

# Apéros & Desserts





## Apéro- und Dessertsortiment.

---

Apéro, das sind feine, kleine Häppchen, die auf Platten serviert und in der Regel im Stehen konsumiert werden. Sie sind in ihrer Zusammenstellung so vielfältig wie die Anlässe dazu: Das gemütliche Zusammensein mit Freunden oder ein Familienfest, die bevorstehende Hochzeit, eine Verabschiedung von Arbeitskollegen oder auch eine Trauerfeier.

Bei uns ist Ihre Feier in erfahreneren Händen! Ganz individuell stellen wir die zu Ihrem Anlass passenden Häppchen und Desserts zusammen und empfehlen Ihnen auch gleich noch die passenden Getränke dazu. Wo möglich mit saisonalen Produkten aus der Region.

Haben Sie einen speziellen Wunsch? Lassen Sie es uns wissen! Unsere köstlichen Produkte und der Service werden Sie begeistern.

**«Sie kümmern sich  
um Ihre Gäste, wir  
erledigen den Rest!»**

---

Bei Fragen zu Inhaltsstoffen oder Unverträglichkeiten erteilt Ihnen unser Verkaufssinnendienst gerne Auskunft:

fleischli@fleischli.swiss oder +41 44 850 14 53

# Bestellinformationen

---

## Menge

Die Menge der Häppchen ist sehr unterschiedlich und von diversen Faktoren abhängig. Soll der Apéro einem Essen gleichgestellt werden oder wird die gesamte Gesellschaft noch weitere Gänge einnehmen? Findet der Apéro am Nachmittag nach dem Mittagessen oder gegen Abend statt? Wie ist das Verhältnis zwischen Frauen und Männern? Haben Sie Vereine an Ihr Fest eingeladen? Diese und noch viele weitere Fragen bestimmen die Anzahl der Häppchen. An einem Kundenanlass sind die Gäste eher zurückhaltend, Kinder und ältere Menschen essen ebenfalls etwas weniger. Ganz im Gegenteil zu einem Mitarbeiter-Apéro. Grundsätzlich empfehlen wir für einen zweistündigen Apéro ungefähr sieben bis acht Häppchen, bestehend aus zwei Drittel Salzigem und einem Drittel Süßem.

## Getränke

Haben Sie Ihren Lieblingswein in unserem Angebot nicht gefunden? Dann lassen Sie es uns wissen, wir werden ihn für Sie organisieren.

## Präsentation

Auf Wunsch richten wir die Häppchen ohne Preisaufschlag auf Platten mit passendem Deckel an. Die Platten sind wiederverwendbar und müssen nicht retourniert werden. Sollten Sie keine Verwendung für die leeren Platten haben, nehmen wir sie gerne in einer unserer Filialen zurück (es wird kein Depot erstattet).

## Abholzeiten

Ihre Bestellung in der Filiale Niederglatt ist ab 07:30 Uhr abholbereit, in allen anderen Filialen ab 10:00 Uhr.

## Lieferung

Wir liefern Ihre Bestellung auch aus! Über die verschiedenen Zonentarife gibt Ihnen unser Verkaufspersonal gerne Auskunft.

## Kontakt

Bäckerei-Conditorei Fleischli AG, Bahnhofstrasse 1, 8172 Niederglatt  
Tel. +41 44 850 14 53, [fleischli@fleischli.swiss](mailto:fleischli@fleischli.swiss)

## Preise

Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer.

## Online-Bestellung

Bestellen Sie Ihren Apéro und Ihr Dessert ganz einfach, schnell und unkompliziert online.

Einfach QR-Code scannen und bestellen:



Gültig ab 1.9.2025 / Preisänderungen vorbehalten.

## Lachs-Häppli

Feines Ur-Dinkel Maggiabrötli mit Lachs und Meerrettichschaum.

<b>CHF/Stk.</b>	<b>2.90</b>
<b>Art.-Nr.</b>	<b>2664</b>
<b>Mindestbestellmenge</b>	<b>10 Stk.</b>



## Mini-Fiesta Pastrami

Maisbrötli belegt mit getrocknetem Rindfleisch, mit Salatgurke und Ei ausgarniert.

<b>CHF/Stk.</b>	<b>2.80</b>
<b>Art.-Nr.</b>	<b>2644</b>
<b>Mindestbestellmenge</b>	<b>10 Stk.</b>



## Tomatenmousse Häppli

Leichtes Tomatenmousse auf dunklem Tournettbrötli. Garniert mit Tomaten-Pesto, Lolloalat und getrockneter Tomate.

<b>CHF/Stk.</b>	<b>2.50</b>
<b>Art.-Nr.</b>	<b>2854</b>
<b>Mindestbestellmenge</b>	<b>10 Stk.</b>



### Mini-Wrap Frischkäse

Wrap gefüllt mit Frischkäse und Schnittlauch, mit Salatgurke und Rübliherz ausgarniert.

CHF/Stk.	3.10
Art.-Nr.	2649
Mindestbestellmenge	10 Stk.



### Mini-Wrap Grillgemüse

Wrap gefüllt mit getrockneten Tomaten, Peperoni, Zucchini, schwarzen Oliven und Rucolasalat.

