

# *Apéro und Dessert- Kreationen*

## *Nur vom Feinsten.*

Geschätzte Kundinnen und Kunden

Wo von Herzen und mit Leidenschaft gebacken wird, da staubt auch mal das Mehl! Und exakt mit diesen Eigenschaften sorgt unser ganzes Team täglich dafür, dass Sie «nur vom Feinsten» geniessen können – ob beim Apéro oder Zmorge zuhause, beim Biss ins Sandwich unterwegs oder beim Menu in einem unserer Cafés.

*Thomas Christen*

Inhaber Christen Beck



### *Lassen Sie es sich gut gehen!*

Stellen Sie Ihren Apéro und Ihr Dessert individuell nach Ihrem Geschmack zusammen. Wählen Sie selber Ihre Lieblingsbrote und die passende Füllung aus und profitieren Sie von unserer **PERSÖNLICHEN BERATUNG**. Sie finden uns hier:

Aamättli 4  
 6374 Buochs  
 Fon: 041 620 14 77  
 Fax: 041 620 50 76  
 info@christenbeck.ch  
 www.christenbeck.ch

### *Berechnung der Menge*

Bitte beachten Sie vor Ihrer Bestellung folgende Faktoren:

- Zeitpunkt des Anlasses
- Art des Anlasses: Klassischer Apéro, eine kleine Zwischenverpflegung oder ein leichtes Mittag- beziehungsweise Abendessen
- Gäste am Anlass: Anzahl Männer, Frauen, Kinder
- Länge des Apéros: Die Zeit ist begrenzt oder kann länger dauern

Ein Tipp aus Erfahrung: Bei einem Apéro schätzen es die Gäste, wenn jeweils ca. 1/4 des Angebotes aus süssen Häppchen besteht.

### *Unsere Mengen-Empfehlung pro Person*

Klassisches Apéro (vor dem Essen)	3–4 Stk./Person
Apérobuffet als Zwischenmahlzeit	5–6 Stk./Person
als leichtes Mittag- oder Abendessen	7–9 Stk./Person

### *Bestelltermin*

Zwei Arbeitstage im Voraus.

Bei Anlässen über 100 Pers. drei Wochen im Voraus.

Preisänderungen vorbehalten.

- 5 Bruschettas
- 5 Gemüse und Früchte
- 6 Antipasti
- 7 Canapés
- 8 Bankettbrötli und Flutes gefüllt
- 9 Apérogebäck gefüllt
- 9 Apérogebäck ungefüllt
- 10 Gefüllte Apérobrote
- 13 Partybrote
- 14 Catering
- 16 Salate
  
- 18 Dessertbuffet und süsser Apéro
- 21 Desserts
- 22 Tortensortiment
- 23 Partytorten und Fototorten
- 24 Festtagstorten
- 24 Hochzeitstorten
  
- 26 Dienstleistungen
- 27 Offertanfrage

## Bruschettas

Mindestens: 15 Stück/Sorte



### Bruschetta Platte 16 Stk.

je 4 Stk. Avocado Shrimps, Kräuterkäse,  
Tomaten- Basilikum, Poulet -Curry  
Platte Einweg

Fr. 48.00

### Avocado - Shrimps

auf getoastetem Schmieggassbrot, 30 g/Stk.

Fr. 3.00

### Kräuterkäse mit Früchten garniert

auf getoastetem Schmieggassbrot, 30 g/Stk.

Fr. 3.00

### Tomaten-Basilikum

auf getoastetem Schmieggassbrot, 30 g/Stk.

Fr. 3.00

### Poulet Curry

auf getoastetem Schmieggassbrot, 30 g/Stk.

Fr. 3.00

## Gemüse und Früchte

Mindestens: 15 Stück/Sorte



### Gemüse-Dip Becherli

mit Rüeibli, Peperoni, Cherrytomate, Peterli, Gurken und  
Quark-Schnittlauchsauce, 7 x 7 cm, 150 g,

Empfehlung: 1 Stk./2-3 Pers

Fr. 3.80



### Früchtebecher

mit frischen Früchten, 7 x 7 cm, 150 g/Stk.

Empfehlung: 1 Stk./2-3 Pers

Fr. 3.80



### Oliven-Käse-Spiessli

mit Tilsiter, 8 cm, 30 g/Stk.

Fr. 2.10



### Rohschinken-Melonen-Spiessli

mit Rohschinken, 8 cm, 30 g/Stk.

Fr. 2.10



### Tomaten-Mozzarella-Spiessli

mit Cherry Tomaten, 8 cm, 30 g/Stk.

Fr. 2.10



### Frucht-Spiessli

mit Saisonalen Früchten, 8 cm, 30 g/Stk.

Fr. 2.10



### Früchte-Spiessli 50 Stk.

Ananas mit 50 Früchte-Spiessli,

8 cm, 30 g/Stk.; die frische Ananas ist geschenkt

Fr. 105.00



### Spiessli mit Etagère

mit je 12 Tomaten-Mozzarella, Oliven-Käse und

Rohschinken-Melonen Spiessli, 8 cm, 30 g/Stk.

