



## Desserthäppchen

### Mini-Pâtisserie:

Himmlisch Fein! Von Hand gemacht und schön auf Platte angerichtet.

Bestellung ab 12 Stückchen pro Sorte möglich, ergänz bar um jeweils 6 Stückchen.

Auswahl	Crème-Schnittli	1 Stk.	Fr.	2.20
	Schwarzwälder-Schnittli			
	Schweden-Schnittli (Vanille)			
	Mohrenköpfl			
	Pâte à choux oder auch Bienenstich genannt (Vanille)			
	Himbeerquark-Schnittli			
	Fruchttörtli (saisonal)			
	Himbeer-, Heidelbeer-, Erdbeertörtli (saisonal)			
	Vermicelles (saisonal)			
	Diplomat (Vanillecrème)			
	Ofenküechli			
	Citrontörtli			
	Carac (Schoggi-Praliné)			

### Makrönchen:

220g sind ca. 29 Stk. der luftig-leichten Luxemburgerli von Sprüngli.

Bestellung ab 220g pro Sorte oder gemischt möglich, ergänz bar um jeweils 220g.

Auswahl	Bourbon-Vanille, Haselnuss, Mocca, Schokolade, Citron, Himbeer oder Champagner gold	220g	Fr.	29.80
---------	--	------	-----	-------

### Mini-Cupcake:

Bestellung ab 12 Stückchen pro Sorte möglich, ergänz bar um jeweils 6 Stückchen.

Sorten	Vanille, Schokolade oder Citro	1 Stk.	Fr.	2.20
--------	--------------------------------	--------	-----	------

### Dessert in Schälchen:

Bestellung ab 10 Schälchen pro Sorte möglich, ergänz bar um jeweils 5 Schälchen.

Auswahl	Fruchtsalat	m. Mandelsplitter	1 Stk.	Fr.	5.20
	Süssmostcreme	m. Öpfelschnitz			
	Gebrannte Crème	m. Nideltäfel			
	Schokoladenmuss braun	m. Schoggipulver			
	Schokoladenmuss weiss	m. Schoggipulver			



## Gebäck / Konfekt:

Bestellung ab 12 Stückchen pro Sorte möglich, ergänz bar um jeweils 6 Stückchen.

Auswahl	Mini-Nussgipfel oder Mini-Mandelgipfel	1 Stk.	Fr.	2.20
	Brownie-Würfel	1 Stk.	Fr.	1.30
	Blech-Lebkuchen saisonal (Okt.-Dez.)	1 Stk.	Fr.	1.30
	halbe Aprikosenjalousie	1 Stk.	Fr.	1.30
	Rüeblichitten	1 Stk.	Fr.	1.10
	Zitronenschnitten-Würfel	1 Stk.	Fr.	1.10

Bestellung ab 100g pro Sorte möglich, ergänz bar um jeweils 100g.

Dessert-Konfekt	gemischt	100g	Fr.	5.40
Weihnachts-Konfekt	gemischt, saisonal (Okt.-Dez.)	100g	Fr.	5.40

## Kuchen am Stück:

Unsere Kreationen am Stück sind nicht nur für das Auge ein Genuss! Auf einem Brett angerichtet ergeben die 50 cm langen Kuchenstücke 13 – 15 Portionen.

Auswahl	Apfelstrudel	1 Stk.	Fr.	24.00	
	Russenzopf	1 Stk.	Fr.	27.00	
	Streussel	Aprikosen oder Zwetschgen	1 Stk.	Fr.	27.00
	Crèmeschnitte		1 Stk.	Fr.	38.00
	Schwarzwälder		1 Stk.	Fr.	42.00
	Schwedenschnitte		1 Stk.	Fr.	42.00
	Linzerschnitte	saisonal	1 Stk.	Fr.	34.00
	Erdbeerschnitte	Blätterteig	1 Stk.	Fr.	30.00
	Fruchtschnitte	Blätterteig	1 Stk.	Fr.	30.00
	Erdbeerschnitte	Bisquit	1 Stk.	Fr.	38.00
	Fruchtschnitte	Bisquit	1 Stk.	Fr.	38.00



## Personal und Lieferung:

Zeitaufwand wird pro Mitarbeiter und Stunde ab/bis Oberwil-Lieli verrechnet.

Verantwortliche/r Mitarbeiter/in	Std.	Fr.	85.00
Mitarbeiter/in (Service)	Std.	Fr.	58.00
Chauffeur/in bei Lieferservice, mind.	Fr.		40.00
	Std.	Fr.	52.00

Kostenlose Lieferung ab einem Bestellwert von Fr. 690.- im Umkreis von 15 km.

## Mengenberechnung:

Mit den folgenden Angaben erhalten Sie einen ersten Richtwert bei ca. 40 Gästen. Um die genauen Mengen zu berechnen spielen einige Faktoren mit und müssen von Anlass zu Anlass separat betrachtet werden.

- Art des Apéro (Verein, Hochzeit)
- Gästestruktur (Alter, Geschlecht)
- Anzahl Gäste (je mehr Gäste, je weniger Häppchen/Person)
- Dauer und Tageszeit (sind die Gäste hungrig)
- Folgt noch ein Essen (dann eher kleinere Häppchen auswählen)

Apérohäppchen - vor einem Essen

30 Minuten	3-4 Häppchen/Person
1 Stunde	4-5 Häppchen/Person

Apérohäppchen - ohne folgendes Essen

<1 Stunde	5-7 Häppchen/Person
1-2 Stunden	7-9 Häppchen/Person
>2 Stunden	mind. 9 Häppchen/Person

Dessert Häppchen (4 Häppchen entsprechen etwa einer Crèmeschnitte)

<1 Stunde	2-3 Häppchen/Person
1-2 Stunden	3-5 Häppchen/Person
>2 Stunden	mind. 5 Häppchen/Person

Profitieren Sie von unserem Rundum-Service! Alles aus einer Hand, vom schattenspendenden Sonnenschirm und Partyzelt, über bequeme Bestuhlung bis zur stimmungsvollen LED-Beleuchtung.

Wir organisieren, Sie geniessen Ihre Gäste.

Preise exklusive MwSt; Preis- und Sortimentsänderungen vorbehalten, Mai.2017