro Person ca. 90–100 g rechnen

Lieferfrist Heute bis 15 Uhr bestellen, morgen ab 10 Uhr erhältlich.

Empfehlung Bestellen Sie dazu Pain Paillasse geschnitten (Seite 26).



Palmbblatt-Schale
Art.-Nr. 401
42 × 28 cm, Fleisch 600 g

Fr. 62.–



Platte Schieferoptik, gross
Art.-Nr. 403
37 × 27 cm, Fleisch 600 g

Fr. 62.–



Platte Schieferoptik, gross
Art.-Nr. 404 ohne Schweinefleisch
37 × 27 cm, Fleisch 500 g

Fr. 62.–



Fleisch- und Käseplatten

Dieses Duo ist unschlagbar: Feinster Aufschnitt aus Schweizer Fleisch Seite an Seite mit den beliebtesten Käsesorten. Unsere gemischte Fleisch- und Käseplatte ist ein Klassiker und ein Genuss für alle Sinne.

Ob für eine kleine Gruppe oder für die grosse Gesellschaft: Mit dieser attraktiven Auswahl an Spezialitäten liegen Sie garantiert immer richtig.

Sorten	Weisschimmelkäse, Greyzerzer, Krustenschinken (CH), Mostbröckli (Rind, CH), Ofenfleischkäse (CH), Landrauschinken (CH), Salami Milano (CH), Sbrinz, Tête de Moine
Berechnung	Zum Apéro classic pro Person ca. 90–100 g
Lieferfrist	Heute bis 15 Uhr bestellen, morgen ab 10 Uhr erhältlich.
Empfehlung	Bestellen Sie dazu Pain Paillasse geschnitten (Seite 26).



Palmblatt-Schale

Art.-Nr. 421 Fr. 62.–
42 × 28 cm, Fleisch/Käse 600 g



Platte Schieferoptik, gross

Art.-Nr. 423 Fr. 62.–
37 × 27 cm, Fleisch/Käse 600 g

Tip

Bestellen Sie Fleisch- und Käseplatten einfach im Online-Shop:
www.confiserie.ch/apero/platten/fleisch-kaseplatten





Dip-Gemüse

Frisch, knackig, gesund - und eine willkommene Abwechslung. Diese rohen Gemüse-Sticks mit den vier passenden Dips sind die perfekte Ergänzung zu Apéro-Klassikern wie Canapés und Gebäck.

Wir rüsten, raffeln und schneiden das Gemüse. Sie verwöhnen Ihre Gäste. Ein guter Deal, oder?

Saucen veg

Vier verschiedene Saucen sind inbegriffen.



Sorten	Broccoli, Cherrytomaten, Gurken, Lollo Salat, Peperoni, Radiesli, Rettich, Rüebli
Saucen	150 g à Fr. 4.20 in den Sorten Cocktail, Curry, Maison und Tartar
Berechnung	Zum Apéro classic pro Person ca. 120 g
	Heute bis 15 Uhr bestellen, am übernächsten Tag ab 10 Uhr erhältlich.

Auf Sonntag, Montag, Feiertage und den Tag nach einem Feiertag 3 Tage Lieferfrist. Beispiel: Donnerstag bis 15 Uhr bestellen, am Sonntag erhältlich.

Palmbblatt-Schale

Art.-Nr. 441 Fr. 68.-
42 × 28 cm, Gemüse 1300 g,
inkl. 4 Saucen Cocktail, Maison,
Curry, Tartar



Platte Schieferoptik, gross

Art.-Nr. 443 Fr. 68.-
37 × 27 cm, Gemüse 1300 g,
inkl. 4 Saucen Cocktail, Maison,
Curry, Tartar



Jetzt bestellen

Einfach und bequem in unserem Online-Shop:
www.confiserie.ch/apero/platten/dips





Bequem

Fleischplatten können Sie in unserem Online-Shop bestellen:
www.confiserie.ch/apero/suesses/mini-patisseries



Mini-Pâtisserie

Viele kleine, süsse Glücksmomente für Ihr Apéro oder zum Dessert: Die Mini-Ausgaben unserer beliebten Pâtisserie-Klassiker werden aus besten Zutaten frisch hergestellt und liebevoll verziert.