Fr. 75.60

## *Fragen kostet nichts.*

Geschätzte Kundinnen und Kunden

In dieser Broschüre finden Sie ein gluschtiges Angebot an Apéro-Ideen, welche wir mit Begeisterung für Sie zusammengestellt haben.

Apropos Zusammenstellen: Bevor Sie vor lauter studieren einen schweren Kopf bekommen, rufen Sie uns einfach an.

Gerne beraten wir Sie individuell und machen Ihnen passende Vorschläge für den perfekten Apéro. Denn auch unsere Beratung ist nur vom Feinsten!

## *Antipasti*

6



### *Antipasti Étagère*

mit Grünen Chili-Oliven, schwarzen Oliven (gewürzt), getrockneten Tomaten, Sbrinz-Würfeli und gefüllten Peppadew

700 g, ca. 8-10 Pers.

Fr. 48.00

**Canapés Platte 15 Stk.**

je 3 x Schinken, Salami, Käse, Thon, Sellerie  
Platte Einweg

Fr. 58.50

**Schinken (CH)**

mit angeräuchertem Vorderschinken  
9 x 9 cm, 100 g/Stk.

Fr. 3.90

**Salami (CH)**

9 x 9 cm, 80 g/Stk.

Fr. 3.90

**Poulet - Curry**

mit CH Pouletfleisch  
9 x 9 cm, 100 g/Stk.

Fr. 4.50

**Tatar**

mit frischem CH Rindfleisch, gut gewürzt  
9 x 9 cm, 100 g/Stk.

Fr. 5.20

**Camembert**

9 x 9 cm, 100 g/Stk.

Fr. 3.90

**Thon**

9 x 9 cm, 100 g/Stk.

Fr. 3.90

**Gemüse**

mit Sellerie, Rüebli  
9 x 9 cm, 100 g/Stk.

Fr. 3.90

**Lachs**

mit geräuchertem Lachs, Meerretich und Dill  
9 x 9 cm, 100 g

Fr. 4.50

**1/2 Canapés Platte 16 Stk.**

je 4 x Schinken, Käse, Thon, Sellerie  
Platte Einweg

Fr. 43.20

**1/2 Canapés**

mit oben genannten Füllungen, 50 g  
mit Lachs, Poulet-Curry  
mit Tatar

Fr. 2.70

Fr. 3.00

Fr. 3.20

**1/4 Canapés Platte 30 Stk.**

je 6 x Schinken, Käse, Thon, Salami, Lachs  
Platte Einweg

Fr. 58.20

**1/4 Canapés**

mit oben genannten Füllungen, 30 g  
mit Lachs, Poulet-Curry  
mit Tatar

Fr. 1.90

Fr. 2.10

Fr. 2.30



### *Platte mit Bankettbrötli gefüllt, assortiert*

Schmiedgassbrötli/Rohschinken, Paramedi/Camembert,  
Sesam/Lachs, Roggennussbrötli/Tomaten Mozzarella

24 Stk. à 50 g, Platte Einweg

**Empfehlung:** 8 Personen

Fr. 63.60



### *Flutes Platte ~ Mundgerechte*

#### *Apérobäppchen*

Schmiedgass Flutes: 1x Schinken, 1x Käse

Parisette Flutes: 1x Salami, 1x Thon, 1x Schinken

5 x 150 g Brot/150 g Füllung, Platte Einweg

**Empfehlung:** ergibt 60 Häppchen für ca. 15 Personen Fr. 76.00

### *Schmiedgassbrötli*

mit Schinken (CH), Gurke und Ei

Fr. 2.60

### *Roggen-Nussbrötli*

mit Cantadou, Rüeblli und Sellerie

Fr. 2.60

### *Sonnenblumenbrötli*

mit Tomaten-Mozzarella und Basilikum

Fr. 2.60

### *Paramedibrötli*

mit Camembert, Salat und gedörrte Tomaten

Fr. 2.60

### *Huis-Brötli*

mit Rohschinken (CH), Salat und Tomaten

Fr. 2.60

### *Laugenbrötli*

mit Thon, Salat und Essiggurke

Fr. 2.60

### *Sesambrötli*

mit Lachs (Norwegen), Oliven, Zwiebeln

Fr. 2.80

### *Mutschli*

mit Salami (CH), Salat, Essiggurke

Fr. 2.60

## Apérogebäck gefüllt

Mindestens: 20 Stück/Sorte (exkl. Platte assortiert)



### Apéroplatte salzig 37 Stk. für 6 Personen

6 Stk. Pizza, 7 Stk. Käseküchlein, 8 Stk. Lauchküchlein,  
8 Stk. Schinkengipfeli, 8 Stk. Krapfen Pikant Fr. 72.80

### Apéro Schinkengipfel

mit geräuchertem Schinken, Rahm und Gewürze  
Tipp: 3-4 Stk./Person, 30 g/Stk. Fr. 1.80

