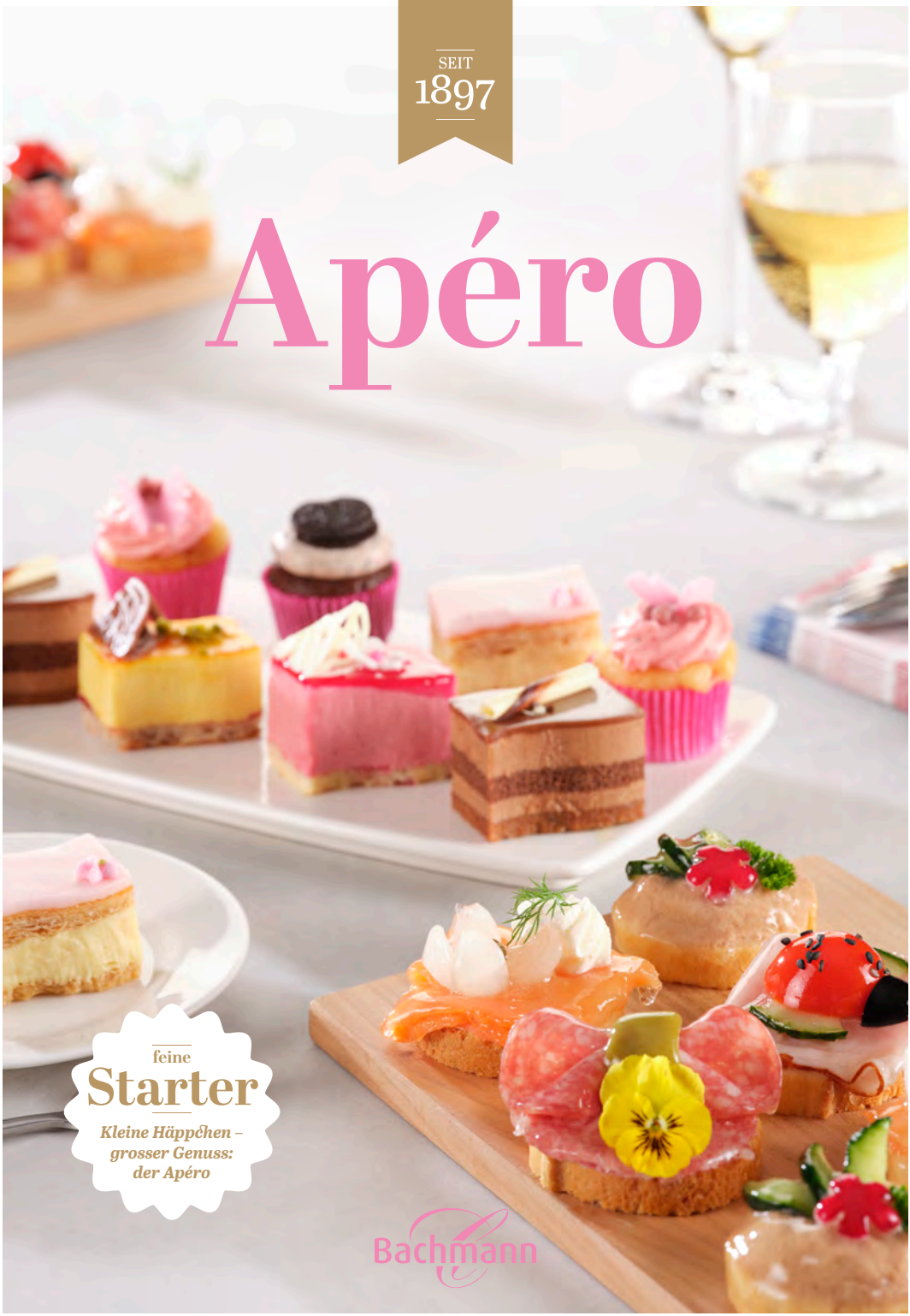
SEIT
1897

Apéro



feine
Starter

Kleine Häppchen – grosser Genuss: der Apéro

Bachmann

Vorwort	**3**
Planung	**4**
Mengenberechnungen	**6**
Bruschette	**8**
Canapés	**10**
Apéro-Canapés	11
Canapés diagonal	12
Canapés gross	15
Apéro-Gebäck	**16**
Brote gefüllt	**18**
Apéro-Brötli	19
Paillassini	21
Pilatus Surprise	22
Brote	**24**
Mini-Brötli	25
Pain Paillasse	26
Mini Salate	**28**
Mini Menüs	**30**
Platten	**32**
Snack Board	32
Käseplatten	35
Fleischplatten	37
Fleisch- und Käseplatten	39
Dips	**40**
Süsses	**42**
Mini-Pâtisserie	43
Macarons	45
Konfekt	47
Pralinés	48
Pralinés & Konfekt	51
Apéro-Süssgebäcke	53
Lunchpakete	**54**
Getränke und Service	**56**
Getränke	56
Service	56
Mietartikel und Geschirr	**57**
Gut zu wissen	**58**
Standorte	**59**

Preis- und Sortimentsänderungen sowie alle Rechte vorbehalten. Angebote gültig bis Oktober 2025.