CHF/Stk., Art.-Nr.	4.00 2645 (Frischkäse)
	3.90 2866 (vegan)
Mindestbestellmenge	10 Stk./Füllung



### Lachsmelette

Omelette gefüllt mit Lachs, Meerrettichschaum und Zwiebelsprossen, mit Kapern und frischem Dill garniert.

CHF/Stk.	3.00
Art.-Nr.	2851
Mindestbestellmenge	10 Stk.



### Partyknaller (32 Häppli)

Standardfüllung: Lachs mit Meerrettichschaum, Ei, Schinken und Schnittlauchquark.

CHF/Stk.	52.50
Art.-Nr.	2648
Mindestbestellmenge	1 Stk.



## Mini-Brötchen gefüllt

Brötchen mit verschiedenen Fleisch- und Käsesorten sowie vegetarisch gefüllt.

**CHF/Stk.**

**3.30**

**Art.-Nr.**

2652 Laugen  
2692 Maisbrötli Fiesta  
2693 Sonnenblumenbrötli  
2694 Mehrkornbrötli  
2695 Para-Pan-Brötli  
2697 Semmeli

**Mindestbestellmenge**

**5 Brötli/Sorte**



Falls nicht anders gewünscht, werden die verschiedenen Mini-Brötchen gemischt gefüllt.

## Mini-Brötchen leer

Knusprige Mini-Brötchen zu Fleisch- und Käseplatten oder als Beilage zum Hauptgericht.

**CHF/Stk.**

**0.90**

**Art.-Nr.**

662 Sonnenblumenbrötli  
663 Mehrkornbrötli  
664 Landbrötli  
665 Semmeli

**CHF/Stk.**

**1.00**

621 Laugenbrötli

**CHF/Stk.**

**1.40**

655 Maisbrötli Fiesta  
658 Para-Pan-Brötli

**Mindestbestellmenge**

**5 Brötli/Sorte**



## Canapé 1/2

Sorten können individuell zusammengestellt werden.

**CHF/Stk.**

**Art.-Nr.**

**3.30**

- 3020 Salami
- 3021 Schinken
- 3022 Lachs
- 3023 Spargel
- 3024 Ei
- 3025 Thon
- 3029 Fleischkäse
- 3030 Pastrami
- 3031 Crevetten
- 3032 Frischkäse
- 3035 Grillgemüse
- 3036 Trockenfleisch



**Mindestbestellmenge**  
**Bestellfrist**

**10 Stk.**  
**2 Arbeitstage im Voraus**

## Canapé 1/4

Canapé geviertelt mit Spiessli, die Sorten können individuell zusammengestellt werden.

**CHF/Stk.**

**Art.-Nr.**

**2.20**

- 3040 Salami
- 3041 Schinken
- 3042 Lachs
- 3043 Spargel
- 3044 Ei
- 3045 Thon
- 3049 Fleischkäse
- 3050 Crevetten
- 3051 Frischkäse
- 3052 Pastrami
- 3053 Trockenfleisch
- 3057 Grillgemüse



**Mindestbestellmenge**  
**Bestellfrist**

**12 Stk.**  
**2 Arbeitstage im Voraus**

## Canapé-Platte 1/4

Canapés geviertelt. Auf einer Platte angerichtet, für den Transport mit praktischem Klarsichtdeckel dazu.

**CHF/Platte**

**36.70**

**Art.-Nr.**

- 2594 Fisch  
(Lachs, Thon,  
Crevetten)
- 2597 Fleisch  
(Schinken, Salami,  
Trockenfleisch,  
Pastrami)
- 2598 Vegi  
(Ei, Frischkäse,  
Spargel,  
Antipasti-Frischkäse)



**Mindestbestellmenge**

**1 Platte**

**Bestellfrist**

**2 Arbeitstage im Voraus**

## Spiessli

Ab 60 Stk. können die Spiessli auf einem Tatarenhut angerichtet werden (1 Tatarenhut = 60 Spiessli).  
Aufpreis für Tatarenhut Art-Nr. 15038: CHF 15.00.



**CHF/Stk.**

**3.80**

**Art.-Nr.**

- 2658 Tilsiter-Oliven
- 2659 Tilsiter-Trauben
- 2660 Cherrytomaten/  
Mozzarella
- 2661 Rohschinken-Melone

**Mindestbestellmenge**

**10 Stk./Sorte**





## Schüttel-Mischsalat

Knackiger Salat mit Sauce im Salatbecher (mit Deckel zum Schütteln).

<b>CHF/Stk.</b>	<b>4.20</b>
<b>Art.-Nr.</b>	<b>2857</b>
<b>Mindestbestellmenge</b>	<b>5 Stk.</b>
<b>Bestellfrist</b>	<b>2 Arbeitstage im Voraus</b>



## Gemüse-Dip Becherli

Frishes, knackiges Gemüse im Becher, angerichtet mit Schnittlauchquark oder Sauce Remoulade.

