

SEIT
1897

Apéro

feine
Starter

*Kleine Häppchen –
grosser Genuss:
der Apéro*

Bachmann



8



11



12



16

Inhalt

Herzlich willkommen	3
Planung & Mengenberechnung	4
Bruschette	6
Apéro-Brötli	7
Canapés	8
Apéro-Canapés	9
Canapés gross	9
Mini Salate	10
Paillassini	11
Platten	12
Käseplatte	13
Fleischplatte	13
Fleischplatte ohne Schweinefleisch	13
Platte mit Fleisch und Käse	13
Apéro-Gebäck & Dips	14
Brote	15
Mini-Brötli	15
Pain Paillasse® geschnitten	15
Süsses	16
Mini-Pâtisserie	17
Macarons	17
Pralinés	17
Gut zu wissen	18
Fachgeschäfte & Lieferservice	19

Beraten und bestellen

Lassen Sie sich beim Planen Ihres Apéros von uns helfen. So profitieren Sie vom Know-how unseres Beratungsteams, wie Sie Apéro-Spezialitäten clever kombinieren und wieviel Sie für welchen Apéro brauchen.

Ihre Bestellung können Sie telefonisch, per E-Mail sowie in den Fachgeschäften aufgeben oder direkt im Online-Shop bestellen.



Kundendienst: Tel. 041 227 70 70



E-Mail: kundendienst@confiserie.ch



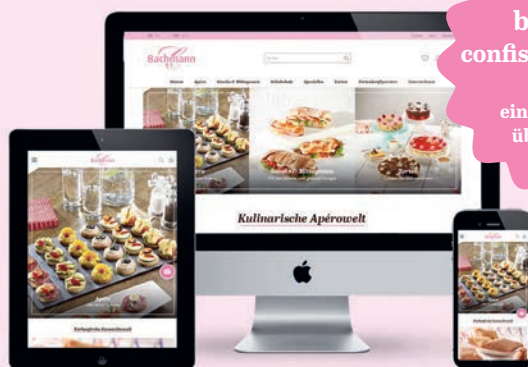
Online-Shop: confiserie.ch



Fachgeschäfte: alle Standorte Seite 19

**Online
bestellen
confiserie.ch/apero**

einfach · schnell
übersichtlich





Willkommen in unserer Apérowelt

Lassen Sie uns gemeinsam die grosse Kunst der kleinen Verführung zelebrieren. Denn ein Apéro kann so viel mehr sein als nur ein Glas Wein mit Salztängeli. Vom klassischen Canapé über gefüllte Brote bis zum Konfekt: Machen Sie Ihren Apéro mit unserem feinen Fingerfood zum unvergesslichen Event.

Nichts eignet sich besser zum Anstossen, Plaudern und Feiern als ein unkomplizierter Apéro. Keine Sitzordnung, keine Menükarte – hier geschieht alles nach Lust und Laune.

Ob beim kleinen Plättli im Freundeskreis oder beim Catering für ein paar hundert Gäste. Wir begleiten Sie nicht nur kulinarisch sondern auch beim Planen Ihres Apéros.

Alle Spezialitäten stellen wir täglich frisch in unserer Luzerner Backstube her. Aus regionalen Zutaten, mit viel Handarbeit und verkauft in über 26 Fachgeschäften. So leben wir bereits in der 4. Generation das Erbe unserer Vorfahren – gemeinsam mit 750 Mitarbeitenden.

Feinschmecker Grüsse

Raphael Bachmann

Matthias Bachmann



So gelingt Ihr Apéro

Kleine Häppchen für den grossen Genuss: Es gibt so viele Möglichkeiten, wie Sie Ihre Gäste beim nächsten Apéro überraschen und verwöhnen können. Wir unterstützen Sie gerne dabei – kulinarisch und mit unserem Know-how.

Richtige Mengen

Nach vielen hundert Apéro-Events wissen wir ziemlich genau, was Sie für Ihre Gäste brauchen. Unsere Mengen sind so berechnet, dass alle Anwesenden zufrieden sind, aber nicht zu viel Essen übrig bleibt. Die empfohlene Berechnung finden Sie bei den einzelnen Artikeln sowie als kombinierter Vorschlag auf der nächsten Seite.

