

Apropos Apéro

Häppchenweise den Gaumen verwöhnen
mit feinstem Apérogebäck vom Mündle



Knusprige Kornbrötchen gefüllt mit Schinken? Parisete gefüllt mit Lachs und Meerrettich oder doch ein Laugengebäck mit cremig-würzigem Käse?

Suchen Sie das Aussergewöhnliche für Ihren Event?

Dann überraschen Sie die Gäste mit unseren feinen Bruschettas.

Oder stehen Sie ganz einfach auf die klassische Variante?

Dann empfehlen wir das «Meterbrot» oder den grossen Laugenbretzel, gefüllt nach Wunsch mit einer rassigen Salami, Schinken, Käse oder Thonmousse.

Unsere Auswahl ist vielfältig.

Egal, ob Sie eine grössere Veranstaltung oder eine kleine Feier planen, wir beraten Sie gerne.

Hausgemachte Köstlichkeiten - unsere Ideen im Überblick

Diese Angaben helfen Ihnen bei der Berechnung des Apéros:

Damit Sie und Ihre Gäste unsere hausgemachten Produkte mit Freude geniessen können, sind folgende Abklärungen wichtig:

- Wann findet der Anlass statt?
- Ist der Apéro als Zwischenverpflegung oder als leichtes Mittags- beziehungsweise Abendessen gedacht oder als klassischer Apéro?
- Wie viele Gäste sind beim Anlass dabei? Welches Publikum?
- Wie lange dauert der Anlass?
- Sind Kühlmöglichkeiten vorhanden?

Wir empfehlen folgende Mengen:

Ein «**klassischer Apéro**» ist beispielsweise vor einem Mittag- oder Abendessen. Pro Person empfehlen wir 3 bis 5 Stück.

Der «**grosse Apéro**» eignet sich beispielsweise nach einem Anlass und gilt als eine leichte Zwischenmahlzeit. Pro Person empfehlen wir 5 bis 7 Stück.

Der «**umfangreiche Apéro**» ist optimal bei einem Steh-Lunch und empfiehlt sich als leichtes Mittag- oder Abendessen. Pro Person empfehlen wir 8 bis 10 Stück.

Eine Auswahl der Apéromöglichkeiten finden Sie auf den folgenden Seiten.

Als Pünktchen aufs berühmte „i“ empfehlen wir zum Abschluss des Apéros **süsse Kleinigkeiten**. Eine Auswahl finden Sie auf Seite 9.

Vorbestellen:

Da alle Produkte frisch hergestellt werden, ist eine Vorbestellung nötig. Bei einem grösseren Apéro zirca 3 Arbeitstage.

Preisänderungen vorbehalten.

Gerne beraten wir Sie persönlich in einem unserer Geschäfte, telefonisch oder per Mail:

Mauren, Telefon: +423/399 40 20
Eschen, Telefon: +423/399 40 25
Ruggell, Telefon: +423/399 40 27
Gamprin, Telefon: +423/399 40 26
Grabs, Telefon: +41/ 81 515 04 00

baeckerei@muendle.li

www.muendle.li



Für Gäste, die das Besondere mögen



Sandwiches gesulzt

Sandwiches diagonal* klein 7x7 cm

Sandwiches diagonal* gross 10x10 cm

Sandwiches Apéro 4.5x4.5 cm

Mindestmenge: 4 Stück pro Sorte / *Nur gerade Anzahl pro Sorte

Art.-Nr.	CHF/Stk.
1110	CHF 2.60
1112	CHF 2.80
1111	CHF 2.00

Sandwiches (im Tagessortiment) 7x9 cm:

Schinken

Salami

Spargel

Ei

Thon

Lachs

Käse

1101	CHF 4.50
1102	CHF 4.50
1103	CHF 4.50
1104	CHF 4.50
1105	CHF 4.50
1106	CHF 4.50
1107	CHF 4.50

Bruschetta

mit Roastbeef

mit Lachstartare

mit Rohschinken

1116	CHF 2.90
1117	CHF 2.90
1118	CHF 2.90

Mindestmenge: 10 Stück pro Sorte

Apéro-Törtle

Tomatenmousse mit Rohschinken

Poulet-Curry (4 Tage im Voraus)

Mindestmenge: 30 Stück pro Sorte

1113	CHF 2.60
1114	CHF 2.60



«Jeder muss an etwas glauben.
Ich glaube, ich nehme noch
ein bisschen vom Lachstartar.»