### Pikante Krapfen

mit Chili-Rindfleisch Füllung  
Tipp: 3-4 Stk./Person, 30 g/Stk. Fr. 1.80

### Apéro-Pizza

mit Schinken und Mozzarella  
Tipp: 3-4 Stk./Person, 25 g/Stk. Fr. 1.80

### Apéro Käseküchlein

mit Dallenwiler und Greyerzerkäse  
Tipp: 3-4 Stk./Person, 35 g/Stk. Fr. 2.00

### Apéro Spinatküchlein

mit Spinat, Rahm und Dallenwilerkäse  
Tipp: 3-4 Stk./Person, 35 g/Stk. Fr. 2.00

### Apéro-Lauchküchlein

mit Lauch, Rahm, Käse, Gewürze  
Tipp: 3-4 Stk./Person, 35 g/Stk. Fr. 2.00



### Apéro-Christenburger

mit Maisbrot-Peppadew (pikant) und CH Rindfleisch  
I Platte mit 24 Apéro-Christenburger  
Tipp: 3-4 Stk./Person, 40 g/Stk. Fr. 60.00

## Apérogebäck ungefüllt



### Apéro-Schnecken

48 Stk.  
gefüllt mit Cantadou und 4 versch. Geschmacksrichtungen  
belegt; Schinken, Rüepli, Peppadew, Speck-Käse Fr. 38.40



### Apérogebäck ungefüllt Etagère für 6 Pers.

mit je 15 Chrissini Käse, Chrissini Sesam, Speckprussien,  
Mandelkrawättli Fr. 42.00

## Apérogebäck ungefüllt

### Chrissini mit Käse

mit Butterblätterteig, Dallenwiler Käse, Paprika

Tipp: 8-10 Stk./Person, 10 g, 15 cm

Fr. 0.70

### Chrissini mit Sesam

mit Butterblätterteig

Tipp: 8-10 Stk./Person, 10 g, 15 cm

Fr. 0.70

### Speckprussien

mit Blätterteig und Speck

Tipp: 8 Stk./Person, 10 g/Stk.

Fr. 0.70

### Mandel-Kyarwättli

mit Blätterteig, Meersalz und Chilli

Tipp: 8-10 Stk./Person, 10 g/Stk.

Fr. 0.70

## Gefüllte Apérobrote

10



### Apérotorte mit Brioches-Teig

4 Lagen à 8 Sandwiches – pro Lage 1 Füllung möglich

Empfehlung: für 7 Personen, 800 g

Schinken Fr. 11.00/Lage Thon Mousse Fr. 13.00/Lage

Salami Fr. 11.00/Lage Poulet- Curry Fr. 13.00/Lage

Käse Fr. 11.00/Lage Lachs Fr. 15.00/Lage

Cantadou Fr. 11.00/Lage Roastbeef Fr. 15.00/Lage



### Laugnbrezel gefüllt

Auch mit Schmiedgass- und Ur-Dinkelteig erhältlich

Füllungen: Schinken, Käse, Salami, Thonmousse,

mit Salat, Gurken und Tomaten ausgarniert

Empfehlung: für 15 Personen,

1200 g Brot, 1100 g Füllung

Fr. 78.00



### Partybrotzähl gefüllt

Auch mit Ur-Dinkelteig und Weggliteig mit Laugen erhältlich

Füllungen: Schinken, Käse, Salami, Thonmousse,

mit Salat, Gurken und Tomaten ausgarniert

Empfehlung: für 15 Personen,

1200 g Brot, 1100 g Füllung

Fr. 78.00

## Gefüllte Apérobrote



### Brotherz gefüllt

Mit Schmieegassteig, Ur-Dinkelteig und Weggleteig mit Laugen erhältlich

**Füllungen:** Schinken, Käse, Salami, Thonmousse; mit Salat, Gurken und Tomaten ausgarniert

**Empfehlung:** für 15 Personen, 1200 g Brot, 1100 g Füllung Fr. 78.00



### Partybrotherz mit Fleisch

20 verschiedene Bankettbrötli à 30 g  
400 g Schinken, 150 g Salami, 150 g Fleischkäse,  
50 g Trockenfleisch, 50 g Rohschinken

**Empfehlung:** für 10 Personen, 1500 g Fr. 72.00



### Partybrotherz mit Käse

20 verschiedene Bankettbrötli à 30 g  
400 g Tilsiter, 150 g Gruyère, 150 g Camembert,  
100 g Tête de Moine