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 verschiedene 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:

VEGI vegetarisch VEGAN vegan

Abholen oder liefern lassen

Grundsätzlich ist beides möglich. Holen Sie Ihre Bestellung in einem unserer Fachgeschäfte ab (Seite 59) 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 56).

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 59

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 56). 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 inbegriffen.

Unser Tipp
Dazu passen zusätzlich unsere Mini-Salate und Mini-Menüs (ab Seite 28), eine Käse- oder Fleischplatte (ab Seite 32) sowie Dip-Gemüse (Seite 40). 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/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 VEGI Krustenschinken (CH) Wild-Lachs Landrauchschinken (CH) Salami Milano (CH) Spargel VEGI Tête de Moine VEGI Thon Mousse Tomaten-Mozzarella VEGI
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 Fr. 44.–
Platte Schieferoptik, klein
27 × 27 cm
Maximal 3 Sorten wählbar

12 Stück, 4er Einheit
Art.-Nr. 101 Fr. 44.–
Platte Karton, klein
34 × 25 cm
Maximal 3 Sorten wählbar

16 Stück, 4er Einheit
Art.-Nr. 102 Fr. 59.–
Platte Schieferoptik, gross
37 × 27 cm
Maximal 4 Sorten wählbar

20 Stück, 4er Einheit
Art.-Nr. 103 Fr. 74.–
Platte Karton, gross
42 × 32 cm
Maximal 5 Sorten wählbar

Praktisch
Bestellen Sie Ihre Apéro-Canapés direkt im Online-Shop:
www.confiserie.ch/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 neun verschiedenen Variationen wählen.

Alle Apéro-Canapés sind pflanzlich geliert.

Sorten	Ei & Gurke VEGI Krustenschinken (CH) Wild-Lachs Landrauchschinken (CH) Salami Milano (CH) Spargel VEGI Tête de Moine VEGI Thon Mousse Tomaten-Mozzarella VEGI
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 Fr. 43.–
Platte Schieferoptik, klein
27 × 27 cm
Maximal 4 Sorten wählbar

20 Stück, 4er Einheit
Art.-Nr. 141 Fr. 54.–
Platte Karton, klein
34 × 25 cm
Maximal 5 Sorten wählbar

24 Stück, 4er Einheit
Art.-Nr. 142 Fr. 65.–
Platte Schieferoptik, gross
37 × 27 cm
Maximal 6 Sorten wählbar

30 Stück, 5er Einheit
Art.-Nr. 143 Fr. 81.–
Platte Karton, gross
42 × 32 cm
Maximal 6 Sorten wählbar

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 neun verschiedenen Varianten. Alle Canapés sind pflanzlich geliert.

Sorten	Ei & Gurke VEGI Krustenschinken (CH) Wild-Lachs Landrauchschinken (CH) Salami Milano (CH) Spargel VEGI Tête de Moine VEGI Thon Mousse Tomaten-Mozzarella VEGI
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 Fr. 30.–
Platte Schieferoptik, klein
27×27 cm
Maximal 4 Sorten wählbar

8 Stück, 2er Einheit
Art.-Nr. 161 Fr. 30.–
Platte Karton, klein
34×25 cm
Maximal 4 Sorten wählbar

12 Stück, 2er Einheit
Art.-Nr. 162 Fr. 44.–
Platte Schieferoptik gross
37×27 cm
Maximal 6 Sorten wählbar

16 Stück, 2er Einheit
Art.-Nr. 163 Fr. 59.–
Platte Karton, gross
42×32 cm
Maximal 4 Sorten wählbar

Jetzt bestellen
Einfach und bequem in unserem Online-Shop:
www.confiserie.ch/canapes-diagonal

Einfach bestellen

Jetzt in unserem Online-Shop:
www.confiserie.ch/canapes-gross

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 VEGI Krustenschinken (CH) Wild-Lachs Landrauchschinken (CH) Salami Milano (CH) Spargel VEGI Tête de Moine VEGI Thon Mousse Tomaten-Mozzarella VEGI
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 Fr. 19.–
Platte Schieferoptik, klein
27 × 27 cm
Maximal 2 Sorten wählbar