<b>CHF/Stk.</b>	<b>3.70</b>
<b>Art.-Nr.</b>	<b>2675</b>
<b>Mindestbestellmenge</b>	<b>20 Stk.</b>
<b>Bestellfrist</b>	<b>2 Arbeitstage im Voraus</b>
<b>Liefertage</b>	<b>Dienstag bis Sonntag</b>



## Gemüse-Dip-Platte

Frishes, knackiges Gemüse auf einer Platte angerichtet. Mit Schnittlauchquark, Sauce Remoulade und Senf-mayonnaise. Abgebildete Platte: 1,3 kg.

<b>CHF/kg</b>	<b>53.50</b>
<b>Art.-Nr.</b>	<b>3434</b>
<b>Mindestbestellmenge</b>	<b>1 kg (50–80g/Person)</b>
<b>Bestellfrist</b>	<b>2 Arbeitstage im Voraus</b>
<b>Liefertage</b>	<b>Dienstag bis Sonntag</b>



### Mini-Birchermüesli (90g)

Luftig geschlagenes Birchermüesli mit Äpfel, Beeren, Ananas und Bananen.

<b>CHF/Stk.</b>	<b>3.80</b>
<b>Art.-Nr.</b>	<b>3102</b>
<b>Mindestbestellmenge</b>	<b>10 Stk.</b>
<b>Bestellfrist</b>	<b>2 Arbeitstage im Voraus</b>



### Oriental Starter vegan

Couscous-Gugelhöpfl mit einer Haube aus Randen-Hummus auf Nature-Hummus, Granatapfelkernen und Zwiebelssprossen.

<b>CHF/Stk.</b>	<b>5.00</b>
<b>Art.-Nr.</b>	<b>2840</b>
<b>Mindestbestellmenge</b>	<b>10 Stk.</b>
<b>Bestellfrist</b>	<b>2 Arbeitstage im Voraus</b>



### Asia Starter vegan

Jasminreis-Gugelhöpfl mit einer Haube aus veganem Currymousse auf hausgemachtem Essiggemüse, Edamame und Cashewkernen.

<b>CHF/Stk.</b>	<b>5.00</b>
<b>Art.-Nr.</b>	<b>2842</b>
<b>Mindestbestellmenge</b>	<b>10 Stk.</b>
<b>Bestellfrist</b>	<b>2 Arbeitstage im Voraus</b>



## Antipasti-Spiessli

Spiessli mit Oliven, Tomaten, Mozzarella, Balsamico-Zwiebeln, Peperoni.

<b>CHF/Stk.</b>	<b>57.70</b>
<b>Art.-Nr.</b>	<b>2865</b>
<b>Mindestbestellmenge</b>	<b>1 Platte à 15 Stk.</b>



## Antipasti

Gefüllte grüne und schwarze Oliven, rote Peperoncini mit Philadelphia gefüllt, getrocknete Zucchini und Tomaten, Coppa und Sbrinzwürfeli.

<b>CHF/Platte</b>	<b>57.70</b>
<b>Art.-Nr.</b>	<b>2676</b>
<b>Mindestbestellmenge</b>	<b>1 Platte à 700g</b>



## Falafel mit Dip

Vegane Bällchen aus pürierten Bohnen und Kichererbsen, Kräutern und Gewürzen mit Sweet-Chili-Sauce.

<b>CHF/Platte</b>	<b>19.90</b>
<b>Art.-Nr.</b>	<b>2680</b>
<b>Mindestbestellmenge</b>	<b>1 Platte à 40 Stk.</b>



## Hackbällchen mit Dip

Rassige Hackbällchen aus zartem Rindfleisch (CH) mit Schnittlauchquark und Remouladensauce.

<b>CHF/Platte</b>	<b>39.80</b>
<b>Art.-Nr.</b>	<b>2674</b>
<b>Mindestbestellmenge</b>	<b>1 Platte à 16 Stk.</b>



## Käseplatte

Apéro 100–150g/Person  
Brunch 30–40g/Person

**CHF/kg** 72.50  
**Art.-Nr.** 2679  
**Mindestbestellmenge** 500g  
**Bestellfrist** 2 Arbeitstage im Voraus  
**Lieferzeit** Dienstag bis Sonntag



## Fleischplatte

Apéro 80–120g/Person  
Brunch 30–40g/Person

**Mindestbestellmenge** 500g  
**Bestellfrist** 2 Arbeitstage im Voraus



## Klassisch

Schinken, Aufschnitt, Salami, Fleischkäse, Trutenschinken, Rohschinken und Mostbröckli.

(Symbolbild)

**CHF/kg** 119.00  
**Art.-Nr.** 2683

## De Luxe

Bündnerfleisch, Mostbröckli, Rohschinken, Bauernspeck und Salami.

**CHF/kg** 162.80  
**Art.-Nr.** 2684

## Ohne Schweinefleisch

Trutenschinken, Mostbröckli und Bündnerfleisch.

**CHF/kg** 145.00  
**Art.-Nr.** 2685

## Mini-Küchlein

Kuchenteigbödeli mit Käse- oder Spinatfüllung.

<b>CHF/Stk.</b>	<b>2.60</b>
<b>Art.-Nr.</b>	1750 Käse 1752 Spinat
<b>Mindestbestellmenge</b>	<b>10 Stk.</b>



## Mini Poulet-Krapfen

Blätterteigkrapfen gefüllt mit Poulet.

