



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 erfahreren 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 Verkaufsinnendienst 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 Dritteln 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

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.

Mini-Mandelstange

Luftiger Gipfelteig mit feinster 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 Schokoladen-ganache.

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



Mini-Fruchtbecher

Luftiges, saisonales Früchtemousse mit Früchtepuree.

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



Mini-Crèmeschnitte

Butterblätterteig mit luftiger Vanillecrème gefüllt und Zuckerglasur.



CHF/Stk.	2.40
Art.-Nr.	7400
Mindestbestellmenge	10 Stk.

Mini-Cornet

Butterblätterteig mit luftiger Vanillecrème gefüllt.



CHF/Stk.	2.40
Art.-Nr.	7401
Mindestbestellmenge	10 Stk.

Mini-Fruchttörtchen

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



CHF/Stk.	2.70
Art.-Nr.	7402
Mindestbestellmenge	10 Stk.

Mini-Erdbeertörtchen (saisonale)

Knuspriges Mürbeteigtartelette, gefüllt mit Vanillecrème,
mit frischen Erdbeeren belegt.

Erhältlich jeweils von März bis Juli.

CHF/Stk.	2.70
Art.-Nr.	7406
Mindestbestellmenge	10 Stk.



Mini-Vermicelles (saisonale)

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

CHF/Stk.	3.00
Art.-Nr.	7405
Mindestbestellmenge	10 Stk.



Mini-Himbeer-Kokos-Herz

Himbeercreme auf Schokoladen-Knusperboden mit
Kokosmilchcreisrahm und Kokosroulade.

CHF/Stk.	2.70
Art.-Nr.	7415
Mindestbestellmenge	10 Stk.



Fruchtsalatbecher

Fruchtsalat (90g) aus frischen saisonalen Früchten.

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



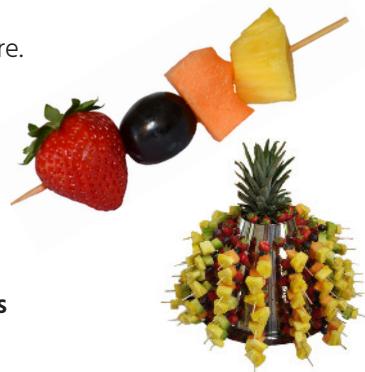
Früchtespiessli

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.

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



Früchteplatte

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



Bestellfrist 2 Arbeitstage im Voraus

CHF/kg 56.00
Art.-Nr. 7505
Mindestbestellmenge 1 kg

Konfekt gemischt

Köstliches Hauskonfekt, natürlich handgemacht in 12 verschiedenen Variationen.



Schale klein

Schale mini (13 Stück)
Art.-Nr. 4906 11.50



Platte klein

Schale klein (21 Stück)
Art.-Nr. 4907 18.90

Schale mittel (27 Stück)
Art.-Nr. 4908 24.90

Platte klein (33 Stück)
Art.-Nr. 4913 32.00

Platte gross (54 Stück)
Art.-Nr. 4914 53.00



Platte gross

Täglich frisch, regional und köstlich. Auch im Take-away!

Truffes

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

CHF/100g	13.20
Art.-Nr.	8200
Mindestbestellmenge	100g



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 1
Bestellfrist 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 Tortenattrappe, 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-Patisserien 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
Alkoholfrei			
14030	Mineralwasser, mit/ohne Kohlensäure	150 cl	5.50
14032	Orangenjus Tetrapack	100 cl	4.50
Bier			
51439	Feldschlösschen Original	33 cl	3.20
52984	Feldschlösschen alkoholfrei	33 cl	3.20
Bowle			
14034	Früchtebowle alkoholfrei (Früchte saisonal)	100 cl	18.00
14035	Früchtebowle (Früchte saisonal)	100 cl	22.00
Weisswein			
51016	Nobler Weisser Nadine Sixer, Neftenbach <i>Riesling-Sylvaner. Exotische Früchte, erfrischend und angenehm schmelzig.</i>	75 cl	24.70
51017	Sylvie Nadine Sixer, Neftenbach <i>Riesling-Sylvaner. Erfrischende Zitrusfrüchte, dezente Muskatnote.</i>	75 cl	23.60
Rotwein			
51019	Nobler Blauer Nadine Sixer, Neftenbach <i>Pinot Noir. Reiffruchtig, etwas Röstaromen, gehaltvoll und langanhaltend.</i>	75 cl	26.80
52925	Baron Filar, Crianza, Ribera del Duero DO Bodegas Peñafiel <i>Tempranillo, Merlot, Cabernet Sauvignon.</i> Würzige Noten, fruchtig, Aromen von Kakao, Kaffee. Saftig, kräftig, elegant.	75 cl	24.90
Alkoholfreier Wein			
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.
Schaum- und Dessertwein			
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.
Mietobjekte			
15100	Festbank (zu Festtisch Art.-Nr. 15101)	1	21.00
15101	Festtisch 80 x 210 cm	1	30.00
15102	Stehtisch 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 (Brotteller)	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
Diverses			
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
Sonentalstrasse 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