6 Stück, 2er Einheit
Art.-Nr. 181 Fr. 29.–
Platte Karton, klein
34 × 25 cm
Maximal 3 Sorten wählbar

6 Stück, 2er Einheit
Art.-Nr. 182 Fr. 29.–
Platte Schieferoptik gross
37 × 27 cm
Maximal 3 Sorten wählbar

12 Stück, 3er Einheit
Art.-Nr. 183 Fr. 58.–
Platte Karton, gross
42 × 32 cm
Maximal 4 Sorten wählbar

Apéro-Gebäck

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 VEGI Apéro-Schinkengipfeli (CH) Apéro-Pizza Quiche VEGI Apéro-Quiche Lorraine (CH) Apéro-Spinat-Feta Quiche VEGI
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

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

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

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 VEGI Brioche Wild-Lachs Füürobig-Brötli Landrauchschinken (CH) Füürobig-Brötli Tête de Moine VEGI Laugen Brötli Thon Mousse Laugen Brötli Krustenschinken (CH) Mohn-Brioche Greyerzer VEGI Mohn-Brioche Salami Milano (CH) Rüüdigs-Brötli Rüebli VEGAN Rüüdigs-Brötli Frischkäse VEGI Soft Rye Camembert VEGI 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 Fr. 38.–
Platte Karton, klein
34×25 cm
Maximal 3 Sorten wählbar

20 Stück, 4er Einheit
Art.-Nr. 221 Fr. 64.–
Platte Schieferoptik, gross
37×27 cm
Maximal 5 Sorten wählbar

24 Stück, 4er Einheit
Art.-Nr. 222 Fr. 77.–
Platte Karton, gross
42×32 cm
Maximal 6 Sorten wählbar

Tipp

Bestellen Sie Ihre Paillassini ganz einfach im Online-Shop:
www.confiserie.ch/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	Greyerzer VEGI Poulet Burger (CH) Schinken (CH) Thon-Mousse Tomaten-Mozzarella VEGI
Gewicht	70–90 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. 260 Fr. 44.–
Platte Karton, klein
34×25 cm
Maximal 3 Sorten wählbar

20 Stück, 4er Einheit
Art.-Nr. 262 Fr. 74.–
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 lüpft! 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 × 14 cm
Lieferfrist	Heute bis 15 Uhr bestellen, morgen ab 10 Uhr erhältlich.

Krustenschinken (CH)
Art.-Nr. 320 Fr. 35.–

Wild-Lachs
Art.-Nr. 321 Fr. 38.–

Landrauchschinken (CH)
Art.-Nr. 324 Fr. 38.–

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/pilatus-surprise

Tipp

Bestellen Sie Ihre Mini-Brötli schnell im Online-Shop:
www.confiserie.ch/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 Silserli **Mohn-Brioche:** Weiches Hefeteig-Brötli bestreut mit Mohnsamen **Rüüdigs Brötli:** Bio-Brötli mit Dinkel-Flocken Sonnenblumenkernen BIO **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 rustic Paillasse Nuss
Gewicht	ca. 18 g pro Tranche
Mindestmenge	20 Tranchen pro Sorte
Lieferfrist	Heute bis 15 Uhr bestellen, morgen ab 10 Uhr erhältlich.

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

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

Jetzt bestellen
Einfach und bequem in unserem Online-Shop:
www.confiserie.ch/pain-paillasse

Mini Salate

Diese Mini-Salate sind ein gesunder Genuss im praktischen Holzschälchen. Ob mexikanisch, orientalisch 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 VEGI Humus Falafel VEGAN Thon Mediterran Tomaten-Mozzarella VEGI
Gewicht	50–60 g pro Schale
Mindestmenge	4 Stück pro Sorte
Lieferfrist	Heute bis 15 Uhr bestellen, morgen ab 10 Uhr erhältlich.
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/mini-salate

Tipp

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

Mini Menüs

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

Älplermagronen 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	Älpler Magronen VEGI Penne Pomodoro Mozzarella VEGI
Gewicht	50–60 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. 280 Fr. 31.–
Platte Karton, klein
34×25 cm

20 Stück, 5er Einheit
Art.-Nr. 281 Fr. 52.–
Platte Karton, gross
42×32 cm

Snack Board

Unser Snack Board zaubert 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: Unser 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, Kräuterspeck (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
42 × 28 cm, 570 g

Tipp
Bestellen Sie unser Snack Board einfach und schnell im Online-Shop:
www.confiserie.ch/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	Blauschimmel, Weissschimmelkäse, 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).