<b>CHF/Stk.</b>	<b>2.60</b>
<b>Art.-Nr.</b>	<b>1754</b>
<b>Mindestbestellmenge</b>	<b>25 Stk.</b>



## Apéro Schinkengipfeli (20g)

Knuspriger Blätterteig gefüllt mit hausgemachter Schinkenfüllung. Berechnung: 80–100g/Person.

<b>CHF/kg</b>	<b>49.00</b>
<b>Art.-Nr.</b>	<b>5500</b>
<b>Mindestbestellmenge</b>	<b>400g</b>



## Käsestangen

Knusprige Blätterteigstangen mit Käse und Salz überbacken. Berechnung: 30–40g/Person.

<b>CHF/Stk.</b>	<b>8.30</b>
<b>Fixgewicht:</b>	<b>135g (pro Pack)</b>
<b>Art.-Nr.</b>	<b>2669</b>
<b>Mindestbestellmenge</b>	<b>1 Pack</b>



## Partybrot gefüllt

1 Brot à ca. 60 cm = 12 Stk. à 5 cm

**Mindestbestellmenge**

**1 Stk.**

**Bestellfrist**

**2 Arbeitstage im Voraus**

### Füllung 1

Fleischkäse, Salami, Schinken, Käse.

**CHF/Stk.**

**52.90**

**Art.-Nr.**

2600 Pariserbrot  
2603 Partybrot dunkel  
2607 Laugenbrot



### Füllung 2

Trockenfleisch, Lachs, Rohschinken.

**CHF/Stk.**

**64.70**

**Art.-Nr.**

2601 Pariserbrot  
2605 Partybrot dunkel  
2608 Laugenbrot

### Füllung 3 (gemischt)

Fleischkäse, Salami, Schinken, Käse, Trockenfleisch, Rohschinken.

**CHF/Stk.**

**57.30**

**Art.-Nr.**

2602 Pariserbrot  
2606 Partybrot dunkel  
2609 Laugenbrot

**Aufpreis**

**in Stücke schneiden**

**5.00**

## Partybrot nicht gefüllt

1 Brot à ca. 60 cm = 30 Stk. à 2 cm

**Mindestbestellmenge**  
**Bestellfrist**

**1 Stk.**  
**2 Arbeitstage im Voraus**

**CHF/Stk.**  
**Art.-Nr.**

**5.20**  
260 Pariserbrot  
261 Partybrot dunkel



**CHF/Stk.**  
**Art.-Nr.**

**8.40**  
262 Laugenbrot

## Buchstabe & Zahl nicht gefüllt

Buchstabenhöhe ca. 36–40cm, je nach Buchstabe variiert die Anzahl der Brötchen.

**Mindestbestellmenge**  
**Bestellfrist**

**1 Stk.**  
**2 Arbeitstage im Voraus**

**CHF/Brötchen**

**1.30**  
1764 Pariserbrot  
1765 Landbrot  
1766 Laugenbrot



## Buchstabe & Zahl gefüllt

Buchstabenhöhe ca. 36–40cm, je nach Buchstabe variiert die Anzahl der Brötchen.

### Mindestbestellmenge

1 Stk.

### Bestellfrist

2 Arbeitstage im Voraus

### Füllung 1

Fleischkäse, Salami, Schinken, Käse.

### CHF/Brötchen

3.60

### Art.-Nr.

2613 Pariserbrot

2614 Partybrot dunkel

2615 Laugenbrot

### Füllung 2

Trockenfleisch, Lachs, Rohschinken.

### CHF/Brötchen

4.30

### Art.-Nr.

2613 Pariserbrot

2614 Partybrot dunkel

2615 Laugenbrot

### Füllung 3 (gemischt)

Fleischkäse, Salami, Schinken, Käse, Trockenfleisch, Rohschinken.

### CHF/Brötchen

4.10

### Art.-Nr.

2613 Pariserbrot

2614 Partybrot dunkel

2615 Laugenbrot



## Brötchen für Zahlen und Buchstaben

A = 17 Brötchen

J = 12 Brötchen

S = 15 Brötchen

1 = 12 Brötchen

B = 18 Brötchen

K = 18 Brötchen

T = 14 Brötchen

2 = 15 Brötchen

C = 14 Brötchen

L = 13 Brötchen

U = 17 Brötchen

3 = 14 Brötchen

D = 17 Brötchen

M = 21 Brötchen

V = 17 Brötchen

4 = 15 Brötchen

E = 15 Brötchen

N = 22 Brötchen

W = 23 Brötchen

5 = 15 Brötchen

F = 12 Brötchen

O = 18 Brötchen

X = 17 Brötchen

6 = 15 Brötchen

G = 18 Brötchen

P = 15 Brötchen

Y = 13 Brötchen

7 = 12 Brötchen

H = 18 Brötchen

Q = 19 Brötchen

Z = 15 Brötchen

8 = 17 Brötchen

I = 9 Brötchen

R = 19 Brötchen

0 = 18 Brötchen

9 = 14 Brötchen



## Partyring

Geflochtener Partyring mit Schinken, Salami, Fleischkäse, Rohschinken, Trockenfleisch, Käse, Gurken, Tomaten, Ei, Salat. Ergibt 34–40 Stück.