Die Baby-Cupcakes und Mini-Schnittli sind in verschiedenen Aromen erhältlich. Dank ihrer handlichen Grösse kann man sie bequem ohne Teller und im Stehen geniessen.

Sorten	Mini-Schnittli	Cupcakes
	Himbeermousse	Erdbeer
	Mangomousse	Oreo
	Schoggimousse	Red Velvet
	Vanille-Marzipan	Schoggi
	Crèmeschnittli	
Gewicht	20–40 g pro Stück	
Mindestmenge	4 Stück pro Sorte	
Lieferfrist	Heute bis 15 Uhr bestellen, morgen ab 10 Uhr erhältlich.	



16 Stück, 4er Einheit

Art.-Nr. 480
 Platte Schieferoptik, klein, 27×27 cm,
 Maximal 4 Sorten wählbar

Fr. 45.–



20 Stück, 4er Einheit

Art.-Nr. 481
 Platte Karton, klein, 34×25 cm
 Maximal 5 Sorten wählbar

Fr. 56.–



24 Stück, 4er Einheit

Art.-Nr. 482
 Platte Schieferoptik, gross, 37×27 cm
 Maximal 6 Sorten wählbar

Fr. 67.–



30 Stück, 5er Einheit

Art.-Nr. 483
 Platte Karton, gross, 42×32 cm
 Maximal 6 Sorten wählbar

Fr. 84.–

Apéro-Tortenstücke

Es gibt viele gute Gründe, um ein feines Stück Torte zu geniessen. Überraschen Sie Ihre Gäste beim Apéro riche oder bei einem Flying Dinner mit den beliebtesten Bachmann-Torten.

Von der saftigen Schwarzwälder bis zum leichten Mango-Quarkmousse: Alle Torten werden mit viel Liebe zum Detail hergestellt. Sie haben einen Durchmesser von 18 cm und sind in 12 Apéro-Tortenstücke geschnitten.

Aromen	Erdbeer-Joghurttorte Himbeer-Quarktorte Mango-Quarktorte Schoggi-Rahmtorte Schwarzwälder-Torte Truffes-Torte
Gewicht	60–80 g
Mindestmenge	12 Stück pro Aroma
Lieferfrist	Heute bis 15 Uhr bestellen, morgen ab 10 Uhr erhältlich.



Schoggi-Rahmtorte
Art-Nr. 492
12 Stücke

Fr. 34.-



Mango-Quarktorte
Art-Nr. 491
12 Stücke

Fr. 34.-



Himbeer-Quarktorte
Art-Nr. 490
12 Stücke

Fr. 34.-



Schwarzwälder-Torte
Art-Nr. 495
12 Stücke

Fr. 34.-



Truffes-Torte
Art-Nr. 494
12 Stücke

Fr. 34.-



Erdbeer-Joghurttorte
Art-Nr. 493
12 Stücke

Fr. 34.-



Jetzt bestellen
Bestellen Sie einfach und bequem in unserem Online-Shop:
www.confiserie.ch/apero/susses/apero-tortenstucke



Tipp

Bestellen Sie Macarons einfach und schnell im Online-Shop:
www.confiserie.ch/apero/susses/macarons



Macarons

Mit den Macarons sorgen Sie bei Ihrem Apéro für ein paar exquisite Farbtupfer. Eine knusprige Hülle gefüllt mit feinsten Crèmes – das ist allerhöchste Pâtisserie-Kunst.

Stellen Sie Ihre Macarons-Auswahl individuell zusammen: Unser Sortiment besteht aus fünf ganzjährige Sorten und aus einem saisonalen Angebot mit jeweils vier Aromen, die zur Jahreszeit passen.