Palmblatt-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/kaseplatten

Bequem
Fleischplatten können Sie in unserem Online-Shop bestellen:
www.confiserie.ch/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), Landrauchschinken (CH), Salami Milano (CH) Ohne Schweinefleisch: Kalbsbrust gefüllt (CH), Mostbröckli (Rind, CH), Poulet Pastrami (CH), Pouletlyoner (CH), Beef Pastrami (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).

Palmblatt-Schale
Art.-Nr. 401 Fr. 62.–
42 × 28 cm, Fleisch 600 g

Platte Schieferoptik, gross
Art.-Nr. 403 Fr. 62.–
37 × 27 cm, Fleisch 600 g

Platte Schieferoptik, gross
Art.-Nr. 404 ohne Schweinefleisch Fr. 62.–
37 × 27 cm, Fleisch 500 g

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	Weissschimmelkäse, Greyerzer, Krustenschinken (CH), Mostbröckli (Rind, CH), Ofenfleischkäse (CH), Landrauchschinken (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

Tipp
Bestellen Sie Fleisch- und Käseplatten einfach im Online-Shop: **www.confiserie.ch/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 VEGI
Vier verschiedene Saucen sind inbegriffen.

Sorten	Broccoli, Cherrytomaten, Gurken, Lollo Salat, Peperoni, Radiesli, Kohlrabi, 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.

Palmblatt-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/dips

Bequem
Mini-Pâtisserie können Sie in unserem Online-Shop bestellen:
www.confiserie.ch/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 Fr. 45.–
Platte Schieferoptik, klein, 27×27 cm,
Maximal 4 Sorten wählbar

20 Stück, 4er Einheit
Art.-Nr. 481 Fr. 56.–
Platte Karton, klein, 34×25 cm
Maximal 5 Sorten wählbar

24 Stück, 4er Einheit
Art.-Nr. 482 Fr. 67.–
Platte Schieferoptik, gross, 37×27 cm
Maximal 6 Sorten wählbar

30 Stück, 5er Einheit
Art.-Nr. 483 Fr. 84.–
Platte Karton, gross, 42×32 cm
Maximal 6 Sorten wählbar

Tipp
Bestellen Sie Macarons einfach und schnell im Online-Shop:
www.confiserie.ch/apero-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, Chocolat Passion, Espresso, Fudge Sea Salt, Glühwein, Kokos-Ananas, Litchi-Pfirsich, Mandarine, Nusstorte, Oreo, Pistazie, 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 ergänzt. 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 Fr. 26.–
Platte Schieferoptik, rund, ø 22 cm
Maximal 6 Sorten wählbar

36 Stück, 6er Einheit
Art.-Nr. 501 Fr. 40.–
Platte Schieferoptik, klein, 27 x 27 cm
Maximal 6 Sorten wählbar

48 Stück, 6er Einheit
Art.-Nr. 502 Fr. 53.–
Platte Schieferoptik, gross 37 x 27cm
Maximal 8 Sorten wählbar

Tipp

Bestellen Sie Konfekt einfach und schnell im Online-Shop:
www.confiserie.ch/apero-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	**Amaretti:** gefüllt mit zarter Truffescrème **Friandise:** mit herrlicher Caramelfüllung **Spitzbuben:** mit Himbeerkonfitüre **Linzerli:** aus Mürbeteig und Pistachemarzipan **Chatzestreckerli:** Florentinergebäck
Lieferfrist	Heute bis 15 Uhr bestellen, morgen ab 10 Uhr erhältlich.

24 Stück, 4er Einheit
Art.-Nr. 520 Fr. 26.–
Platte Schieferoptik, rund, ø 22 cm
Alle 5 Sorten wählbar

36 Stück, 6er Einheit
Art.-Nr. 521 Fr. 40.–
Platte Schieferoptik, klein, 27×27 cm
Alle 5 Sorten wählbar

48 Stück, 6er Einheit
Art.-Nr. 522 Fr. 53.–
Platte Schieferoptik, gross, 37×27 cm
Alle 5 Sorten wählbar

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 feinster Schokolade verstecken sich cremige Füllungen, weicher Marzipan, kräftige Nüsse oder feine Fruchtkomponenten.

Sorten	Wir stellen für Sie eine abwechslungsreiche Mischung aus Truffes ohne Alkohol und Pralinés zusammen.
Lieferfrist	Heute bis 15 Uhr bestellen, morgen ab 10 Uhr erhältlich.