<b>CHF/Stk.</b>	<b>103.60</b>
<b>Art.-Nr.</b>	2621 Laugen 2622 Zopfteig
<b>Mindestbestellmenge</b>	<b>1 Stk.</b>
<b>Bestellfrist</b>	<b>2 Arbeitstage im Voraus</b>
<b>Aufpreis in Stücke schneiden</b>	<b>5.00</b>



## Partyherz

Geflochtenes Partyherz mit Schinken, Salami, Fleischkäse, Rohschinken, Trockenfleisch, Käse, Gurken, Tomaten, Ei, Salat. Ergibt 34–40 Stück.

<b>CHF/Stk.</b>	<b>109.20</b>
<b>Art.-Nr.</b>	2619 Laugen 2620 Zopfteig
<b>Mindestbestellmenge</b>	<b>1 Stk.</b>
<b>Bestellfrist</b>	<b>2 Arbeitstage im Voraus</b>
<b>Aufpreis in Stücke schneiden</b>	<b>5.00</b>



## Partyherz mit Rösli

Geflochtenes Partyherz mit Rösli. Gewicht: 1,2 kg.

<b>CHF/Stk.</b>	<b>33.60</b>
<b>Art.-Nr.</b>	1808 Laugen mit Rösli 1809 Zopfteig mit Rösli
<b>Mindestbestellmenge</b>	<b>1 Stk.</b>
<b>Bestellfrist</b>	<b>2 Arbeitstage im Voraus</b>



## Partybrot

Partybrote dunkel oder hell mit individueller Aufschrift  
(auch ohne Aufschrift erhältlich).

**Mindestbestellmenge** 1 Stk.  
**Bestellfrist** 2 Arbeitstage im Voraus



### Partybrot 1 kg, max. 8 Buchstaben

**CHF/Stk.** 7.90  
**Art.-Nr.** 1700 1 kg dunkel  
1710 1 kg hell

### Partybrot 2 kg, max. 15 Buchstaben

**CHF/Stk.** 14.80  
**Art.-Nr.** 1701 2 kg dunkel  
1711 2 kg hell

### Partybrot 3 kg, max. 20 Buchstaben

**CHF/Stk.** 22.20  
**Art.-Nr.** 1702 3 kg dunkel  
1712 3 kg hell

## Rösli

**CHF/Stk.** 2.80  
**Art.-Nr.** 1755

## Buchstaben

**CHF/Stk.** 0.70  
**Art.-Nr.** 1756

## Partykranz

Partykranz Standard: Brötchen mit Mohn, Sesam und/oder Mehl bestäubt.

Partykranz Nature: Brötchen mit Mehl bestäubt (nur eine Brotsorte pro Kranz möglich).

**Mindestbestellmenge**  
**Bestellfrist**

**1 Stk.**  
**2 Arbeitstage im Voraus**

### 7 Brötchen

**CHF/Stk.**  
**Art.-Nr.**

**9.00**  
1733 Landbrötchen Standard  
1787 Landbrötchen Natur  
1730 Semmeln Standard  
1784 Semmeln Nature



### 14 Brötchen

**CHF/Stk.**  
**Art.-Nr.**

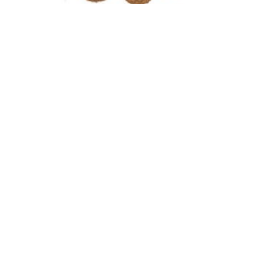
**18.00**  
1734 Landbrötchen Standard  
1788 Landbrötchen Natur  
1731 Semmeln Standard  
1785 Semmeln Nature



### 30 Brötchen

**CHF/Stk.**  
**Art.-Nr.**

**38.10**  
1735 Landbrötchen Standard  
1789 Landbrötchen Natur  
1732 Semmeln Standard  
1786 Semmeln Nature



## Partykranz mit Mittelteil

Partykranz Standard: Brötchen mit Mohn, Sesam und/oder Mehl bestäubt.

Partykranz Nature: Brötchen mit Mehl bestäubt (nur eine Brot-sorter pro Kranz möglich).

**Mindestbestellmenge**  
**Bestellfrist**

**1 Stk.**  
**2 Arbeitstage im Voraus**

### 12 Brötchen mit Mittelteil

**CHF/Stk.**  
**Art.-Nr.**

**23.40**  
1747 Landbrötchen Standard  
1790 Landbrötchen Natur  
1744 Semmeln Standard  
1794 Semmeln Nature



### 21 Brötchen mit Mittelteil

**CHF/Stk.**  
**Art.-Nr.**

**32.90**  
1748 Landbrötchen Standard  
1791 Landbrötchen Natur  
1745 Semmeln Standard  
1795 Semmeln Nature



### 30 Brötchen mit Mittelteil

**CHF/Stk.**  
**Art.-Nr.**

**43.40**  
1749 Landbrötchen Standard  
1792 Landbrötchen Natur  
1746 Semmeln Standard  
1796 Semmeln Nature



## Traubenbrot

Partybrot in Traubenform in den Sorten Landbrot und Semmel.

