

Leitfaden für Apéro und Lunchbestellung

Bei 10 Personen bis 3 verschiedene Sachen

Bei 20 Personen bis 6 verschiedene Sachen

Ab 30 Personen ganzes Sortiment

Apéro ca CHF 7.- bis 9.- pro Person

Lunch ca CHF 12.- bis 15.- pro Person

Art.-Nr.

Artikel

Lunch

Apéro

Gefüllte und belegte Brötli

pro Person in Stk.

pro Person in Stk.

4005	Apérobrötli gefüllt	5-6	3-4
4011	Apérobrötli gefüllt mit Silser	5-6	3-4
4006	Lunchbrötli gefüllt	3-4	
4007	Lunchbrötli gefüllt mit Silser	3-4	

2403	Belegte Brötchen	3-4	2
2414	Lachsbrötchen		
2415	Tartarbrötchen		
2420	Belegte Brötchen diagonal	6-8	4
2422	Lachsbrötchen diagonal		
2421	Belegte Brötchen geviertelt	12-16	8

Apérogebäck

1050	Apéro Schinkengipfeli	8-9	5-6
1051	Apéro Wurstweggli	8-9	5-6
1053	Apéro Chäschüechli	8-9	5-6
1054	Apéro Gmüeschüechli	8-9	5-6

Zylinderpartybrote

4000	6er Zylinderpartybrot (18 Teile)	reicht für 3 Personen	reicht für 6 Personen
4001	6er Zylinderpartybrot mit Lachs	reicht für 3 Personen	reicht für 6 Personen
4008	8er Zylinderpartybrot (24 Teile)	reicht für 4 Personen	reicht für 8 Personen
4008	8er Zylinderpartybrot mit Lachs	reicht für 4 Personen	reicht für 8 Personen
4009	10er Zylinderpartybrot (30 Teile)	reicht für 5 Personen	reicht für 10 Personen
4009	10er Zylinderpartybrot mit Lachs	reicht für 5 Personen	reicht für 10 Personen

Meterparisettes gefüllt und leer

Standartfüllung: Schinken, Salami, Thon, Käse, Fleischkäse

3102	Parisette am Meter gefüllt	reicht für 4-5 Personen	reicht für 10 Personen
3102	Parisette am Meter gefüllt mit Lachs	reicht für 4-5 Personen	reicht für 10 Personen
3103	Parisette 50cm gefüllt	reicht für 2-3 Personen	reicht für 5 Personen
3103	Parisette 50cm gefüllt mit Lachs	reicht für 2-3 Personen	reicht für 5 Personen
3104	Parisette am Meter gefüllt ruch	reicht für 4-5 Personen	reicht für 10 Personen
3105	Parisette am Meter gefüllt royal	reicht für 4-5 Personen	reicht für 10 Personen
3106	Parisette am Meter gefüllt Laugen	reicht für 4-5 Personen	reicht für 10 Personen
210	Parisette am Meter leer		
213	Parisette à 50cm leer		
207	Parisette am Meter Laugen leer		
211	Parisette am Meter ruch leer		
216	Parisette am Meter royal leer		

Partybrot gefüllt

99199	Partybrot gefüllt mit Fleisch/Käse	2 Brötli	1 Brötli
		100g/Person	50g/Person

Partybrote und Zopf

816	Butterzopf	
816	Butterzopf laktosefrei	
740	Speckzopf	ergibt 22 Scheiben
740	Speckzopf laktosefrei	ergibt 22 Scheiben
99199	Partybrot rund (max. 40 Brötli)	
99199	Partybrot Herz (min. 12 Brötli)	
99199	Partybrot dekoriert pro Buchstaben	ergibt 18 Scheiben
99199	Partybrot nicht dekoriert	ergibt 18 Scheiben
99199	Zopfherz oder Zopfzahl	
99199	Speckzopfherz oder -zahl	

Fleisch-/Käseplatte & Snacks

	Fleisch-/Käseplatte	ab 8-10 Personen
1059	Fleischbällchen-Spiessli	ab 20 Stück Igeli
1058	Tomaten-Mozzarella-Spiessli	ab 20 Stück Igeli sonst auf Teller
2430	Gemüse-Dips	50g/ Person
2151	Fruchtspiess klein	3 Fruchtstücke
2152	Fruchtspiess gross	5 Fruchtstücke

Notizen

Berechnungsgrundlagen für Dessertbuffet

Diverses Dessertbuffet

	Pâtisserie	
2700	Minipâtisserie	
422	Minisüßes	2-3 pro Person
	Konfekt	3-5 pro Person
	Fruchtsalat	Buffet: 100gr/Person, Dessert: 150-200g/Person
	Cremonen (Vanille, Schoggi, Diplomat, Gebrannte	Buffet: 75gr/Person, Dessert: 150-200g/Person
1062	Miniberliner	1 Woche im voraus bestellen
1062	Miniberliner Herzform	1 Woche im voraus bestellen / Lieber nicht Herzform

Berechnungsformel: Länge : Stückbreite = Anzahl Stück Anzahl Stück x Preis pro Stück = Total
Cakes grösser als 40cm werden zusammengesetzt

Schnitten am Meter sind nur 80cm!! Wenn der Kunde auf 1m besteht, wird die Schnitte zusammengesetzt

Cakes, Schnitten und Rouladen

359	Hefestollen am Meter 80cm inkl. Verpackung	ergibt 20 Stück à 4cm
99299	Rüeblicake 40cm inkl. Verpackung	bei ca 2cm ca 20-25 Stück
99299	Zitronencake 40cm inkl. Verpackung	bei ca 2cm ca 20-25 Stück
99299	Marmorcake 40cm inkl. Verpackung	bei ca 2cm ca 20-25 Stück
99299	Schoggicake 40cm inkl. Verpackung	bei ca 2cm ca 20-25 Stück
99299	Schwarzwälderschnitte 40cm inkl. Verpackung	bei ca 4cm ca 10 Stück
99299	Studentenschnitte 80cm inkl. Verpackung	bei ca 3.5cm ca 22 Stück
99299	Linzerschnitte 80cm inkl. Verpackung	bei ca 3.5cm ca 22 Stück
99299	Blechkuchen	35x45
99299	Rouladen 40cm inkl. Verpackung	bei ca 4cm ca 10 Stück
99299	Rouladen 60cm (max 60cm) inkl. Verpackung	ergibt 15 Stück à 4cm
99299	Creemeschnitte 60cm ganz inkl. Verpackung	ergibt 15 Stück à 4cm
99299	Creemeschnitte am Meter inkl. Verpackung	geschnitten à 4cm
	Aufschrift auf Creemeschnitte	zusätzlich berechnen

Sonstiges

	Glutenfreie Torte	
	Glutenfreie Ware	+25-30%
	Laktosefreie Torte	
	Laktosefreie Ware	+25%
	Zahlentorte	ab 10 Personen pro Zahl
	Doppelstöckige Torte	12cm hoch
	Doppelstöckige Torte	ab 16cm hoch mit Attrappe
	Spezialtorten (z.B. Herz)	
	Hochzeitstorte	Je nach Aufwand weniger/mehr --> Frau Haab
	Foto für Fototorte	Format bis höchstens A4 oder 18cm Durchmesser

Notizen