24 Stück
Art.-Nr. 540 Fr. 30.–
Platte Schieferoptik, rund
ø 22 cm

36 Stück
Art.-Nr. 541 Fr. 45.–
Platte Schieferoptik, klein
27×27 cm

48 Stück
Art.-Nr. 542 Fr. 60.–
Platte Schieferoptik, gross
37×27 cm

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

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

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 hausgemachter Truffes und Pralinés gesellt sich zu unserem beliebten Konfekt. Hier sorgen Handarbeit und die Erfahrung aus vier Generationen Confiserie-Kunst für den feinen Unterschied.

Sorten	Wir stellen für Sie eine attraktive Mischung unserer beliebtesten Pralinés- und Konfektsorten zusammen (ohne Alkohol)
Lieferfrist	Heute bis 15 Uhr bestellen, morgen ab 10 Uhr erhältlich.

24 Stück
Art.-Nr. 560 Fr. 28.–
Platte Schieferoptik, rund, ø 22 cm

36 Stück
Art.-Nr. 561 Fr. 42.–
Platte Schieferoptik, klein, 27×27 cm

48 Stück
Art.-Nr. 562 Fr. 57.–
Platte Schieferoptik, gross, 37×27 cm

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 Schnäfeli.

Sorten	Apfelstrudel Nussstange Schnäfeli (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 Apfelstrudel
4 Stück Nussstange
4 Stück Schnäfeli

20 Stück, gemischt
Art.-Nr. 581 Fr. 40.–
Platte Karton, gross, 42×32 cm
8 Stück Apfelstrudel
8 Stück Nussstange
4 Stück Schnäfeli

Jetzt bestellen
Einfach und bequem in unserem Online-Shop:
www.confiserie.ch/apero-sussgebacke

Lunchpakete

Die Pausen während des Meetings sind kurz, aber die Teilnehmenden sollen trotzdem richtig verpflegt 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**.

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/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, Rüebli Mais Salat, Salatsauce (französisch), Dinkel-Chröschtli, 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, Rüebli 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. 50000	Evian	50 cl	Fr. 2.90
Art. 50004	Valser mit Gas	50 cl	Fr. 3.10
Art. 50006	Coca-Cola	50 cl	Fr. 3.10
Art. 50008	Coca Cola Zero	50 cl	Fr. 3.10
Art. 50012	Rivella blau	50 cl	Fr. 3.40
Art. 50017	Fusetea Black Lemongrass	50 cl	Fr. 3.10
Art. 50072	Vitawasser Ananas&Mango	50 cl	Fr. 3.40
Art. 50074	Vitawasser Limette&Zitrone	50 cl	Fr. 3.40
Art. 50080	Bio Schorle Apfel		Fr. 3.40
Art. 50090	Bio Tee Himbeer Melisse		Fr. 3.40
Art. 50092	Bio Tee Zitrone Holunder		Fr. 3.40
Art. 50094	Bio Tee Ginger Detox		Fr. 3.40
Art. 50207	Orangensaft 250cl		Fr. 3.10
Art. 50222	Bio Limo Zitrone-Limette		Fr. 3.40
Art. 50224	Bio Limo Exotic		Fr. 3.40

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 59).

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, Stofftischtuch		Einheit	Miete
Art. 900	Kristallglas universal 20×7,5 cm	25	Fr. 27.–
Art. 902	Champagnerglas hoch, 21×5,3 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 56).

Einweggeschirr		Einheit	Preis
Art. 928	Kartonteller rechteckig 13×20 cm	10	Fr. 2.–
Art. 930	Kartonteller rechteckig 18×26 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.

- **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 CO_2-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.
- **Nachhaltige Schokolade**
  Gemeinsam mit Max Felchlin AG und Elucid setzen wir uns für eine Gesundheitsversorgung am Kakao-Ursprung ein und ermöglichen unseren Kakaobauern damit eine Krankenversicherung. Ausserdem pflegen wir eine sehr kurze Lieferkette. So befindet sich zwischen Felchlin und den Kakaobauern kein Zwischenhändler, was sowohl in die Transparenz als auch in die Rückverfolgbarkeit einzahlt.
- **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».

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

Gutes tun und das Beste geniessen.

Bachmann STIFTUNG

Vom Verkaufserlös der Schutzengeli konnten seit 2011 bereits über 300'000 Franken an die Bachmann Stiftung gespendet werden. 100% der Spenden fliessen seit der Gründung in die Länder zurück, wo Schutzengeli ihren Ursprung haben. Genussmenschen wie du werden so selbst zu Schutzengeln, um unter anderem die Berufsausbildung von Jugendlichen im Kakao-Anbau in der Elfenbeinküste zu unterstützen.

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

Fachgeschäfte & Cafés

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

☕ mit Café So 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