Sorten ganzjährig	Chocolat, Vanille, Himbeer, Latte Macchiato, Blueberry-Jogurt
Sorten saisonal	Baileys, Bananen Split, Bratapfel, Champagner, Chocolat Mango, Litchi-Pfirsich, Mandarine, Nusstorte, Oreo, Pistazie, Chocolat Passion, Fudge Sea Salt, Glühwein, Kokos-Ananas, Espresso, Rhabarber-Erdbeer, Schwarzwälder, Wassermelone, Zitrone, Zwetschgen-Zimt

Die saisonalen Sorten gelten als eine Sorte und beinhalten jeweils 4 verschiedene Aromen. Diese werden je nach Sorte in gleicher Anzahl untergemischt. Saisonale Sorten können nicht einzeln gewählt werden.

Lieferfrist	Heute bis 15 Uhr bestellen, morgen ab 10 Uhr erhältlich.
-------------	----------------------------------------------------------



24 Stück, 4er Einheit
 Art.-Nr. 500
 Platte Schieferoptik, rund, ø 22 cm
 Maximal 6 Sorten wählbar



36 Stück, 6er Einheit
 Art.-Nr. 501
 Platte Schieferoptik, klein, 27 x 27 cm
 Maximal 6 Sorten wählbar

Fr. 26.-

Fr. 40.-



48 Stück, 6er Einheit
 Art.-Nr. 502
 Platte Schieferoptik, gross 37 x 27cm
 Maximal 8 Sorten wählbar

Fr. 53.-





Tipp

Bestellen Sie Macarons einfach und schnell im Online-Shop: www.confiserie.ch/apero/susses/konfekt



Konfekt

Ob man sie Konfekt oder Friandises nennt, ist egal. Viel wichtiger ist: Diese kleinen Backwaren machen Menschen in einem oder zwei Bissen glücklich.

Das Konfekt wird bei uns von Hand hergestellt, deshalb ist jedes Stück ein Unikat. Die grosse Perfektion im Kleinen: Das ist unverkennbar Bachmann – seit mittlerweile vier Generationen.

Sorten	<p>Amaretti: gefüllt mit zarter Truffes- crème</p> <p>Friandise: mit herrlicher Caramel- füllung</p> <p>Spitzbuben: mit Himbeer- konfitüre</p> <p>Linzerli: aus Mürbeteig und Pistachemarzipan</p> <p>Chatzestreckerli: Florentinergebäck</p>
Lieferfrist	Heute bis 15 Uhr bestellen, morgen ab 10 Uhr erhältlich.



21 Stück, 4er Einheit

Art.-Nr. 520
Platte Schieferoptik, rund, ø 22 cm
Alle 5 Sorten wählbar



36 Stück, 6er Einheit

Art.-Nr. 521
Platte Schieferoptik, klein, 27×27 cm
Alle 5 Sorten wählbar

Fr. 23.-

Fr. 40.-



48 Stück, 6er Einheit

Art.-Nr. 522
Platte Schieferoptik, gross, 37×27 cm
Alle 5 Sorten wählbar

Fr. 53.-



Pralinés

Mund auf, Augen zu – und für ein paar Sekunden steht die Welt still. Weil Sie mit jedem Bachmann-Praliné ein kleines Meisterwerk geniessen.

Unter feinsten Schokolade verstecken sich cremige Füllungen, weicher Marzipan, kräftige Nüsse oder feine Fruchtkomponenten – insgesamt über 40 Sorten. Wir stellen für Sie eine abwechslungsreiche Mischung aus Truffles und Pralinés zusammen.

Sorten Sie können Ihre Pralinés-Auswahl auch ohne alkoholhaltige Sorten bestellen. Unser Sortiment finden Sie hier detailliert beschrieben: www.confiserie.ch/pralinen

Lieferfrist Heute bis 15 Uhr bestellen, morgen ab 10 Uhr erhältlich.