**Empfehlung:** 10 Personen, 1500 g Fr. 72.00

### Partybrotherz mit Käse & Fleisch

Partybrotherz auch gemischt erhältlich, mit je 1/2 Zutaten

**Empfehlung:** für 10 Personen, 1500 g Fr. 72.00



### Parisette gefüllt 50cm

Wählen Sie Ihre Lieblings-Brotssorte und die passenden zwei Füllungen

**Füllungen:** Schinken, Käse, Salami, Fleischkäse, Thonmousse, Cantadou; mit Salat, Gurken und Tomaten ausgarniert

**Empfehlung:** für 5 Personen, 400 g Füllung, 400 g Brot  
Ungeschnitten/Geschnitten Fr. 34.00/Fr.38.00



### Parisette gefüllt 1m

Wählen Sie Ihre Lieblings-Brotssorte und die passenden drei Füllungen

**Füllungen:** Schinken, Käse, Salami, Fleischkäse, Thonmousse, Cantadou; mit Salat, Gurken und Tomaten ausgarniert

**Empfehlung:** für 10 Personen, 750 g Brot, 750 g Füllung  
Ungeschnitten/Geschnitten Fr. 54.00/Fr.59.00

## *Bretter, die die Welt bedeuten.*

Geschätzte Kundinnen und Kunden

Meine Welt ist das Brot – gutes Brot! Und deshalb schiebe ich mit meinem «Schüssel» nur Kreationen aus hochwertigen Rohstoffen in den Backofen. Angefangen beim Mehl, als Grundlage für unsere frisch zubereiteten Vor- und Sauerteige, aus denen wiederum täglich «chüschtiges» und gesundes Brot entsteht.

*Guido Blättler*

Leiter Bäckerei/Brotwaren



**Partybrot mit Bankettbrötli**

gemischt mit Ur-Dinkel-, Schmiedgass- und Sesambrötli  
15er, 30er, 45er, 50er, 60er möglich

30 g/Stk.	Fr. 0.80
Schrift auf Partybrot	Fr. 10.00
Decor-Zahl	Fr. 5.00
Rosen auf Partybrot	Fr. 8.00

**Partybrot mit Frühstücksbrötli**

gemischt mit Ur-Dinkel-, Schmiedgass- und Sesambrötli  
15er, 30er, 45er möglich

45 g/Stk.	Fr. 1.00
Schrift auf Partybrot	Fr. 10.00
Decor-Zahl	Fr. 5.00
Rosen auf Partybrot	Fr. 8.00

**Partybrot mit Spezialbrötli**

gemischt mit Ur-Dinkel-, Schmiedgass- und Sesambrötli  
15er, 30er möglich

60 g/Stk.	Fr. 1.20
Schrift auf Partybrot	Fr. 10.00
Decor-Zahl	Fr. 5.00
Rosen auf Partybrot	Fr. 8.00

**Speckzopf**

Mit feinen Speckwürfeli (Schwein CH)  
Freitag-Sonntag erhältlich.

500 g	Fr. 9.80
750 g	Fr. 12.50
1000 g	Fr. 15.50

**Partybrot lang**

wählen Sie Ihre Lieblings-Brotsorte  
1, 2, 3 und 4 kg möglich,

mit Schmiedgass-, Ur-Dinkel- oder Ruchteigbrot	Fr. 10.00/kg
Schrift für Partybrot	Fr. 10.00
Decor-Zahl	Fr. 5.00
Rosenbouquet für Partybrot	Fr. 8.00

**Glücksberzbrot**

mit Schmiedgassteig, Sesam, Mohn, Sonnenblumenkernen  
ausgarniert

600 g	Fr. 8.80
-------	----------

**Glücksschwein**

mit Ruchbrotteig

1 kg	Fr. 13.00
------	-----------

**Hausschlüssel**

mit Zopfteig und Salzsäckli in Cellophan verpackt.  
30 x 60 cm, 1500 g

Fr. 40.00
-----------

**Spezialanfertigungen**

verrechnen wir je nach Aufwand

Fr. 70.00/h
-------------



### *Geräucherter Schinken von der Huft*

umhüllt mit feinstem Ruchbrotteig

**Empfehlung:** 200 g Schinken und 200 g Brotteig/Person

Mindestens: ab 5 Personen

1 kg Schinken (CH) Fr. 28.00

1 kg Brotteig Fr. 8.00

gebacken, heiss (+Fr.15.00) Fr. ca. 8.20/Person

Im Teig zum selber backen Fr. ca. 7.20/Person

**Back-Tipp:** 1 kg Fleisch und 1 kg Brotteig

90 min. bei 150° backen. Pro kg mehr Fleisch

1 Stunde länger.



### *Ofenfleischkäse mit brauner Sauce*

vom Schwein CH und Kalb CH

**Empfehlung:** 200 g/Person

Mindestens: ab 5 Personen Fr. ca. 6.50/Person



### *Bäckerpastetli*

mit Kalbsfleisch, Brät und Pouletgeschnätzelm (CH)

**Empfehlung:** 1 Blätterteig-Pastetli

und 250 g Füllung/Person

Mindestens: ab 10 Personen

gebacken und heiss Fr. 12.50/Person

zum selber backen und wärmen Fr. 10.00/Person



### *Schweinsfilet im Blätterteig*

umhüllt mit geräuchertem Speck (CH)

