



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

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 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-Hüpfli

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.

| | |
|----------------------------|----------------|
| 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 Mürbeteigarteleite, gefüllt mit Vanillecrème, mit frischen Früchten belegt.

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



Mini-Erdbeertörtchen (saisonal)

Knuspriges Mürbeteigartelette, 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 (saisonal)

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

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



Mini-Himbeer-Kokos-Herz

Himbeercrème auf Schokoladen-Knusperboden mit Kokosmilchreisrahm und Kokosroulade.

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



Fruchtsalatbecher

Fruchtsalat (90g) aus frischen saisonalen Früchten.

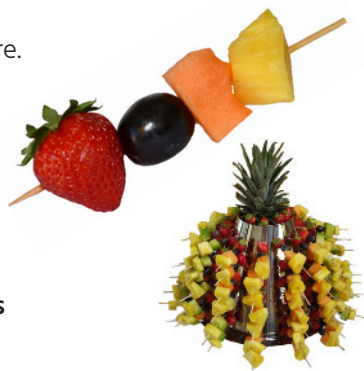
| | |
|----------------------------|--------------------------------|
| CHF/Stk. | 3.40 |
| Art.-Nr. | 7413 |
| Mindestbestellmenge | 20 Stk. |
| Bestellfrist | 2 Arbeitstage im Voraus |



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

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 klein



Platte gross

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
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 |
|--------------------------------|--|---------|-------------|
| 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 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 |
| Rotwein | | | |
| 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 |
| 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 (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 |
| 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
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