Lieferfristen

Bitte beachten Sie die Angaben bei den einzelnen Artikeln. Hierbei handelt es sich um Richtwerte. Bei grossen Apéros sind wir froh, wenn Sie Ihre Bestellung frühzeitig aufgeben.

Vegetarisch und vegan

Mehr als nur Fleisch weglassen: Wir sind stolz auf unser breites Angebot an vegetarischen Spezialitäten, darunter auch vegane Varianten. Beide sind in diesem Katalog wie folgt gekennzeichnet:



vegetarisch



vegan

Abholen oder liefern lassen

Grundsätzlich ist beides möglich. Holen Sie Ihre Bestellung in einem unserer Fachgeschäfte ab (Seite 19) oder lassen Sie alles zu sich oder an die Event-Location liefern.

Tipp

Passendes Einweggeschirr gleich mitbestellen:

confiserie.ch/einweggeschirr





Damit für alle genug da ist

**Ob für vier oder 400 Personen:
Wenn Sie die Mengen richtig berechnen und das Zeitmanagement
im Griff haben, wird Ihr Apéro in bester Erinnerung bleiben.**

Apéro classic

Dieser Apéro findet vor einem Mittag- oder Nachtessen statt – oder einfach für den «Gluscht» zwischendurch.

Berechnung

Dauer	20–30 Minuten
Portionen	4–5 Stück pro Person
Gewicht	ca. 80–120 g pro Person

Vorschläge (pro Person)

- 1 • 4–5 Stück Apéro-Canapés oder Apérogebäck
- 2 • 3–4 Stück Bruschettas oder Apérobrötli gefüllt

Apéro riche

Dieser Apéro ist reichhaltiger und ersetzt bereits eine Zwischenmahlzeit. Er eignet sich ideal nach einem Event.

Berechnung

Dauer	40–60 Minuten
Portionen	6–8 Stück pro Person
Gewicht	ca. 180–240 g pro Person

Vorschläge (pro Person)

- 1 • 4 Stück Apéro-Canapés
• 1 Stück Apéro-Brötli
• 1 Stück Apéro-Gebäck
• 1 Stück Apéro-Pâtisserie oder Macarons
- 2 • 2 Stück Apéro Canapés
• 2 Stück Bruschettas
• 2 Stück Apéro-Gebäck oder Apéro-Brötli
• 1 Stück Apéro-Pâtisserie oder Macarons

Apéro supérieur

Dieser Apéro ersetzt bereits eine Mahlzeit, zum Beispiel als Stehlunch am Mittag.

Berechnung

Dauer	60–90 Minuten
Portionen	10–12 Stück pro Person
Gewicht	ca. 340–440 g pro Person

Vorschläge (pro Person)

- 1 • 4 Stück Apéro Canapés
• 2 Stück Apérobrötli
• 3 Stück Apéro-Gebäck
• 2 Stück Apéro Pâtisserie oder Macarons
• 1 Stück Konfekt oder Praliné
- 2 • 2 Stück Apéro Canapés diagonal
• 2 Stück Bruschettas
• 2 Stück Apérobrötli
• 2 Stück Apéro-Gebäck
• 3 Stück Apéro Patisserie oder Macarons

Herzhaft kombiniert

Dazu passen zusätzlich unsere Mini Salate (Seite 10), eine Käse- oder Fleischplatte (Seite 13) sowie Dip-Gemüse (Seite 14). Beachten Sie die Mengenberechnung bei diesen Artikeln (für Apéro classic gerechnet) und reduzieren Sie die Vorschläge entsprechend.

Tipp

Bestellen Sie die passenden Getränke zu Ihrem Apéro:

confiserie.ch/getraenke





Mmmhhh...
che buono!

Bruschette

Ein Stück Italien im Kleinform

Die italienischen Bruschette sind mehr als ein Häppchen und trotzdem handlich genug für ein Apéro im Stehen oder für einen unkomplizierten Lunch.

Für diese beliebten Antipasti belegen wir unser luftiges Vollkornbaguette in unterschiedlichen Variationen – von Tomate-Mozzarella über Lachs bis zu Tête de Moine.