**Empfehlung:** 150 g/Person

Mindestens: ab 5 Personen Fr. 18.00/Person





### *Äplermagronen*

mit Kernser Teigwaren, Kartoffeln, Rahm, Zwiebeln,  
Pfeffer, Muscat

**Empfehlung:** 300 g/Person

**Mindestens:** ab 10 Personen

gebacken, heiss

Fr. 6.50/Person

zum selber backen und wärmen

Fr. 5.50/Person



### *Apfelmus frisch gekocht*

mit Apfelmus (1/2 Apfelschnitze, 1/2 Apfelmus), Zucker,  
Zitronen, Zimt

**Empfehlung:** 180 g/Person

**Mindestens:** ab 10 Personen

Fr. 3.70/Person



### *Kartoffelgratin*

mit frischen Kartoffeln, Rahm, Knoblauch und Muscat

**Empfehlung:** 300 g/Person

**Mindestens:** ab 10 Personen

gebacken, heiss

Fr. 6.50/Person

zum selber backen und wärmen

Fr. 5.50/Person



### *Penne mit Hackfleisch*

mit Kernser Teigwaren und Hackfleisch (Rind CH),  
Weisswein, Boullion, Zwiebeln, Pfeffer, Salz

**Empfehlung:** 300 g/Person

**Mindestens:** ab 10 Personen

gebacken, heiss und abholbereit

Fr. 6.50/Person

zum selber backen und wärmen

Fr. 5.50/Person



### *Grüner Salat*

mit Kopfsalat, Eisberg und Lollo,  
ausgarniert mit Gurken und Tomaten, 400 g Fr. 18.00

**Empfehlung:** 50 g/Person als Vorspeise

Salatsauce französisch 5 dl Fr. 6.20

Salatsauce italienisch 5 dl Fr. 7.20



### *Randensalat*

mit 1/3 rohen und 2/3 gekochten Randen,  
ausgarniert mit Lolloalat und Peterli, 2000 g Fr. 52.00

**Empfehlung:** 100 g/Person als Vorspeise



### *Rüeblialat*

mit knackigen Rüebli, ausgarniert mit Lolloalat,  
Cherrytomaten und Peterli, 2000 g Fr. 52.00

Sauce: Yoghurt, Orangenjus, Zitronensaft,  
Zucker, Salz, Pfeffer;

**Empfehlung:** 100 g/Person als Vorspeise



### *Selleriesalat*

mit frisch-geraffeltem Sellerie (4/5)  
und Äpfeln (1/5), ausgarniert mit Lolloalat,  
Ananas und Baumnüssen, 2000 g Fr. 52.00

Sauce: Sauerrahm, Mayonnaise, Zitronensaft,  
Zucker, Salz, Pfeffer

**Empfehlung:** 100 g/Person als Vorspeise



### *Kartoffelsalat*

ausgarniert mit Lolloalat, Tomaten  
und Peterli, 2000 g Fr. 52.00

Sauce: Bouillon, Mayonnaise, Schnittlauch

**Empfehlung:** 100 g/Person als Vorspeise



### *Pennealat*

mit Kernser Teigwaren, Salatgurken, Peperoni, Tomaten,  
Essiggurken, ausgarniert mit Lollosalat,  
Tomaten und Basilikum, 2000 g Fr. 52.00  
Sauce: Kaltgepresstes Rapsöl, Essig, Senf,  
Schnittlauch und Gewürze  
Empfehlung: 100 g/Person als Vorspeise



### *Maissalat*

mit Ananas, ausgarniert mit Lollosalat und  
Cherry Tomaten, 2000 g Fr. 52.00  
Sauce: Yoghurt, Mayonaise, Curry, Gewürze  
Empfehlung: 100 g/Person als Vorspeise



### *Tomaten-Mozzarellasalat*

mit frischem Basilikum, 1000 g Fr. 38.00  
Empfehlung: 100 g/Person als Vorspeise  
Salatsauce italienisch 5 dl Fr. 7.20



