

Waber

BÄCKEREI-KONDI TOREI

Bäckerei-Konditorei Waber AG
Strählgasse 6 - 4805 Brittnau
www.baecckerei-waber.ch
062 751 61 45

APÉRO



Genuss für Feste aller Art

Mit einem Apérobuffet vom Storchenbeck verwöhnen Sie sich und Ihre Gäste.

Unser reichhaltiges Angebot reicht vom gefüllten Partybrot bis zum abwechslungsreichen kalten und warmen Buffet.

Fordern Sie uns heraus.

Genuss, den ich mir gön'n'!

Waber

BÄCKEREI-KONDITOREI

Bäckerei-Konditorei Waber AG
Strählgasse 6 - 4805 Brittnau
www.baeckerei-waber.ch
062 751 61 45

Apéro

Gerne beraten wir Sie bei der Auswahl und Zusammenstellung Ihres individuellen Apéros in unserem Verkaufsladen an der Strählgasse 6 in Brittnau, per Telefon 062 751 61 45 oder via info@storchenbeck-waber.ch.



Blätterteiggebäck (ungefüllt)

Verschiedene Gebäcksorten aus hausgemachtem Blätterteig, bestreut mit Käse, Mohn, Sesam, Salz oder auch Pizzamischung.

Wir empfehlen 70 g pro Person
CHF 7.00 pro 100 g



Blätterteiggebäck (gefüllt)

Verschiedene gefüllte Gebäcksorten aus hausgemachtem Blätterteig. Wählen können Sie zwischen Schinkengipfeli, Wurstweggli, Käseküchlein, Spinatküchlein, Pizzaküchlein. Empfohlen wird diese Auswahl heiss zu konsumieren.

Wir empfehlen 3 - 4 Stück pro Person
CHF 2.50 pro Stück



Apéro-Pastetli

Hausgemachte Blätterteigpastetli in der Grösse von ca. 4 x 3 cm werden nach dem Backen mit verschiedenen Massen gefüllt. Zur Auswahl stehen Ihnen Lachsmousse, Currymousse oder Käse. Wir empfehlen 3 - 4 Stück pro Person
CHF 2.50 pro Stück

Genuss, den ich mir gönne!

Waber

BÄCKEREI-KONDITOREI

Bäckerei-Konditorei Waber AG
Strählgasse 6 - 4805 Brittnau
www.baeckerei-waber.ch
062 751 61 45

Apéro

Gerne beraten wir Sie bei der Auswahl und Zusammenstellung Ihres individuellen Apéros in unserem Verkaufsladen an der Strählgasse 6 in Brittnau, per Telefon 062 751 61 45 oder via info@storchenbeck-waber.ch.



Apéro-Canapés

Hausgemachtes Toastbrot, belegt mit Schinken, Salami, Lachs, Thon, Poulet-Curry, Ei-Masse, Sellerie, Spargeln. Ausgarniert mit Gurken, Eier, Tomaten, Kräutern, Mayonnaise.

Wir empfehlen 3 - 4 Stück pro Person
CHF 2.50 pro Stück.



Amuse Bouche

Hausgemachtes Toastbrot, belegt mit Schinken, Salami, Lachs, Thon, Poulet-Curry, Eimasse, Sellerie, Spargeln. Ausgarniert mit Gurken, Eier, Tomaten, Kräutern, Mayonnaise.

Wir empfehlen 4 - 6 Stück pro Person
CHF 1.85 pro Stück



Brot-Fleisch-Käseplatte

Selbstgemachte Brotplatte aus Bure-Brotteig mit kleinen Apérobrotchen zum Abbrechen am Rand. Das Brot wird knusprig gebacken und mit verschiedenem Schnittfleisch oder Käse belegt und ausgarniert.

CHF 8.60 pro Person

Genuss, den ich mir gön'n'!

Waber

BÄCKEREI-KONFITOREI

Bäckerei-Konditorei Waber AG
Strählgasse 6 - 4805 Brittnau
www.baecckerei-waber.ch
062 751 61 45

Apéro

Gerne beraten wir Sie bei der Auswahl und Zusammenstellung Ihres individuellen Apéros in unserem Verkaufsladen an der Strählgasse 6 in Brittnau, per Telefon 062 751 61 45 oder via info@storchenbeck-waber.ch.



Apéro-Brötchen gefüllt

Verschiedene, hausgemachte Brötchen (Ruch-, Weiss- oder Vollkornbrot), werden mit Salami, Schinken, Fleischkäse, Rohschinken, Käse, Tomaten und Salat zu kleinen Sandwiches gefüllt.

Wir empfehlen 3 - 4 Stück pro Person
CHF 2.50 pro Stück



Apéro-Silserli gefüllt

Kleine Silserli (rund oder lang), werden mit Salami, Schinken, Fleischkäse, Rohschinken, Käse, Tomaten und Salat zu kleinen Silsersandwiches gefüllt.

Wir empfehlen 3 - 4 Stück pro Person
CHF 2.50 pro Stück



Pain Surprise

Hausgemachtes, rundes Tortenbrot aus Vollkornteig wird in vier Lagen geschnitten. Diese werden dann nochmals aufgeschnitten und können so verschieden gefüllt werden. Die einzelnen Lagen werden dann wie Tortenstücke geschnitten und alles wird wieder zusammengesetzt.

CHF 78.00 pro Person

Für 10 Personen (22 cm Durchmesser) gibt
4 Stück pro Person

Genuss, den ich mir gön'n'!

Waber

BÄCKEREI-KONDITOREI

Bäckerei-Konditorei Waber AG
Strählgasse 6 - 4805 Brittnau
www.baeckerei-waber.ch
062 751 61 45

Apéro

Gerne beraten wir Sie bei der Auswahl und Zusammenstellung Ihres individuellen Apéros in unserem Verkaufsladen an der Strählgasse 6 in Brittnau, per Telefon 062 751 61 45 oder via info@storchenbeck-waber.ch.



Metersandwiches

Hausgemachtes Parisettebrot (ca. 80cm lang) füllen wir nach Ihren Wünschen.

Wir schlagen vor, nicht mehr als zwei Sorten pro Meter zu wählen.

Wir empfehlen 80cm für 8 Personen

CHF 43.00 pro 80cm

CHF 49.00 mit Massen wie Thon, Curry....

CHF 55.00 mit Lachs

Für einen Zuschlag von CHF 10.00 schneiden wir das Metersandwich in kleinere Stücke und richten diese auf einer Platte an.



Fruchtspieße

Frische Früchte, in mundgerechte Stücke geschnitten, werden auf einem Spieß angerichtet.

Neben dem eher salzigen Apéro, ist eine fruchtige Apérovvariante immer willkommen.

Wir empfehlen 1 - 2 Stück pro Person

CHF 1.90 pro Stück



Schleckspieße

Haben Sie an Ihrem Apéro auch Kinder?

Unsere Schleckspieße mit kleinen Süßigkeiten schmecken jedem Kind.

Wir empfehlen 1 - 2 Stück pro Person

CHF 2.- pro Stück

Genuss, den ich mir gönne!