Tipp

Bruschette jetzt online
entdecken und bestellen:
confiserie.ch/bruschette



Sorten	Ei & Gurke
	Krustenschinken (CH)
	Lachs
	Landrauschschinken (CH)
	Salami Milano (CH)
	Spargel
	Tête de Moine
	Thon Mousse
	Tomaten-Mozzarella

Varianten	1 12 Stück	CHF 46.–
	2 16 Stück	CHF 61.–
	3 20 Stück	CHF 76.–

Gewicht 30–40 g pro Stück

Lieferfrist Heute bis 15 Uhr bestellen,
morgen ab 10 Uhr erhältlich.



Apéro-Brötli

Klein, fein und unwiderstehlich



Vielfältig, raffiniert und unkompliziert: Unsere Apéro-Brötli sind feinste Sandwiches im Kleinformat.

Die frischen Laugen-, Vollkorn- oder Mohnbrötli überraschen mit kreativen und sorgfältig zubereiteten Füllungen. Von traditionell bis exotisch, von urchig bis urban – und natürlich auch in vegetarischen Variationen.



Sorten	Brioche Ei und Gurke
	Brioche Lachs
	Füürobig-Brötli Landrauschschinken (CH)
	Füürobig-Brötli Tête de Moine
	Laugen Brötli Thon Mousse
	Laugen Brötli Krustenschinken (CH)
	Mohn-Brioche Greyerzer
	Mohn-Brioche Salami Milano (CH)
	Rüüdigs-Brötli Rüebli
	Rüüdigs-Brötli Frischkäse
	Soft Rye Camembert
	Soft Rye Chicken (CH) – Avocado
Varianten	1 12 Stück CHF 39.–
	2 20 Stück CHF 68.–
	3 24 Stück CHF 79.–
Gewicht	54–72 g pro Stück
Lieferfrist	Heute bis 15 Uhr bestellen, morgen ab 10 Uhr erhältlich.

Tipp

Bestellen Sie unsere Apéro-Brötli bequem im Online-Shop:
confiserie.ch/apero-brotli



Canapés

Kleine Kunstwerke fürs Buffet



Praktisch

Bestellen Sie die Apéro-Canapés
direkt im Online-Shop:
confiserie.ch/apero-canapes



Apéro-Canapés

Die kleinen, runden Canapés sind nicht nur kulinarisch ein Genuss, sondern auch ein Augenschmaus. Ideal für den kleinen Gluscht an einer Stehparty oder als kalte Vorspeise.

Die hausgemachten Broteisbeiben sind fein belegt und liebevoll garniert. Sie können zwischen neun verschiedenen Variationen wählen.

Sorten	Ei & Gurke  Krustenschinken (CH) Lachs Landrauchschinken (CH) Salami Milano (CH) Spargel  Tête de Moine  Thon Mousse Tomaten-Mozzarella 
Varianten	1 20 Stück CHF 56.– 2 24 Stück CHF 67.– 3 30 Stück CHF 84.–
Gewicht	20–30 g pro Stück
Lieferfrist	Heute bis 15 Uhr bestellen, morgen ab 10 Uhr erhältlich.



1



2



3



Canapés gross

Ob als kleiner Lunch oder zum Zvieri: Diese Canapés passen immer. Unser hausgemachtes, frisches Toastbrot wird mit Fleisch, Fisch oder vegetarisch belegt und mit Liebe zum Detail garniert.

confiserie.ch/canapes-gross



Scannen & bestellen

Sorten	Ei & Gurke  Krustenschinken (CH) Lachs Landrauchschinken (CH) Salami Milano (CH) Spargel  Tête de Moine  Thon Mousse Tomaten-Mozzarella 
Varianten	1 6 Stück CHF 31.– 2 12 Stück CHF 61.–
Gewicht	90–140 g pro Stück
Lieferfrist	Heute bis 15 Uhr bestellen, am übernächsten Tag ab 10 Uhr erhältlich.





Mini Salate

Weltweit inspiriert, frisch mariniert

Diese Mini Salate sind ein gesunder Genuss im praktischen Holzschälchen. Ob mexikanisch, orientalisch oder mediterran – lassen Sie sich von der Vielfalt überraschen.

Bereits mariniert und ohne zusätzliche Sauce servierfertig, eignen sich die Mini Salate ideal für einen Flying Lunch oder als Teil Ihres Apéro-Buffets.