### *Hausgemachte französische Salatsauce*

5 dl. Fr. 6.20  
Empfehlung: 50 g/Person

### *Hausgemachte italienische Salatsauce*

5 dl. Fr. 7.20  
Empfehlung: 50 g/Person



*Mini Patisserieplatte 37 Stk.*

5 Mohrenkopf, 8 Cremeschnitte, 5 Fruchttörtli,  
6 Schoggimousse, 5 Windbeutel, 8 Schwarzwälder

Fr. 82.60

*Mini Chocolatmousse*

im Quadratbecher, 4,5 x 5 cm, 40 g

Fr. 2.40

*Mini Cremeschnitte*

mit Vanille- und Rahmcreme, 3 x 5 cm, 30 g

Fr. 2.20

*Mini Mohrenkopf*

mit Vanillecreme, 3,5 cm Durchmesser, 40 g

Fr. 2.20

*Mini Erdbeertörtchen (nur Saisonal)*

mit Vanillecreme und Erdbeeren, 3,5 cm Durchmesser, 40 g

Fr. 2.20

*Mini Fruchttörtchen*

mit Vanillecreme und verschiedenen Früchten, 3,5 cm Durchmesser, 40 g

Fr. 2.20

*Mini Schwarzwälder*

Schnitte mit Rahm und Kirsch, 3 x 6 cm, 40 g

Fr. 2.20

*Mini Früchtequark*

mit leichter Quarkcreme und verschiedenen Früchten, 3 x 6 cm, 40 g

Fr. 2.20

*Mini Windbeutel*

gefüllt mit leichter Diplomat Creme und Rahm

Fr. 2.20



*Apéroplatte süss 33 Stk.  
für 8 Personen*

7 Stk. Nussgipfel, 8 Plunder, 6 Apfelkuchen, 6 Brownies und 6 Butterwaffeln  
Platte Einweg

Fr. 57.90



*Glücksberzen*

mit Schoggi und Saisonale Zutaten  
ca. 7 cm, 20 Stk., Platte Einweg

Fr. 40.00

*Mini Plunder*

mit Kiwi und Ananas

Fr. 2.00

*Mini Fruchtkuchen*

mit geraffelten Äpfel, 55 g

Fr. 2.00

*Mini Brownies*

mit Grand-Cru Couverture und Baumnüssen, 4 x 4 cm, 15 g/Stk.

Fr. 1.50

*Mini Nussgipfel*

im Blätterteig, 7 x 4 cm, 40 g/Stk.

Fr. 1.50

*Butterwaffeln*

Original Hergiswiler mit Buttermürbeteig und Aprikosenmarmelade  
4 x 4 cm, 30 g/Stk.

Fr. 1.50



*Probieren geht über Studieren.*

Geschätzte Kundinnen und Kunden

Ich habe tatsächlich einen «Schoggi-Job»! Und es macht unglaublich Spass, Süßes zu kreieren, Neues auszuprobieren und all dies kunterbunt zu dekorieren. Wir bieten vom Praliné bis zur Hochzeitstorte unzählige Leckereien, welche Sie unbedingt alle probieren sollten.

*Peppi Badolato*  
Produktionsleiter

**Cremeschnitte am Stück**

mit Blätterteig, feinsten Vanillecrème, Rahm  
50 cm, 1800 g; **Empfehlung:** für 12 Personen Fr. 38.00  
Schrift Fr. 12.00

**Schwarzwälder am Stück**

mit Schokoladenbiscuit, leicht mit Kirschen getränkt,  
gefüllt mit Rahm und Weichselkirschen  
50 cm, 1500 g; **Empfehlung:** für 12 Personen Fr. 38.00  
Marzipanschild Fr. 16.00

**Fruchtquark am Stück**

mit leichter Quarkcreme und frischen Früchten garniert  
50 cm, 1500 g; **Empfehlung:** für 12 Personen Fr. 38.00

**Himbeer-Holländer am Stück\***

50 cm, 1500 g; **Empfehlung:** für 12 Personen Fr. 38.00

**Nidwaldner Lebkuchen am Stück\***

nach Poldis Rezeptur mit Birnsaft und Rahm  
50 cm, 1400 g; **Empfehlung:** für 12 Personen Fr. 21.00  
Geschlagener Rahm; **Empfehlung:** 50 g/Person  
600 g inkl. Dressiersack und Horn Fr. 12.00  
Marzipanschild Fr. 16.00

**Cakes**

Aroma: Schoggi, Zitrone, Rüepli  
30 cm Fr. 31.00  
40 cm Fr. 36.00

**Früchte-Étagère**

mit frischen Saisonfrüchten und  
speziell garniert, 2500 g Fr. 45.00  
**Empfehlung:** 100 g/Person

**Fruchtsalat**

mit frischen Saisonfrüchten in Zitronensaft und  
Läuterzucker, 2000 g (für 14 Personen) Fr. 64.00  
**Empfehlung:** 150 g/Person

**Tiramisu**

klassisch mit Mascarpone und Amaretto  
2000 g (für 20 Personen) Fr. 78.00  
**Empfehlung:** 100 g/Person

**Schokoladen-Mousse**

mit weisser oder dunkler «Grand Cru Couverture»  
2000 g (für 20 Personen) Fr. 64.00  
**Empfehlung:** 100 g/Person

Das Schneiden kostet pro Schnitte

Fr. 3.00

\*Auf Anfrage sind auch weitere Sorten wie Apfelmakrönl, Studentenschnitte und Linzertorte erhältlich.

Wenn immer möglich verwenden wir einheimische Früchte.

Himbeeren: Filliger, Ennetmoos; Äpfel und Baumnüsse: Lussi Oberdorf; Erdbeeren: Niederberger, Hildisrieden; Zwetschgen: Amrhein, Ennetmoos.



### Schwarzwälder

mit Kirsch getränktes Schoggibiscuit  
Rahm und Weichselkirschen auf knusprigem Japonaisboden



### Kirschtorte

mit Kirsch, sehr gut durchränktem Biscuit und Kirschcreme  
auf zwei Japonaisböden



### Rahmkirsch

mit luftigem Kirsch und Schoggirahm  
Bitte drei Tage zuvor bestellen.



