



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!»**

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 kostenlos auf Platten an. Pro schwarze Platte verrechnen wir je nach Grösse zwischen CHF 2.50–CHF 5.00 Depot, für die silberne CHF 10.00. Das Depot wird Ihnen bei Rückgabe der Platten in unserer Filiale zurückerstattet.

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

Telefon: +41 44 850 14 53

E-Mail: fleischli@fleischli.swiss

Preise

Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer.

Gültig ab 01.02.2023 / Preisänderungen vorbehalten.

Mini-Mandelstange

Luftiger Gipfelteig mit feinsten Mandelfüllung und gehobelten Mandeln.

CHF/Stk.	2.00
Art.-Nr.	1778
Mindestbestellmenge	20 Stk.



Mini-Nussstange

Knuspriger Hefeteigstange mit Nussfüllung und gehobelten Haselnüssen.

CHF/Stk.	2.00
Art.-Nr.	1779
Mindestbestellmenge	20 Stk.



Lägere-Hüpfli

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

CHF/Stk.	1.90
Art.-Nr.	4900
Mindestbestellmenge	10 Stk.



Mini-Brownie

Feuchtes Schokoladengebäck mit Baumnussstückchen.

CHF/Stk.	1.70
Art.-Nr.	5350
Mindestbestellmenge	10 Stk.



Mini-Schoggimoussebecher

Luftiges Schoggimousse im Becher mit Schokoladenganache.

CHF/Stk.	3.00
Art.-Nr.	7412
Mindestbestellmenge	10 Stk.



Mini-Fruchtbecher

Luftiges, saisonales Früchtemousse mit Früchtepüree.

CHF/Stk.	3.00
Art.-Nr.	7411
Mindestbestellmenge	10 Stk.



Mini-Crèmeschnitte

Butterblätterteig mit luftiger Vanillecrème gefüllt und Zuckerglasur.

CHF/Stk.	2.30
Art.-Nr.	7400
Mindestbestellmenge	20 Stk.



Mini-Cornet

Butterblätterteig mit luftiger Vanillecrème gefüllt.

CHF/Stk.	2.30
Art.-Nr.	7401
Mindestbestellmenge	10 Stk.



Mini-Fruchtörtchen

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

CHF/Stk.	2.60
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.	2.60	
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.	2.70	
Art.-Nr.		7405
Mindestbestellmenge		10 Stk.



Mini-Himbeer-Kokos-Herz

Himbeercreme auf Schokoladen-Knusperboden mit Kokosmilchreisrahm und Kokosroulade.

CHF/Stk.	2.60	
Art.-Nr.		7415
Mindestbestellmenge		10 Stk.



Fruchtsalatbecher

Fruchtsalat (90g) aus frischen saisonalen Früchten.

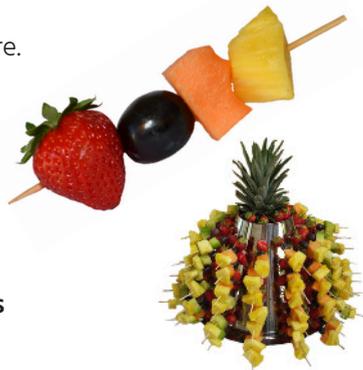
CHF/Stk.	3.30
Art.-Nr.	7413
Mindestbestellmenge	20 Stk.
Bestellfrist	2 Arbeitstage im Voraus



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.	3.70
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 54.00
Art.-Nr. 7505
Mindestbestellmenge 1 kg

Konfekt gemischt

Verschiedene Varianten von gefülltem Konfekt.
100g sind ca. 8 Stück.

CHF/kg 77.70
Art.-Nr. 4905
Mindestbestellmenge 100g



Weihnachtskonfekt gemischt (saisonal)

Mailänderli, Zimtsterne, Brunslì, Vanillestängeli und Mailänderli-Tannenbaum.

CHF/kg 67.00
Art.-Nr. 5100
Mindestbestellmenge 100g

Platte klein

Art.-Nr. 5097
CHF 17.40

Platte gross

Art.-Nr. 5098
CHF 25.70



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	11.80
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
44.10	1771	Nussstollen
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	Orangenus Tetrapack	100 cl	4.50
Bier			
14036	Chopfab (regionales Bier) <i>Im Preis ist das Flaschenpfand enthalten. Bei Bruch oder Verlust wird eine Gebühr von 0.50 CHF pro Flasche erhoben.</i>	33 cl	4.50
Bowle			
14034	Früchtebowle alkoholfrei (Früchte saisonal)	100 cl	18.00
14035	Früchtebowle (Früchte saisonal)	100 cl	22.00
Weisswein			
14039	Saint Saphorin «Le Confrador» AOC <i>Elegantes, fruchtiges Aroma.</i>	75 cl	28.20
14041	Chardonnay Classic «Felixer am Oelberg», AOC St. Gallen <i>Am Gaumen herrlich gradlinig frisch, wunderschön anhaltend.</i>	75 cl	37.80
Rotwein			
14056	Noralba Crianza, Rioja DOCa <i>Exzellenter Wein mit samtiger Textur, Granatrot, mit frischer Frucht und Aromen von Schokolade.</i>	75 cl	27.80
14046	Le Bèrne, Vino Nobile di Montepulciano DOCG <i>Granatrote Farbe, gehaltvoll und mächtig.</i>	75 cl	44.50
Schaum- und Dessertwein			
14048	Prosecco	75 cl	35.00
14049	Moscato D'Asti (Dessertwein)	75 cl	27.00

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

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
Verkauf +41 44 862 35 55

8050 Zürich-Oerlikon

Schaffhauserstrasse 351
Verkauf +41 44 850 00 25

8050 Zürich-Schwamendingen

Überlandstrasse 401
Verkauf +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