Das mitgelieferte Einwegbesteck ist plastikfrei und biologisch abbaubar – der praktische Göffel vereint Gabel und Löffel in einem.

Sorten	Chicken Mexican (CH)
	Griechisch 
	Humus Falafel 
	Thon Mediterran
	Tomaten-Mozzarella 
Varianten	1 12 Stück CHF 34.–
	2 20 Stück CHF 56.–
Gewicht	50–60 g pro Schale
Lieferfrist	Heute bis 15 Uhr bestellen, morgen ab 10 Uhr erhältlich.
Tipp	Als Vorspeise oder Teil des Apéros rechnen Sie 2–3 Schälchen pro Person.



2

Tipp

Bestellen Sie unsere feinen Mini Salate bequem im Online-Shop: confiserie.ch/mini-salate



Paillassini

Knusprige Sandwiches mit Pain Paillasse®

Damit liegen Sie immer richtig: Herzhafte Sandwiches aus dem beliebtesten Brot der Schweiz. Das luftig-knusprige Pain Paillasse® wird grosszügig mit feinen Füllungen belegt und in praktische Stücke geschnitten.

Das Besondere am Pain Paillasse®: Der Teig gärt 48 Stunden lang und wird von Hand zu diesem einzigartigen Brot gedreht.

Sorten	Greizer 
	Schinken (CH)
	Thon-Mousse
	Tomaten-Mozzarella 

Varianten	1 12 Stück CHF 44.-
	2 20 Stück CHF 74.-

Gewicht	70-90 g pro Stück
---------	-------------------

Lieferfrist	Heute bis 15 Uhr bestellen, morgen ab 10 Uhr erhältlich.
-------------	---



zwischen
knusprigem
Pain Paillasse®



Tipp

Bestellen Sie unsere Paillassini ganz einfach im Online-Shop:
confiserie.ch/paillassini





Tipp

Bestellen Sie Fleisch- und Käseplatten einfach im Online-Shop:
confiserie.ch/fleisch-kaseplatten



Fleisch- und Käseplatten

Zum Teilen und Geniessen



Käseplatte

Wer Käse mag, wird diese Platte nicht mehr aus den Augen lassen. Sie vereint die beliebtesten Sorten, allen voran würziger Tête de Moine, vollmundiger Sbrinz und rezenter Greyerzer.

Platte 37×27 cm **CHF 64.–**



Rechnen Sie zum Apéro classic mit ca. 80–90 g pro Person.

Fleischplatte

Es gibt Dinge, die man nicht neu erfinden muss – wie eine reichhaltige Fleischplatte fürs Apéro. Würzige Salami, saftiger Fleischkäse und zarter Rohschinken sorgen für herzhaften Genuss aus bestem Schweizer Fleisch.

Platte 37×27 cm **CHF 64.–**



Rechnen Sie zum Apéro classic mit ca. 90–100 g pro Person.



*Perfekt mit
Pain Paillasse®*

Bestellen Sie dazu
Pain Paillasse®
geschnitten (Seite 15).

Platte mit Fleisch und Käse

Dieses Duo ist unschlagbar: Feinster Aufschnitt aus Schweizer Fleisch Seite an Seite mit den beliebtesten Käsesorten – ein vielseitiger Klassiker fürs Apéro.

Platte 37×27 cm **CHF 64.–**



Rechnen Sie zum Apéro classic mit ca. 90–100 g pro Person.



Heute bis 15 Uhr
bestellen,
morgen ab 10 Uhr
erhältlich.



ohne
Schweine-
fleisch

Fleischplatte ohne Schweinefleisch

Platte 37×27 cm **CHF 64.–**



Rechnen Sie zum Apéro classic mit ca. 90–100 g pro Person.

Apéro-Gebäck

Frisch gebacken, knusprig warm

Sie sind knusprig, warm und die perfekte Ergänzung zu kalten Apéro-Häppchen: Unsere beliebten Gebäck-Klassiker für den kleinen Hunger.