### Früchtequark

mit luftiger Magerquarkcreme und saisonalen Früchten



### Ananas Royaltorte

mit Crème Bavaoise und Ananasstücklein,  
sowie Himbeerrouladen



### Vacheringlace

mit hausgemachter Glace Vanille/Erdbeere, Vanille/Schoggi

ca. 5 Personen	16 cm Durchmesser	Fr. 26.00
ca. 8 Personen	20 cm Durchmesser	Fr. 39.00
ca. 12 Personen	26 cm Durchmesser	Fr. 55.00
Torte geschnitten		Fr. 3.00

### Empfehlung für alle anderen Torten

	pro Tortenstück	Fr. 4.40
ca. 5 Personen	16 cm Durchmesser	Fr. 22.00
ca. 8 Personen	20 cm Durchmesser	Fr. 32.00
ca. 12 Personen	26 cm Durchmesser	Fr. 45.00
Torte geschnitten		Fr. 3.00

### Tortendecor

Marzipanschild mit Schrift & Rosenbouquet

Torte 26er	Fr. 12.00	Torte 20er	Fr. 10.00	Torte 16er	Fr. 8.00
Fotodruck auf Zuckerpapier					Fr. 12.00

Zusätzlich haben wir ein spezielles Angebot an saisonalen Torten.  
Fragen Sie danach!

Unsere Glace ist hausgemacht. Frisches CH Eigelb aus Bodenhaltung, Milch und Rahm werden erwärmt. Nach einem Reifeprozess geben wir natürliche Aromen bei. Der Glace-Freezer sorgt dann für eine cremige, feinschmelzende Konsistenz.



## Partytorte nach Ihrem Wunsch

Wir kreieren Ihr Wunsch-Sujet, sei es mit Früchten, Marzipan oder Schokolade.

Bei aufwendigem Decor berechnen wir einen Aufpreis.

Die Aromen sehen sie bei unseren Torten

---

für 10 Personen	18 x 28 cm	Fr. 56.00
für 18 Personen	24 x 38 cm	Fr. 85.00

---



Bringen oder mailen Sie uns Ihr gewünschtes Photo und wir drucken es mit Lebensmittelfarbe auf eine Zuckerfolie.

Die Aromen sehen sie bei unseren Torten

---

für 10 Personen	18 x 28 cm	Fr. 56.00
für 18 Personen	24 x 38 cm	Fr. 85.00

---

Vacherin	18 x 28 cm	Fr. 69.00
Vacherin	24 x 38 cm	Fr. 99.00

---



### *Geburtstagsorte für Mädchen*

für 10 Personen 18 x 28 cm

Fr. 62.00

für 18 Personen 24 x 38 cm

Fr. 92.00



### *Geburtstagsorte für Junge*

für 10 Personen 18 x 28 cm

Fr. 62.00

für 18 Personen 24 x 38 cm

Fr. 92.00



### *Tauforte*

für 10 Personen 18 x 28 cm

Fr. 62.00

für 18 Personen 24 x 38 cm

Fr. 92.00



### *Kommunion*

für 10 Personen 18 x 28 cm

Fr. 62.00

für 18 Personen 24 x 38 cm

Fr. 92.00



### *Firmung*

für 10 Personen 18 x 28 cm

Fr. 62.00

für 18 Personen 24 x 38 cm

Fr. 92.00



### *Herzorte*

4-stöckig für 36 Personen

Alle Aromen möglich

Fr. 9.50/Person



### *Rondelle*

7-stöckig für 70 Personen

Alle Aromen möglich

Fr. 9.50/Person

**Rechteckig**

5 cm Hoch pro Torte  
die Grösse variiert nach Anzahl Personen  
Alle Aromen möglich

Fr. 8.50/Person

**Schokoladen-Herz**

Aus Schokolade und Marzipan (oder Foto auf Zuckerdruck)  
Höhe: 12 cm, Breite: 16 cm

