

Apropos Apéro

Häppchenweise den Gaumen verwöhnen
mit feinstem Apérogebäck vom Mündle



Knusprige Kornbrötchen gefüllt mit Schinken? Parisette 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.

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: +423/373 13 44
Gamprin, Telefon: +423/373 52 69

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

Art.-Nr.

CHF/Stk.

- | | |
|------|----------|
| 1110 | CHF 2.20 |
| 1112 | CHF 2.40 |
| 1111 | CHF 1.60 |

Sandwiches (im Tagessortiment) 7x9 cm:

- Schinken
- Salami
- Spargel
- Ei
- Thon
- Lachs
- Käse

- | | |
|------|----------|
| 1101 | CHF 3.60 |
| 1102 | CHF 3.60 |
| 1103 | CHF 3.60 |
| 1104 | CHF 3.60 |
| 1105 | CHF 3.60 |
| 1106 | CHF 3.60 |
| 1107 | CHF 3.60 |

Bruschetta

- mit Roastbeef
- mit Lachstartare
- mit Zucchetti und Kräuterfrischkäse

Mindestmenge: 10 Stück pro Sorte

- | | |
|------|----------|
| 1116 | CHF 2.20 |
| 1117 | CHF 2.20 |
| 1109 | CHF 2.20 |

Apéro-Törtle

- Tomatenmousse mit Rohschinken
- Poulet-Curry

Mindestmenge: 30 Stück pro Sorte

- | | |
|------|----------|
| 1113 | CHF 2.20 |
| 1114 | CHF 2.20 |



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

(Franz Ziegler)





Unsere knusprige Leckerei

Grissini pikant (pro 100 g)

Mindestmenge: 200 g / **Vorbestellung:** 3 Arbeitstage

Art.-Nr.

1126

CHF/Stk.

CHF 7.00

Sticks

Tomaten-Mozzarella

Rohschinken mit Melonen

Käse mit Trauben (saisonal)

Frucht-Sticks (Saisonfrüchte)

Mindestmenge: 10 Stück pro Sorte

1118

CHF 2.80

1119

CHF 2.80

1124

CHF 2.80

1125

CHF 2.80



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 36.00
0,5 Meter Laugenbrot (5 Pers.)	1403	CHF 36.00
0,5 Meter Burabrot (5 Pers.)	1622	CHF 36.00
0,5 Meter Kornbrot (5 Pers.)	1656	CHF 36.00
1 Meter Pariserbrot (10 Pers.)	1651	CHF 60.00
1 Meter Laugenbrot (10 Pers.)	1407	CHF 60.00
1 Meter Burabrot (10 Pers.)	1621	CHF 60.00
1 Meter Kornbrot (10 Pers.)	1655	CHF 60.00
1 kg Laugenbretzel (10 Pers.)	1408	CHF 58.00
1,5 kg Laugenbretzel (15 Pers.)	1409	CHF 78.00
2 kg Laugenbretzel (20 Pers.)	1410	CHF 98.00

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 -.80

620

CHF -.80

621

CHF -.80

623

CHF -.80

414

CHF -.80

Partybrötchen **gefüllt**

1230

CHF 2.60

Salami

1231

CHF 2.60

Schinken

1232

CHF 2.60

Fleischkäse

1233

CHF 2.60

Thon

1234

CHF 2.60

Hartkäse (St. Pauli)

1235

CHF 2.60

Weichkäse (Brie)

1236

CHF 2.60

Ei

1237

CHF 2.60

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 9.00



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 2.40
Käse-Zwiebel-Speck-Küechli	1254	CHF 2.40
Gemüse-Küechli	1255	CHF 2.40
Spinat-Küechli	1256	CHF 2.40
Pizza-Küechli (mit Schinken, Käse, Tomaten)	1257	CHF 2.40
Mindestmenge: 10 Stück pro Sorte		
Schinkengipfel klein	1250	CHF 1.90
Schinkengipfel gross	1251	CHF 2.80
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 mit Oliven oder Tomaten oder Focacciabrote.

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).



Mini-Salatbuffet ab 10 Personen:

3 Sorten Salat, pro Person 300 g
sowie zwei Salatsaucen nach Wahl

CHF pro Person

CHF 7.50

Kleines Salatbuffet ab 20 Personen:

6 Sorten Salat, pro Person 300 g
inklusive Brotroutons, Sonnenblumen- und Kürbiskerne
und Sesam sowie zwei Salatsaucen nach Wahl

CHF 9.50

Grosses Salatbuffet ab 50 Personen:

10 Sorten Salat, pro Person 400 g
inklusive Brotroutons, Sonnenblumen- und Kürbiskerne,
Sesam, Zwiebeln, gehackte Eier sowie zwei Salatsaucen
nach Wahl

CHF 14.50

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-Salat *
Kohlrabisalat an Sauerrahm
Thonsalat
Hirtensalat mit Fetakäse

Art.-Nr.**CHF pro 100 g**

2960	CHF 3.50
2961	CHF 3.50
2962	CHF 3.50
2963	CHF 2.80
2964	CHF 2.10
2965	CHF 2.40
2966	CHF 2.80
2967	CHF 2.80
2968	CHF 2.60
2969	CHF 2.20
2970	CHF 2.60
2971	CHF 2.10
2972	CHF 2.60
2973	CHF 3.50
2974	CHF 3.50
2975	CHF 2.20
2976	CHF 4.00
2977	CHF 3.20

* Die Fleischprodukte sind aus der Schweiz

Mindestbestellmenge pro Sorte 1 kg

Salatdressing nach Wahl:

French-Style, Italian-Style und Indian-Style.
Unsere Salatsaucen sind auch im Flaschenverkauf
in unseren Geschäften erhältlich (5 dl = CHF 7.40)

(Preisänderungen vorbehalten)



«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.

	Art.-Nr.	CHF/Stk.
Toblerone-Mousse im Glas	2260	2.80 CHF
Panna Cotta	2261	2.80 CHF
Mini-Patisserie	2208	2.40 CHF

Mindestmenge: 10 Stück pro Sorte

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 und Pirmin Mündle und das gesamte Mündle-Team.



Wir beraten Sie gerne persönlich in unseren Geschäften:

Mauren, Telefon: +423/399 40 20

Eschen, Telefon: +423/399 40 25

Ruggell, Telefon: +423/373 13 44

Gamprin, Telefon: +423/373 52 69

Ihre Offertenanfrage erreicht uns unter baeckerei@muendle.li.



Mümdles Tortenbuffet





Mmhh ...
zum Zmorga Mündles
hausgemachte Konfitüre.

Viel Frucht, wenig Zucker.
Ein Fruchtgenuss!



*Ein guter Grund,
den Mund voll zu nehmen!*

