

Allgemeine Informationen

Apéro Produkte

- **diverse Parisette-, Laugenparisette-, Ruchparisette-, Vollkornparisettesandwiche 100 cm**
geschnitten: Fr. 3.00 Zuschlag
max. 3 Füllungen möglich
mit Spezialfüllungen (Bündnerfleisch, Lachs und Rohschinken)*
können die Preise variieren.
- **Topfbrot gross Ø 26cm** (bitte 3 Tage im Voraus bestellen.)
4 Lagen à 8 Stück Sandwiches
pro Spezialfüllung*: Fr. 5.00 Zuschlag max. 4 Füllungen möglich
- **Topfbrot klein Ø 22cm** (bitte 3 Tage im Voraus bestellen.)
4 Lagen à 6 Stück Sandwiches
pro Spezialfüllung*: Fr. 5.00 Zuschlag max. 4 Füllungen möglich
- pro Apéroschachtel mit Kartoneinlage Fr. 3.00 Zuschlag
- Apérosandwich 30 Stk./Schachtel
- Belegte Brötli dreieck 24 Stk./Schachtel

Torten/Pâtisserie:

- Grössen: Ø 18 cm für 6 Personen
Ø 22 cm für 8 Personen
Ø 26cm für 12 Personen
- Torten geschnitten Fr. 3.00 Zuschlag
- Torten Dekor je nach Aufwand min. Fr. 5.00 Zuschlag
- Torten welche täglich erhältlich sind:
Grösse: Ø 18 cm oder Ø 26 cm:
Schweden-, Schwarzwälder-, Ananas-Royal-Torte
- diverse Torten und Pâtisseries min. 2 -3 Tage im Voraus bestellen.
- Konditoreiprodukte können gestalterische Abweichungen zu den abgebildeten Fotos haben.

Berechnung Apéro Häppchen

Apéro vor einem Essen:

½ Stunde	2-3 Häppchen/Person
1-2 Stunden	5-6 Häppchen/Person

Apéro ohne darauf folgendem Essen:

1-2 Stunden	8-10 Häppchen/Person
länger als 2 Stunden	min. 10 Häppchen/Person

Hochzeitsapéro:

1 Stunde	6-7 Häppchen/Person
1-2 Stunden	7-8 Häppchen/Person
länger als 2 Stunden	min. 8 Häppchen/Person

Folgendes muss zur Berechnung berücksichtigt werden:

- Dauer des Apéro?
- Tageszeit (sind die Gäste hungrig?)
- Frauen, Kinder oder Männer?
- Wird nach dem Apéro gegessen?
- Wir empfehlen, bei Apéro vor einem Essen eher kleine Häppchen auszuwählen.
- Je mehr Gäste, je weniger muss pro Person berechnet werden. z.B. bei 25 Gästen muss pro Person mit mehr gerechnet werden als bei 100 Gästen.