(Franz Ziegler)





Sticks

Tomaten-Mozzarella
 Rohschinken mit Melonen
 Käse mit Trauben (saisonal)
 Frucht-Sticks (Saisonfrüchte)

Art.-Nr.

1802
 1803
 1801
 1800

CHF/Stk.

CHF 3.00
 CHF 3.00
 CHF 3.00
 CHF 3.00

Mindestmenge: 10 Stück pro Sorte



Das macht Appetit auf mehr



Genuss in Bretzelform oder meterweise

Wir füllen Pariser-, Laugen-, Bura- oder Kornbrot mit Schinken, Salami, Braten, Fleischkäse, Bündnerfleisch*, Lachs**, Thon, Ei, Käse oder nach Wunsch. Ausgarniert mit Salat, Gurken, Tomaten und Ei (Lachs ausgarniert mit Meerrettich und Zwiebeln)

* Aufschlag pro 100 g CHF 6.00 / ** Aufschlag pro 100 g CHF 4.00

	Art.-Nr.	CHF/Stk.
0,5 Meter Pariserbrot (5 Pers.)	1650	CHF 50.00
0,5 Meter Laugenbrot (5 Pers.)	1403	CHF 50.00
0,5 Meter Burabrot (5 Pers.)	1622	CHF 50.00
0,5 Meter Kornbrot (5 Pers.)	1656	CHF 50.00
1 Meter Pariserbrot (10 Pers.)	1651	CHF 75.00
1 Meter Laugenbrot (10 Pers.)	1407	CHF 75.00
1 Meter Burabrot (10 Pers.)	1621	CHF 75.00
1 Meter Kornbrot (10 Pers.)	1655	CHF 75.00
1 kg Laugenbretzel (10 Pers.)	1408	CHF 78.00
1,5 kg Laugenbretzel (15 Pers.)	1409	CHF 102.00
2 kg Laugenbretzel (20 Pers.)	1410	CHF 125.00

Unsere Idee: Die Brote können wir fürs Jubiläum oder den Geburtstag auch in Zahlenform herstellen.





Partybrötchen leer oder gefüllt

Partybrötchen gemischt leer

Semmeli

Burabrötli

Kornbrötli

Laugenbrötli

Art.-Nr.

CHF/Stk.

622

CHF 1.-

620

CHF 1.-

621

CHF 1.-

623

CHF 1.-

414

CHF 1.-

Partybrötchen gefüllt

1230

CHF 3.00

Salami

1231

CHF 3.00

Schinken

1232

CHF 3.00

Fleischkäse

1233

CHF 3.00

Thon

1234

CHF 3.00

Hartkäse (St. Pauli)

1235

CHF 3.00

Weichkäse (Brie)

1236

CHF 3.00

Ei

1237

CHF 3.00

Frischback-Brötli zum Selbstaufbacken

Wenn Sie spontan Gäste einladen, empfehlen wir unsere Frischback-Brötli. Im Tiefkühlfach unserer Geschäfte finden Sie 12 gemischte Partybrötchen. Einfach das Gebäck nach Anleitung in den vorgewärmten Ofen schieben und geniessen. Unser Sortiment: Semmeli, Bura, Mohn, Vollkorn, Fitkorn und Krustenbrötchen.

1516

CHF 12.00



Das Auge isst mit - klein und fein



Pikant und vollmundig - unsere Appetit-Macher

Unsere Kleingebäcke sind ideal, um Ihren Apéro abwechslungsreicher zu gestalten.

Unser Tipp: Schieben Sie die Küechli und Schinkengipfel nochmals kurz in den 180 Grad heissen Ofen, um das Gebäck warm zu geniessen.

	Art.-Nr.	CHF/Stk.
Käse-Zwiebel-Küechli	1253	CHF 2.60
Käse-Zwiebel-Speck-Küechli	1254	CHF 2.60
Gemüse-Küechli	1255	CHF 2.60
Spinat-Küechli	1256	CHF 2.60
Pizza-Küechli (mit Schinken, Käse, Tomaten)	1257	CHF 2.60
Mindestmenge: 10 Stück pro Sorte		
Schinkengipfel klein	1250	CHF 2.10
Schinkengipfel gross	1251	CHF 3.00
Mindestmenge: 20 Stück pro Sorte		



Unsere Salate: frisch, lecker, hausgemacht



Sie organisieren Ihre Party ... wir liefern die frisch zubereiteten Salate

Die verschiedenen Salate werden täglich in unserer Küche frisch zubereitet. Wählen Sie Ihre Favoriten aus unserem Sortiment. Passend dazu backen unsere Bäcker knusprige Paillassebrote, Pariserbrot oder diverse Spezialbrote.