Fr. 52.00

**Tischdekoration aus Couverture**

ca. 60 g  
Höhe: 14 cm, Breite: 10 cm

Fr. 25.00

**Englisch**

3-stöckig 10 cm Hoch pro Etage  
total für 104 Personen  
Alle Aromen möglich

Fr. 9.50/Person

**Brautpaar Klassisch**

Höhe: 15 cm

Fr. 45.00

**Brautpaar Schnuggi**

Höhe: 12 cm

Fr. 30.00

## Mietobjekte

Partyzelt 3 x 6 m			Fr. 100.00
Partyzelt 3 x 3 m			Fr. 80.00
Festbanktisch			Fr. 12.00
Festbankgarnitur (1 Tisch und 2 Bänke)			Fr. 24.00
Stofftischuch für Festtisch und Bank			Fr. 20.00
Bartisch rund 60 cm			Fr. 20.00
Stofftischuch und Masche für Bartisch			Fr. 15.00
Kaffeemaschine			Fr. 60.00
Heissluft-Ofen Maase	50 x 40 x 70	380 V, 3,2 kW, Stecker TI5	Fr. 70.00
Grillofen	40 x 25 x 35	220 V, 2,0 kW, Stecker TI2	Fr. 40.00
Pizzaofen	100 x 180 x 100	3 x 380 V, 10 kW, Stecker CEE32	Fr. 200.00
Hot-Panini Ofen	43 x 20 x 38	220 V, 2,2 kW, Stecker TI2	Fr. 40.00
Crêpes-Station	900 x 18 x 45	mit 2 Platten / Gas-Anschluss	Fr. 100.00
Crêpes-Station Elektro	35 cm Durchmesser	Eine Platte, 3 kW, Stecker Typ I3	Fr. 50.00
Friteuse	83 x 25 x 53	380 V, 10 kW, Stecker TI5	Fr. 70.00
Brezelofen	43 x 54 x 60	230 V, 2,2 kW, Stecker TI2	Fr. 100.00

## Geschirr-Miete

Wein-/Mineralgläser	Fr. 0.50
Champagnerglas	Fr. 0.60
Teller 25 cm	Fr. 0.70
Kleine Apéritellerli mit Glashalterung	Fr. 0.50
Messer, Gabel, Löffel, Kaffeelöffeli	Fr. 0.30
Servietten	Gratis

## Servicepersonal

bis 40 Gäste 1 Serviceperson	
40–80 Gäste 2 Servicepersonen	
80–150 Gäste 3 Servicepersonen	
Mitarbeiterstunden (Werktags Mo–Sa 8–18 Uhr)	Fr. 45.00
Mitarbeiterstunden (Abends ab 18 Uhr und Sonntag)	Fr. 60.00

## Lieferung

Innerhalb des Kantons Nidwalden/Engelberg liefern wir während unseren Ladenöffnungszeiten kostenlos, wenn der Mindestbestellwert von Fr. 300.— erreicht wird. Ansonsten berechnen wir pro gefahrenem Kilometer von Produktionsstandort

Buochs aus.	Fr. 2.00
Mindestens jedoch	Fr. 20.00

## Depot

Partybrotbretter	Fr. 10.00
Glas-Schale	Fr. 15.00
Etagère	Fr. 50.00
Spiegel	Fr. 50.00
Hochzeitsständer	Fr. 50.00

## Getränke

Weisswein	7.5 dl	Fr. 25.00
Rotwein	7.5 dl	Fr. 25.00
Prosecco	7.5 dl	Fr. 25.00
Bier Eichhof Braugold	3.0dl	Fr. 2.90
Mineral mit & ohne Kohlensäure l.5l		Fr. 4.50
Orangenus II		Fr. 4.50

Art des Apéro

Anzahl Personen

Apérodatum

Zeit von

bis

Apérozweck

- vor dem Essen  
 als Zwischenmahlzeit  
 als Mittag-/Abendessen

Gewünschte Produkte

- Heiss  
 Kalt  
 Heiss und Kalt

Lieferung / Service

- ohne Lieferung  
 mit Lieferung  
 mit Service

## Lieferadresse

Firma

Vorname

Name

Adresse

PLZ/Ort

Fon

E-Mail

Produkte

Getränke

Mietobjekte

## Rechnungsadresse (falls nicht Lieferadresse)

Firma

Vorname

Name

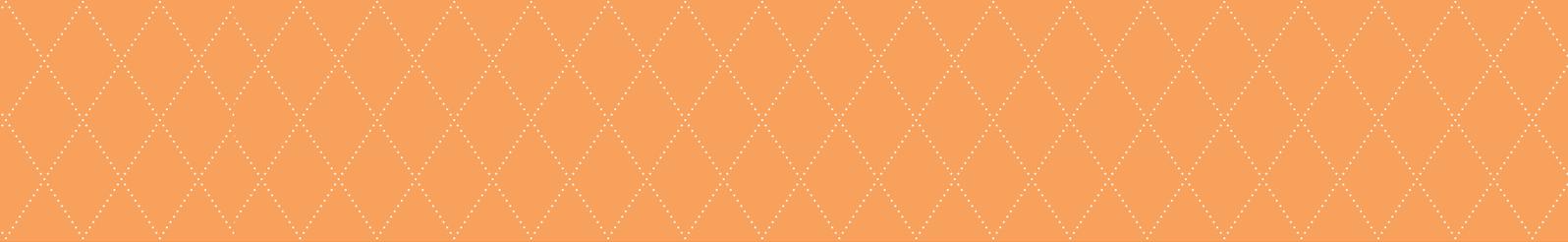
Adresse

PLZ/Ort

Fon

E-Mail

Christen Beck AG, Aamättli 4, 6374 Buochs, Fon: 041 620 14 77, Fax: 041 620 50 76, E-Mail: info@christenbeck.ch, www.christenbeck.ch



Christen Beck AG  
Aamättli 4  
6374 Buochs  
Fon: 041 620 14 77  
Fax: 041 620 50 76  
info@christenbeck.ch