<b>Mindestbestellmenge</b>	<b>1 Stk.</b>
<b>Bestellfrist</b>	<b>2 Arbeitstage im Voraus</b>

### 11 Brötchen mit 1 Blatt

<b>CHF/Stk.</b>	<b>14.20</b>
<b>Art.-Nr.</b>	1740 Landbrot 1736 Semmel

### 16 Brötchen mit 2 Blättern

<b>CHF/Stk.</b>	<b>20.50</b>
<b>Art.-Nr.</b>	1741 Landbrot 1737 Semmel

### 22 Brötchen mit 2 Blättern

<b>CHF/Stk.</b>	<b>28.10</b>
<b>Art.-Nr.</b>	1742 Landbrot 1738 Semmel

### 29 Brötchen mit 2 Blättern

<b>CHF/Stk.</b>	<b>37.30</b>
<b>Art.-Nr.</b>	1743 Landbrot 1739 Semmel



### Mini-Mandelstange

Luftiger Gipfelteig mit feinsten Mandelfüllung und gehobelten Mandeln.

CHF/Stk.	2.10
Art.-Nr.	1778
Mindestbestellmenge	20 Stk.



### Mini-Nussstange

Knuspriger Hefeteigstange mit Nussfüllung und gehobelten Haselnüssen.

CHF/Stk.	2.10
Art.-Nr.	1779
Mindestbestellmenge	20 Stk.



### Lägere-Hüpfl

Mandelgebäck in vier verschiedenen Sorten: Nature, Choco, Orange und Pistache.

CHF/Stk.	2.00
Art.-Nr.	4900
Mindestbestellmenge	10 Stk.



### Mini-Brownie

Feuchtes Schokoladengebäck mit Baumnussstückchen.

CHF/Stk.	1.80
Art.-Nr.	5350
Mindestbestellmenge	10 Stk.



### Mini-Schoggimoussebecher

Luftiges Schoggimousse im Becher mit Schokoladenganache.

CHF/Stk.	3.10
Art.-Nr.	7412
Mindestbestellmenge	10 Stk.



### Mini-Fruchtbecher

Luftiges, saisonales Frücthemousse mit Früchtepüree.

CHF/Stk.	3.10
Art.-Nr.	7411
Mindestbestellmenge	10 Stk.



### Mini-Crèmeschnitte

Butterblätterteig mit luftiger Vanillecrème gefüllt und Zuckerglasur.

<b>CHF/Stk.</b>	<b>2.40</b>
<b>Art.-Nr.</b>	<b>7400</b>
<b>Mindestbestellmenge</b>	<b>10 Stk.</b>



### Mini-Cornet

Butterblätterteig mit luftiger Vanillecrème gefüllt.

<b>CHF/Stk.</b>	<b>2.40</b>
<b>Art.-Nr.</b>	<b>7401</b>
<b>Mindestbestellmenge</b>	<b>10 Stk.</b>



### Mini-Fruchttörtchen

Knuspriges Mürbeteigarteleite, gefüllt mit Vanillecrème, mit frischen Früchten belegt.

<b>CHF/Stk.</b>	<b>2.70</b>
<b>Art.-Nr.</b>	<b>7402</b>
<b>Mindestbestellmenge</b>	<b>10 Stk.</b>





### Mini-Erdbeertörtchen (saisonal)

Knuspriges Mürbeteigartelette, gefüllt mit Vanillecrème, mit frischen Erdbeeren belegt.  
Erhältlich jeweils von März bis Juli.

<b>CHF/Stk.</b>	<b>2.70</b>
<b>Art.-Nr.</b>	<b>7406</b>
<b>Mindestbestellmenge</b>	<b>10 Stk.</b>



### Mini-Vermicelles (saisonal)

Knuspriges Mürbeteigartelette mit hausgemachtem Vermicellapüree, Schlagrahm und Choco-Meringue.  
Erhältlich jeweils von September bis Februar.

<b>CHF/Stk.</b>	<b>3.00</b>
<b>Art.-Nr.</b>	<b>7405</b>
<b>Mindestbestellmenge</b>	<b>10 Stk.</b>



### Mini-Himbeer-Kokos-Herz

Himbeercrème auf Schokoladen-Knusperboden mit Kokosmilchreisrahm und Kokosroulade.

<b>CHF/Stk.</b>	<b>2.70</b>
<b>Art.-Nr.</b>	<b>7415</b>
<b>Mindestbestellmenge</b>	<b>10 Stk.</b>



### Truffes

In den Sorten Milch, Vanille, weiss, Haselnuss, Champagner, Baileys, Irish Coffee, Himbeer, Grand Marnier, Caramel.  
100g sind ca. 8 bis 9 Stück.

<b>CHF/100g</b>	<b>13.20</b>
<b>Art.-Nr.</b>	<b>8200</b>
<b>Mindestbestellmenge</b>	<b>100g</b>



## Fruchtsalatbecher

Fruchtsalat (90g) aus frischen saisonalen Früchten.