24 Stück
Art.-Nr. 540
Platte Schieferoptik, rund
Ø 22 cm



36 Stück
Art.-Nr. 541
Platte Schieferoptik, klein
27×27 cm



48 Stück
Art.-Nr. 542
Platte Schieferoptik, gross
37×27 cm



Tipp
Bestellen Sie Pralinés ganz bequem in unserem Online-Shop: www.confiserie.ch/aperosusses/pralines





Tipp

Pralinés & Konfekt bestellen Sie ganz bequem im Online-Shop: www.confiserie.ch/apero/suesses/pralines-und-konfekt



Pralinés & Konfekt

Ihre Gäste mögen Süsses? Dann entführen Sie sie ins Paradies! Hier vereinen sich kleine Meisterwerke zu einem grossen Genussmoment, der immer und überall Freude macht.

Eine Auswahl aus über 40 Sorten hausgemachter Truffles und Pralinés gesellt sich zu unserem beliebten Konfekt. Hier sorgen Handarbeit und die Erfahrung aus vier Generationen Confiserie-Kunst für den feinen Unterschied.

Sorten Pralinés Sie können Ihre Pralinés-Auswahl auch ohne alkoholhaltige Sorten bestellen. Unser Sortiment finden Sie hier detailliert beschrieben:

www.confiserie.ch/pralinen

Sorten	Amaretti	gefüllt mit zarter Trufflescrème
Konfekt	Friandise	mit herrlicher Caramelfüllung
	Spitzbuben	mit Himbeerkonfitüre
	Linzerli	aus Mürbeteig und Pistachemarzipan
	Chatzestrecerli	Florentinergebäck
Lieferfrist	Heute bis 15 Uhr bestellen, morgen ab 10 Uhr erhältlich.	



24 Stück
Art.-Nr. 560
Platte Schieferoptik, rund, ø 22 cm



36 Stück
Art.-Nr. 561
Platte Schieferoptik, klein, 27×27 cm

Fr. 28.-

Fr. 42.-



48 Stück
Art.-Nr. 562
Platte Schieferoptik, gross, 37×27 cm

Fr. 57.-





Apéro-Süssgebäcke

Es braucht nicht viel, um eine Kaffeepause in einen genussvollen Moment zu verwandeln. Bestellen Sie für Ihre Gäste oder Mitarbeitenden unsere drei beliebtesten Süssgebäcke in praktischer Apéro-Grösse.

Die Mischung aus drei feinen Snacks für zwischendurch besteht aus unseren knusprigen Nussstangen, saftigem Apfelstrudel und dem heimlichen Star unter unseren Süssgebäcken, dem Schnäfelì.

Sorten	Apfelstudel Nussstange Schnäfelì (Pastel de Nata)
Gewicht	ca. 60 g
Mindestmenge	4 Stück pro Sorte
Lieferfrist	Heute bis 15 Uhr bestellen, morgen ab 10 Uhr erhältlich.
Tipp	Die Gebäcke auf der Platte bei 180 °C 5-6 Minuten im Ofen aufwärmen.



12 Stück, gemischt

Art.-Nr. 580 Fr. 24.-
 Platte Karton, klein, 34×25 cm
 4 Stück Apfelstudel
 4 Stück Nussstange
 4 Stück Schnäfelì



20 Stück, gemischt

Art.-Nr. 581 Fr. 40.-
 Platte Karton, gross, 42×32 cm
 8 Stück Apfelstudel
 8 Stück Nussstange
 4 Stück Schnäfelì



Jetzt bestellen

Einfach und bequem in unserem
 Online-Shop:
[www.confiserie.ch/apero/
 susses/apero-sussgebacke](http://www.confiserie.ch/apero/susses/apero-sussgebacke)



Lunchpakete

Die Pausen während des Meetings sind kurz, aber die Teilnehmenden sollen trotzdem richtig versorgt werden? Dann sind unsere sechs verschiedenen Lunchpakete die perfekte Lösung.