Wir bitten Sie, die Salate zwei Arbeitstage im Voraus zu bestellen.

Über die verschiedenen Möglichkeiten beraten wir Sie persönlich in einem unserer Geschäfte telefonisch oder per Mail (Infos auf Seite 2).





Zusätze:

Brotcroûtons
Kürbiskerne
Sonnenblumenkerne
Sesam

Pro 100g CHF 3.50

Auswahl an Salaten für Ihr Salatbuffet

Bunt gemischte Blattsalate
Pouletsalat Florida *
Tomaten-Mozzarella-Salat mit Basilikum
Curry-Mais-Salat
Rüebli Salat
Mexikanischer Bohnensalat (rassig)
Krautsalat mit oder ohne Speckwürfel *
Kartoffelsalat
Selleriesalat „Waldorf Art“
Randensalat mit Apfelwürfel
Nudelsalat „Mündle“
Gurkensalat
Asiatischer Reissalat
Zigeunersalat nach Art des Hauses *
Wurst-Käse-
Kohlrabisalat an Sauerrahm
Thonsalat
Griechischersalat mit Feta

Art.-Nr. CHF pro 100 g

2960	CHF 4.50
2961	CHF 4.80
2962	CHF 4.80
2963	CHF 4.50
2964	CHF 4.50
2965	CHF 4.50
2966	CHF 4.50
2967	CHF 4.50
2968	CHF 4.50
2969	CHF 4.50
2970	CHF 4.50
2971	CHF 4.50
2972	CHF 4.50
2973	CHF 4.50
2974	CHF 4.50
2975	CHF 4.50
2976	CHF 4.80
2977	CHF 4.50

* Die Fleischprodukte sind aus der Schweiz

(Empfehlung pro Person 300g)

Mindestbestellmenge pro Sorte 1 kg

Salatdressing nach Wahl:

French-Style, Italian-Style und Indian-Style.

Flaschen 5 dl = CHF 7.60

Portionen = CHF 1.20

(Empfehlung eine Flasche für 5-6 Personen)



«Konditoren sind die besseren Komponisten.»

(Wolfgang Amadeus Mozart)



La dolce vita - nicht nur ein Augenschmaus



«Geniesse, wenn du kannst, und leide, wenn du musst.»

(Wolfgang von Goethe)

Süsse Kleinigkeiten

In diesem Sinne empfehlen wir zum Abschluss des Apéros süsse Kleinigkeiten wie ein Toblerone-Mousse, Panna Cotta oder Mini-Patisserie wie Cremeschnitten, Fruchttörtchen, Erdbeertörtchen (saisonal), Rouladen, Mohrenköpfe oder Sacherwürfel.

Minipatisserie muss mind. **4 Tage im Voraus** bestellt werden

	Art.-Nr.	CHF/Stk.
Panna Cotta	2261	3.00 CHF
Mini-Patisserie	2208	3.00 CHF
Toblerone-Mousse im Glas	2261	3.00 CHF

Eine weitere Möglichkeit sind zartschmelzende Pralinen oder unser feinstes Hauskonfekt.



Ein guter Grund, den Mund voll zu nehmen

Unsere höchste Priorität sind Qualität und Frische.

Über 40 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind täglich für Sie im Einsatz, damit Sie liebe Kundin, lieber Kunde, mit Freude unsere hausgemachten Produkte geniessen können.

Herzlichst

Kathrin & Pirmin



Wir beraten Sie gerne persönlich in unseren Geschäften:

Mauren, Telefon: +423/399 40 20

Eschen, Telefon: +423/399 40 25

Ruggell, Telefon: +423/399 40 27

Gamprin, Telefon: +423/399 40 26

Grabs, Telefon: +41/81 515 04 00

Ihre Offertenanfrage erreicht uns unter baeckerei@muendle.li
Preise gültig ab Januar 2023 / Preisänderungen vorbehalten.