<b>CHF/Stk.</b>	<b>3.40</b>
<b>Art.-Nr.</b>	<b>7413</b>
<b>Mindestbestellmenge</b>	<b>20 Stk.</b>
<b>Bestellfrist</b>	<b>2 Arbeitstage im Voraus</b>



## Früchtespiessli

Früchtespiessli aus Ananas, Melone, Traube und Erdbeere.  
Ab 60 Stk. können die Spiessli auf einem Tatarenhut  
angerichtet werden (1 Tatarenhut = 60 Spiessli).  
Aufpreis für Tatarenhut Art-Nr. 15038: CHF 15.00.

<b>CHF/Stk.</b>	<b>3.80</b>
<b>Art.-Nr.</b>	<b>2657</b>
<b>Mindestbestellmenge</b>	<b>10 Stk.</b>
<b>Bestellfrist</b>	<b>2 Arbeitstage im Voraus</b>



## Früchteplatte

Saisonale Früchte auf einer Platte arrangiert. 80g/Person  
für ein Dessertbuffet. 150g/Person als Hauptdessert.  
Abgebildete Früchteplatte: 1,5 kg.

<b>Bestellfrist</b>	<b>2 Arbeitstage im Voraus</b>
---------------------	--------------------------------

<b>CHF/kg</b>	<b>56.00</b>
<b>Art.-Nr.</b>	<b>7505</b>
<b>Mindestbestellmenge</b>	<b>1 kg</b>



# Halbmeter-Schnitten

Verwöhnen Sie sich und Ihre Gäste mit unseren langen und köstlichen Schnitten-Kreationen. In einer originellen tragbaren Verpackung erhältlich. Schnitte ca. 55 cm (15–18 Portionen).

Mindestbestellmenge  
Bestellfrist

1  
3 Arbeitstage  
im Voraus



CHF/ Schnitte	Art.-Nr.	Sorte
64.00	6800	Crèmeschnitte
76.90	6802	Erdbeerschnitte Blätterteig (saisonal)
76.90	6828	Erdbeerschnitte Bisquit (saisonal)
76.90	6807	Erdbeerschwedenschnitte Bisquit (saisonal)
76.90	6803	Früchteschnitte Blätterteig
76.90	6829	Früchteschnitte Bisquit
76.90	6804	Beerenschnitte Blätterteig
76.90	6805	Schwarzwälderschnitte
76.90	6806	Schwedenschnitte
76.90	6830	Choco-Schwedenschnitte Bisquit
76.90	6810	Kokos-Himbeerschnitte
76.90	6809	Orangen-Chocoschnitte (saisonal)
76.90	6814	Mango-Chocoschnitte (saisonal)
5.00		Aufpreis in Stücke schneiden

## Jumbo-Desserttorte

Begeistern Sie die Gäste an Ihrer Hochzeit mit unserer einmaligen Jumbo-Desserttorte, bestehend aus einer Torten-Attrappe, bestückt mit vielen kleinen Dessertvariationen.

### Grösse/Berechnung

Nach einem mehrgängigen Essen empfehlen wir ca. 3 bis 4 Mini-Desserts. Auf der Torte können alle Mini-Desserts präsentiert werden. Als krönender Abschluss empfehlen wir ein Blumendekor (plus CHF 60.00 bis CHF 120.00, je nach Blumensorte). Selbstverständlich können Sie als Abschluss auch eine kleine Hochzeitstorte zum Anschneiden auswählen. Bitte beachten Sie, dass eine schöne Präsentation nur mit einer Mindestbestellmenge von 150 Stück an Mini-Pâtisseries garantiert werden kann.

### Aufbau

Für den Aufbau der Torte sind zwei Personen notwendig, die innerhalb von 30 bis 60 Minuten die Dessertvariationen auf der Torte prachtvoll anrichten. Ein Tortenstock ist 10 cm hoch.