Vom Chäschüechli bis zur Pizza-Quiche – das Gebäck im Kleinformat wird bei uns frisch hergestellt. * confiserie.ch/apero-gebacke

Sorten	Apéro-Chäschüechli  Apéro-Pizza Quiche  Apéro-Quiche Lorraine (CH) Apéro-Spinat-Feta Quiche 
Gewicht	24–38 g pro Stück
Varianten	1 20 Stück CHF 48.– 2 35 Stück CHF 84.–
Lieferfrist	Heute bis 15 Uhr bestellen, morgen ab 10 Uhr erhältlich.
*Hinweis	Die Gebäcke werden kalt geliefert und können bei 190°C für 12 Minuten gewärmt werden. Die Platte ist ofentauglich.



Scannen & bestellen



Dip-Gemüse

Frisch, knackig und voller Farbe

Frisch, knackig, gesund – und eine willkommene Abwechslung. Diese rohen Gemüse-Sticks mit den vier passenden Dips sind die perfekte Ergänzung zu Apéro-Klassikern wie Canapés und Gebäck.

Wir rüsten, raffeln und schneiden das Gemüse – Sie verwöhnen Ihre Gäste.

Dip-Gemüse mit vier Saucen 
1300 g Gemüse (Broccoli, Cherrytomaten, Gurken, Frisée-Salat, Peperoni, Radiesli, Kohlrabi, Rübli) und 4 Saucen, 150 g (Cocktail, Curry, Maison, Tartar). Platte 37×27 cm **CHF 71.–**

 Rechnen Sie zum Apéro classic mit ca. 120 g pro Person.

Jetzt bestellen

Einfach und bequem in unserem Online-Shop bestellen:
confiserie.ch/dips



Heute bis 15 Uhr bestellen, am übernächsten Tag ab 10 Uhr erhältlich.



Mini-Brötli & Pain Paillasse®

Die perfekten Begleiter für den Apéro

Mini-Brötli

Mit viel Geduld hergestellt, von Hand geformt und frisch gebacken: Unsere Mini-Brötli passen perfekt zu Käse- und Fleischplatten sowie Mini Salate.

30-40g
pro Stück

Sorten Mohn-Brioche: Weiches Hefeteig-Brötli bestreut mit Mohnsamen
Soft-Rye Brötli: Zarter Roggen-Brioche mit Chia-, Leinsamen und Sonnenblumenkernen
Rüüdigs Brötli: Bio-Brötli mit Dinkel-Flocken Sonnenblumenkernen **BIO**
Laugen-Brötli: Leicht pikantes, luftiges Silserli
Brioche: Weiches, glänzendes Hefeteig-Brötli
Füürabig-Brötli: Knuspriges Bauernbrot aus Luzerner Dinkel

Varianten 1 | 16 Stück CHF 15,-
2 | 30 Stück CHF 29,-

Gewicht 30-40 g pro Stück

Lieferfrist Heute bis 15 Uhr bestellen, morgen ab 10 Uhr erhältlich.



Tipp

Bestellen Sie unsere feinen Brote bequem im Online-Shop:
confiserie.ch/pain-paillasse



Pain Paillasse® geschnitten

Das Original Pain Paillasse® stellen wir nach einem alten Rezept und mit viel Geduld her. Unter der knusprigen Kruste verbirgt sich ein luftiges Inneres mit über 80 Aromen.

Erst wenn der Teig 48 Stunden lang ruhen konnte, wird er von Hand zum typischen Pain Paillasse® gedreht.

Das geschnittene Pain Paillasse® passt bestens zu unseren Käse- und Fleischplatten sowie zu Mini Salaten.

Sorten Paillasse hell
Paillasse dunkel
Paillasse rustic
Paillasse Nuss

Varianten 1 | 20 Tranchen CHF 7,-
2 | 40 Tranchen CHF 14,-

Gewicht ca. 18 g pro Tranche

Lieferfrist Heute bis 15 Uhr bestellen, morgen ab 10 Uhr erhältlich.



Das beliebteste
Brot der Schweiz!

Süßes



Süße Verführungen im Kleinformat

**Erhältliche Varianten**

1 | 25 Stück CHF 28.– 2 | 36 Stück CHF 41.– 3 | 48 Stück CHF 55.–

Macarons

Knusprige Hüllen, gefüllt mit feinsten Crèmes:
Unsere Macarons sorgen mit ihren Farben und Aromen für kleine Highlights am Apéro-Buffer.

