



## 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](mailto: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.

<b>CHF/Stk.</b>	<b>2.00</b>
<b>Art.-Nr.</b>	<b>1778</b>
<b>Mindestbestellmenge</b>	<b>20 Stk.</b>



### Mini-Nussstange

Knuspriger Hefeteigstange mit Nussfüllung und gehobelten Haselnüssen.

<b>CHF/Stk.</b>	<b>2.00</b>
<b>Art.-Nr.</b>	<b>1779</b>
<b>Mindestbestellmenge</b>	<b>20 Stk.</b>



### Lägere-Hüpfl

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

<b>CHF/Stk.</b>	<b>1.90</b>
<b>Art.-Nr.</b>	<b>4900</b>
<b>Mindestbestellmenge</b>	<b>10 Stk.</b>



### Mini-Brownie

Feuchtes Schokoladengebäck mit Baumnussstückchen.

<b>CHF/Stk.</b>	<b>1.70</b>
<b>Art.-Nr.</b>	<b>5350</b>
<b>Mindestbestellmenge</b>	<b>10 Stk.</b>



### Mini-Schoggimoussebecher

Luftiges Schoggimousse im Becher mit Schokoladenganache.

<b>CHF/Stk.</b>	<b>3.00</b>
<b>Art.-Nr.</b>	<b>7412</b>
<b>Mindestbestellmenge</b>	<b>10 Stk.</b>



### Mini-Fruchtbecher

Luftiges, saisonales Früchtemousse mit Früchtepüree.

<b>CHF/Stk.</b>	<b>3.00</b>
<b>Art.-Nr.</b>	<b>7411</b>
<b>Mindestbestellmenge</b>	<b>10 Stk.</b>



### Mini-Crèmeschnitte

Butterblätterteig mit luftiger Vanillecrème gefüllt und Zuckerglasur.

<b>CHF/Stk.</b>	<b>2.30</b>
<b>Art.-Nr.</b>	<b>7400</b>
<b>Mindestbestellmenge</b>	<b>20 Stk.</b>



### Mini-Cornet

Butterblätterteig mit luftiger Vanillecrème gefüllt.

<b>CHF/Stk.</b>	<b>2.30</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>2.60</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>2.60</b>	
<b>Art.-Nr.</b>		<b>7406</b>
<b>Mindestbestellmenge</b>		<b>10 Stk.</b>



### Mini-Vermicelles (saisonal)

Knuspriges Mürbeteigartelette mit hausgemachtem Vermicellépüree, Schlagrahm und Choco-Meringue.

Erhältlich jeweils von September bis Februar.

<b>CHF/Stk.</b>	<b>2.70</b>	
<b>Art.-Nr.</b>		<b>7405</b>
<b>Mindestbestellmenge</b>		<b>10 Stk.</b>



### Mini-Himbeer-Kokos-Herz

Himbeercreme auf Schokoladen-Knusperboden mit Kokosmilchreisrahm und Kokosroulade.

<b>CHF/Stk.</b>	<b>2.60</b>	
<b>Art.-Nr.</b>		<b>7415</b>
<b>Mindestbestellmenge</b>		<b>10 Stk.</b>



## Fruchtsalatbecher

Fruchtsalat (90g) aus frischen saisonalen Früchten.

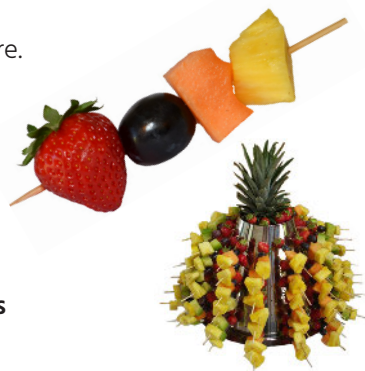
<b>CHF/Stk.</b>	<b>3.30</b>
<b>Art.-Nr.</b>	<b>7413</b>
<b>Mindestbestellmenge</b>	<b>20 Stk.</b>
<b>Bestellfrist</b>	<b>2 Arbeitstage im Voraus</b>



## 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>3.70</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.



**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.

<b>CHF/100g</b>	<b>11.80</b>
<b>Art.-Nr.</b>	<b>8200</b>
<b>Mindestbestellmenge</b>	<b>100g</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** 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

<b>CHF</b>	<b>200.00</b>
<b>Art.-Nr.</b>	<b>7231</b>

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

Tortenattrappe aus Holz

<b>CHF</b>	<b>200.00</b>
<b>Art.-Nr.</b>	<b>7232</b>



## Getränke

Art.-Nr.	Produkt	Einheit	CHF/Flasche
<b>Alkoholfrei</b>			
14030	Mineralwasser, mit/ohne Kohlensäure	150 cl	5.50
14032	Orangensus Tetrapack	100 cl	4.50
<b>Bier</b>			
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
<b>Bowle</b>			
14034	Früchtebowle alkoholfrei (Früchte saisonal)	100 cl	18.00
14035	Früchtebowle (Früchte saisonal)	100 cl	22.00
<b>Weisswein</b>			
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
<b>Rotwein</b>			
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
<b>Schaum- und Dessertwein</b>			
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.
<b>Mietobjekte</b>			
15100	Festbank (zu Festtisch Art.-Nr. 15101)	1	21.00
15101	Festtisch 80 x 210 cm	1	30.00
15102	Steh Tisch 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
<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

## **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