### Jumbo-Desserttorte klein (6-stöckig)

Tortenattrappe aus Holz

CHF	200.00
Art.-Nr.	7231

### Jumbo-Desserttorte gross (8-stöckig)

Tortenattrappe aus Holz

CHF	200.00
Art.-Nr.	7232



## Getränke

Art.-Nr.	Produkt	Einheit	CHF/Flasche
<b>Alkoholfrei</b>			
14030	Mineralwasser, mit/ohne Kohlensäure	150 cl	5.50
14032	Orangenjus Tetrapack	100 cl	4.50
<b>Bier</b>			
51439	Feldschlösschen Original	33 cl	3.20
52984	Feldschlösschen alkoholfrei	33 cl	3.20
<b>Bowle</b>			
14034	Früchtebowle alkoholfrei (Früchte saisonal)	100 cl	18.00
14035	Früchtebowle (Früchte saisonal)	100 cl	22.00
<b>Weisswein</b>			
51016	Nobler Weissler   Nadine Saxer, Neftenbach <i>Riesling-Sylvaner. Exotische Früchte, erfrischend und angenehm schmelzig.</i>	75 cl	24.70
51017	Sylvie   Nadine Saxer, Neftenbach <i>Riesling-Sylvaner. Erfrischende Zitrusfrüchte, dezente Muskattnote.</i>	75 cl	23.60
<b>Rotwein</b>			
51019	Nobler Blauer   Nadine Saxer, Neftenbach <i>Pinot Noir. Reiffruchtig, etwas Röstaromen, gehaltvoll und langanhaltend.</i>	75 cl	26.80
52925	Baron Filar, Crianza, Ribera del Duero DO Bodegas Peñafil <i>Tempranillo, Merlot, Cabernet Sauvignon. Würzige Noten, fruchtig, Aromen von Kakao, Kaffee. Saftig, kräftig, elegant.</i>	75 cl	24.90
<b>Alkoholfreier Wein</b>			
51019	Win 0 (Weisswein)   Bodegas Win, Castilla y Leon <i>Verdejo. Leicht, erfrischend. Zitrusfrüchte, Melone, Apfel.</i>	75 cl	18.90
52925	Win 0 (Rotwein)   Bodegas Win, Castilla y Leon <i>Tempranillo. Saftig, dunkle Beeren, leichte Röstaromen, Vanille, Gewürze.</i>	75 cl	25.90.
<b>Schaum- und Dessertwein</b>			
52930	Prosecco Villa Sandi, DOC Brut, Veneto <i>Reife Früchte, feine Perlage, frisch-fruchtig.</i>	75 cl	18.90

## Dienstleistung

### Mietobjekte

Bestellfrist für Mietobjekte 4 Arbeitstage im Voraus  
Zuschlag für Langzeitmiete (ab dem 3. Tag) CHF 25.85

Art.-Nr.	Produkt	Einheit	CHF/Stk.
<b>Mietobjekte</b>			
15100	Festbank (zu Festtisch Art.-Nr. 15101)	1	21.00
15101	Festtisch 80 x 210 cm	1	30.00
15102	Stelltisch rund Ø 75 cm, inkl. Housse	1	62.00
15120	Tisch 80x200 cm	1	21.00
15006	Stoff-Tischtuch weiss 150 x 250 cm	1	37.00
15104	Menüteller Ø 26.5 cm	25	0.70
15105	Teller tief Ø 19 cm	40	0.70
15106	Dessertteller Ø 20 cm	40	0.70
15107	Apéroteller Ø 15 cm (Brotteiler)	20/50/65	0.80
15103	Glas-Clip	1	0.55
15108	Tafelmesser	5	0.70
15109	Tafelgabel	5	0.70
15110	Tafellöffel	5	0.70
15111	Kaffeelöffel	5	0.70
15112	Espressolöffel	5	0.70
15113	Champagnerglas	40	0.90
15114	Glas 34 cl (Wasser oder Weisswein)	24	0.80
15115	Glas 56 cl (Rotwein)	15	0.80
15116	Suppen-Ober- und Unterteller	30	2.50
15117	Espressotasse mit Unterteller	40	1.20
15118	Kaffeetasse mit Unterteller	24	1.60
<b>Diverses</b>			
15008	Papierservietten	20 Stk.	3.00
15015	Plastikbecher	20 cl	0.20
15017	Plastikbecher	30 cl	0.25
51691	Einweg-Gabel	100 Stk.	6.30
51686	Einweg-Messer	100 Stk.	6.20
51690	Einweg-Suppenlöffel	100 Stk.	6.30
51682	Einweg-Löffel klein	100 Stk.	4.20







# Wo wir sind.

---

## **8107 Buchs**

Zürcherstrasse 14  
+41 44 885 03 44

## **8180 Bülach**

Alte Winterthurerstrasse 1  
+41 43 444 03 55

## **8180 Bülach**

Sonnenhof 1  
Verkauf +41 44 886 31 35  
Café +41 44 886 31 36

## **8157 Dielsdorf**

Wehntalerstrasse 40  
Verkauf +41 44 853 03 40  
Café +41 44 853 03 42

## **8600 Dübendorf**

Wilstrasse 15  
+41 44 820 70 80

## **8600 Dübendorf**

Quartier Hochbord  
Sonnentalstrasse 12  
+41 44 882 39 42

## **8302 Kloten**

Schaffhauserstrasse 114  
Verkauf +41 43 255 64 80  
Café +41 43 255 64 82

## **8173 Neerach**

Zentrum Riedpark  
Zürcherstrasse 17  
+41 44 858 03 13

## **8172 Niederglatt**

Bahnhofstrasse 1  
+41 44 850 14 41

## **8154 Oberglatt**

Bahnhofstrasse 1  
+41 44 851 07 20

## **8153 Rümlang**

Hofwisenstrasse 46  
+41 44 817 03 02

## **8304 Wallisellen**

Bahnhofplatz 2  
+41 44 830 29 30

## **8185 Winkel**

Seebnerstrasse 14  
+41 44 862 35 55

## **8050 Zürich-Oerlikon**

Schaffhauserstrasse 351  
+41 44 850 00 25

## **8050 Zürich-Schwamendingen**

Überlandstrasse 401  
+41 44 700 03 13

Bäckerei-Conditorei  
Fleischli AG  
Bahnhofstrasse 1  
8172 Niederglatt  
T +41 44 850 14 53  
fleischli@fleischli.swiss  
www.fleischli.swiss