Sie haben die Wahl: Vom kleinen Zmorge über den gesunden Pausensnack bis zum reichhaltigen Salat oder Sandwich samt Süssgebäck und Getränk. Oder Sie stellen aus unserem Angebot Ihr eigenes Lunchpaket zusammen: [confiserie.ch/lieferservice](http://www.confiserie.ch/lieferservice).

Jedes Lunchpaket wird in der Papiertragtasche mit Serviette und plastikfreiem Einwegbesteck geliefert. Die Preise sind unverbindlich und richten sich nach unseren Tagespreisen.

Heute bis 15 Uhr bestellen, am übernächsten Tag ab 10 Uhr erhältlich.

Tipp

Bestellen Sie einfach und bequem im Online-Shop: www.confiserie.ch/apero/getranke-service/lunchpakete



Lunchpaket «Bonjour»
Art.-Nr. 600 ab 6 Stück Fr. 11.50
Choco Drink 0,5 l, Buttergipfeli, Joghurt nach Wahl, Urdinkelbrötli



Lunchpaket «Fitness»
Art.-Nr. 601 ab 6 Stück Fr. 12.80
Orangensaft 250 ml, Bircher-müesli gross, Bürli, Wasserturm Portion



Lunchpaket «Lucerne»
Art.-Nr. 602 ab 6 Stück Fr. 16.-
Bio Tee nach Wahl, Paillasse Sandwich nach Wahl, Muffin (Sorte gemäss saisonalem Angebot), Branchli Milch oder dunkel



Lunchpaket «Kongress»
Art.-Nr. 603 ab 6 Stück Fr. 15.10
Bio Tee nach Wahl, Rüeblli Mais Salat, Salatsauce (französisch), Dinkel-Chröschli, Mandelgipfel



Lunchpaket «Wasserturm»
Art.-Nr. 604 ab 6 Stück Fr. 12.70
Bio Tee nach Wahl, Silser Salami/Schinken-Käse, Schoggigipfel, Birnenweggen Portion



Lunchpaket «Vegan»
Art.-Nr. 605 ab 6 Stück Fr. 16.40
Bio Tee nach Wahl, Bio Rüdigs vegan, Mango Chia Pudding, veganer Nussriegel



Getränke



Wein & Prosecco

Art. 810	Prosecco Goccia d'Oro	75 cl	Fr. 18.80
Art. 812	Roero Arneis DOC	75 cl	Fr. 18.80
Art. 814	Primitivo Epicuro	75 cl	Fr. 18.80
Art. 50766	Bier Eichhof Lager	33 cl	Fr. 3.20

Die Getränke werden kühl geliefert. Für die weitere Kühlung ist der Kunde verantwortlich. Ungeöffnete Flaschen werden zurückgenommen.

Softdrinks

Art. 50006	Coca-Cola	50 cl	Fr. 3.-
Art. 50008	Coca Cola Zero	50 cl	Fr. 3.-
Art. 50012	Rivella blau	50 cl	Fr. 3.20
Art. 50004	Valsler mit Gas	50 cl	Fr. 3.-
Art. 50000	Evian	50 cl	Fr. 2.90
Art. 50222	Bio Limo Zitrone-Limette		Fr. 3.30
Art. 50224	Bio Limo Exotic		Fr. 3.30
Art. 50080	Bio Schorle Apfel		Fr. 3.30
Art. 50090	Bio Tee Himbeer Melisse		Fr. 3.30
Art. 50092	Bio Tee Zitrone Holunder		Fr. 3.30
Art. 50094	Bio Tee Ginger Detox		Fr. 3.30
Art. 50207	Orangensaft 250cl		Fr. 3.-



Kaffee & Tee im Thermoskrug

Art. 51002	Kolbenkaffee	16 cl	Fr. 3.40
Art. 51100	Thé English Breakfast	20 cl	Fr. 3.40
Art. 51102	Thé Pfefferminz Medina	20 cl	Fr. 3.40
Art. 51114	Thé Früchte	20 cl	Fr. 3.40
Art. 51108	Thé Eisenkraut	20 cl	Fr. 3.40

Inklusive Einwegbecher, Zucker und Kaffeerahm.

Die Mindestmenge beträgt 20 Portionen pro Artikel. Der Thermoskrug ist ein Mietartikel und im Preis inbegriffen. Wir bitten um Rückgabe in einem Bachmann-Fachgeschäft (Standorte siehe Seite 63).

Das aktuelle Getränkesortiment und eine weitere Auswahl finden Sie auf:

www.confiserie.ch/getraenke

Service



Belieferung und Abholung

Stadt Luzern, St. Niklausen, Kastanienbaum

Montag bis Samstag von 9 bis 16 Uhr	
auf 2 Std. genau	Fr. 19.-
auf 30 Min. genau	Fr. 38.-

Adligenswil, Buchrain, Ebikon, Emmen, Emmenbrücke, Hergiswil NW, Horw, Kriens, Littau, Meggen, Reussbühl

Montag bis Samstag von 9 bis 16 Uhr	
auf 2 Std. genau	Fr. 32.-
auf 30 Min. genau	Fr. 52.-

Lieferkosten an Sonn- und Feiertagen, ausserhalb der genannten Zeiten und in andere Orte:

www.confiserie.ch/lieferkonditionen

Personal

Servieren, nachschenken, abräumen: Möchten Sie Ihre Apéro-Gäste professionell bedienen lassen? Dies überlassen wir gerne den Profis, weil wir keine Service-Mitarbeitenden für Caterings beschäftigen. Die Firma Adecco vermittelt Ihnen zuverlässige Fachkräfte.

Details zum Service oder weitere persönliche Wünsche besprechen Sie bitte vor dem Event oder direkt vor Ort mit der verantwortlichen Person von Adecco.

E-Mail luzern.hotelcatering@adecco.ch
Tel. 058 233 28 60

Mietartikel und Geschirr



Gläser, Teller, Stoffischtuch

Art.	Einheit	Miete
Art. 900	Kristallglas universal 20x7,5 cm	25 Fr. 27.-
Art. 902	Champagnerglas hoch, 21x5,3 cm	36 Fr. 39.-
Art. 904	Dessertteller, 20 cm	10 Fr. 7.-
Art. 908	Tellerclip (Glashalter)	Fr. -.50
Art. 910	Karaffe für Orangensaft	Fr. 3.-

Mietartikel

Der Preis der Mietartikel gilt pro Stück und Tag. Sie müssen bei uns an der Werkhofstrasse 20 in Luzern abgeholt und innerhalb von 3 Tagen zurückgebracht werden. Wenn Sie gleichzeitig für denselben Wert Produkte bestellen, können wir Ihnen die Mietartikel liefern (Lieferkosten siehe Seite 60).



Einweggeschirr

Art.	Einheit	Preis
Art. 928	Kartonteller rechteckig 13x20 cm	10 Fr. 2.-
Art. 930	Kartonteller rechteckig 18x26 cm	10 Fr. 3.-
Art. 932	Einweg Kaffeelöffel	10 Fr. 1.-
Art. 934	Einweg Suppenlöffel	10 Fr. 1.-
Art. 936	Einweg Gabel	10 Fr. 1.-
Art. 938	Einweg Messer	10 Fr. 1.-
Art. 940	Einweg Espresso Becher 1dl	10 Fr. 2.-
Art. 942	Einweg Kaffeebecher 2dl	10 Fr. 2.-
Art. 944	Einweg Kaffeebecher 3dl	10 Fr. 3.-
Art. 946	Servietten Bachmann	10 Fr. 1.-



Allgemeine Bedingungen

Gewichts- und Grössenangaben sind Durchschnittswerte und unverbindlich. Preis- und Sortimentsänderungen sowie alle Rechte behalten wir uns vor. Angebot voraussichtlich gültig bis Oktober 2024.

Alle Fotos unterliegen dem Copyright der Confiseur Bachmann AG. Rückgabe der Mietartikel innerhalb von 3 Tagen. Bei Verlust oder Defekt wird deren Beschaffungswert in Rechnung gestellt.

Nachhaltigkeit

Das tun wir heute für die Welt von morgen – aus ökologischer, sozialer und wirtschaftlicher Sicht.



Mehr zu diesen Themen:
www.confiserie.ch/nachhaltigkeit

- **Regionale Rohstoffe**
Wir verarbeiten nur beste, natürliche und frische Zutaten, wenn immer möglich aus der Region.
- **100% Naturstrom**
Wir setzen seit 10 Jahren zu 100% auf Naturstrom und erneuerbare Energien. Unser Strom stammt von zertifizierten Schweizer Wind- und Wasserkraftwerken.
- **Weniger CO₂-Ausstoss**
Unsere Wärmerückgewinnungsanlage verwandelt die Abwärme der Produktion in Brauchwarmwasser für unseren Hauptsitz und 170 Luzerner Haushalte.
- **Nachhaltige Verpackungen**
Unsere Säckli sind aus Maisstärke und 100% biologisch abbaubar, Becher und Menüboxen sind FSC-zertifiziert, Trinkröhrli aus Papier, das Einwegbesteck ist plastikfrei usw.
- **Schokolade aus UTZ-Kakao**
Das Label steht für nachhaltig angebaute Rohstoffe und einen fairen Umgang mit den Produzenten. Das UTZ-Nachhaltigkeitsprogramm unterstützt Kakao-Bauern und deren Familien.
- **Gegen Food-Waste**
Nicht verkaufte Lebensmittel geben wir an verschiedene Institutionen weiter, u. a. an «Tischlein deck dich», «Äss-Bar» in Luzern oder «Teller statt Kübel».

Bachmann Stiftung

Wir sind dankbar, dass wir mit unserem Familienunternehmen seit 125 Jahren so erfolgreich sein dürfen. Von diesem Glück wollen wir mit der Bachmann Stiftung etwas zurückgeben: Ein Teil unserer Einnahmen fliesst wieder in jene Länder zurück, in denen viele unserer Schokoladenprodukte ihren Ursprung haben.



So konnten in den vergangenen Jahren zwei Schulgebäude gebaut und in Betrieb genommen werden. Eines steht seit 2013 in Ghana, das andere wurde 2018 an der Elfenbeinküste eröffnet. Zudem unterstützen wir auch regelmässig Projekte in unserer Heimat, der Zentralschweiz.



Mehr über die Bachmann Stiftung:
www.bachmann-stiftung.ch

Fachgeschäfte & Cafés

Bahnhof Luzern	Luzern	 
Schwanenplatz 7	Luzern	 
Tribtschenstadt	Luzern	
Pilatusstrasse 14	Luzern	
Pilatusstrasse 17	Luzern	 
Alpenstrasse 9	Luzern	
Rössligasse 17a	Luzern	
Pavillon am Quai	Luzern	 
Bahnhofstrasse 89	Zürich	 
Bleicherweg 19	Zürich	coming soon
Sihlcity	Zürich	
Shoppi Tivoli	Spreitenbach	
Metalli	Zug	
Zugerland	Steinhausen	
Surseepark	Sursee	
Mall of Switzerland	Ebikon	
Emmen Center	Emmenbrücke	
Pilatusmarkt	Kriens	
Länderpark	Stans	

 mit Café

 sonntags geöffnet

Öffnungszeiten

Detaillierte Angaben zu unseren Öffnungszeiten finden Sie auf www.confiserie.ch/standorte.

Kontakt

Bestell-Service: 041 227 70 70
E-Mail: kundendienst@confiserie.ch



Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



Wir kreieren
mit Herz und Handwerk