Wählen Sie aus fünf ganzjährigen Sorten sowie saisonalen Kreationen passend zur Jahreszeit.

confiserie.ch/apero-macarons



Scannen &
bestellen

Mini-Pâtisserie

Viele kleine, süsse Genussmomente fürs Apéro oder Dessert.
Unsere Mini-Pâtisserie wird aus besten Zutaten frisch hergestellt und liebevoll verziert.

Die Baby-Cupcakes und Mini-Schnittli sind in verschiedenen Aromen erhältlich und mit 20–40 g pro Stück ideal portioniert – perfekt, um sie bequem ohne Teller zu geniessen.

Das mitgelieferte Einwegbesteck ist plastikfrei und biologisch abbaubar – der praktische Göffel vereint Gabel und Löffel in einem.

confiserie.ch/mini-patisseries

Erhältliche Varianten1 | 16 Stück CHF 46.–
2 | 20 Stück CHF 58.–
3 | 24 Stück CHF 70.–
4 | 30 Stück CHF 87.–**Sorten****Mini-Schnittli**Mangomousse
Schoggimousse
Vanille-Marzipan
Crèmeschnittli**Cupcakes**Erdbeer
Oreo
Red Velvet
Schoggi

Scannen &
bestellen



Heute bis 15 Uhr
bestellen,
morgen ab 10 Uhr
erhältlich.

**Pralinés**

Mund auf, Augen zu – und für einen kleinen Moment steht die Welt still. Denn jedes Bachmann-Praliné ist ein kleines Meisterwerk aus feinsten Schokolade.

Darunter verbergen sich cremige Füllungen, weicher Marzipan, knackige Nüsse und feine Fruchtkomponenten – sorgfältig kombiniert für abwechslungsreiche Genussmomente.

Wir stellen für Sie eine vielfältige Mischung aus Pralinés und Truffles ohne Alkohol zusammen.

www.confiserie.ch/apero-pralines

Erhältliche Varianten

1 | 24 Stück CHF 34.– 2 | 36 Stück CHF 49.– 3 | 48 Stück CHF 69.–



Scannen &
bestellen

Nachhaltigkeit

Das tun wir heute für die Welt von morgen – aus ökologischer, sozialer und wirtschaftlicher Sicht.



Mehr zu diesen Themen:
confiserie.ch/nachhaltigkeit

- **Regionale Rohstoffe**
Wir verarbeiten nur beste, natürliche und frische Zutaten, wenn immer möglich aus der Region.
- **100% Naturstrom**
Wir setzen seit 10 Jahren zu 100% auf Naturstrom und erneuerbare Energien. Unser Strom stammt von zertifizierten Schweizer Wind- und Wasserkraftwerken.
- **Weniger CO₂-Ausstoss**
Unsere Wärmerückgewinnungsanlage verwandelt die Abwärme der Produktion in Brauchwarmwasser für unseren Hauptsitz und 170 Luzerner Haushalte.
- **Nachhaltige Verpackungen**
Unsere Säckli sind aus Maisstärke und 100% biologisch abbaubar, Becher und Menüboxen sind FSC-zertifiziert, Trinkröhrli aus PLA, das Einwegbesteck ist plastikfrei usw.
- **Nachhaltige Schokolade**
Gemeinsam mit Max Felchlin AG und Elucid setzen wir uns für eine Gesundheitsversorgung am Kakao-Ursprung ein und ermöglichen unseren Kakaobauern damit eine Krankenversicherung. Ausserdem pflegen wir eine sehr kurze Lieferkette. So befindet sich zwischen Felchlin und den Kakaobauern kein Zwischenhändler, was sowohl in die Transparenz als auch in die Rückverfolgbarkeit einzahl.
- **Gegen Food-Waste**
Nicht verkaufte Lebensmittel geben wir an verschiedene Institutionen weiter, u. a. an «Tischlein deck dich», «Äss-Bar» in Luzern oder «Teller statt Kübel».

Gutes tun und das Beste geniessen.



10% des Gewinns aus dem Verkauf der Schutzengeli® gehen an die Bachmann Stiftung. Diese Summe fliesst seit der Gründung in die Länder zurück, wo Schutzengeli ihren Ursprung haben. Genussmenschen wie du werden so selbst zu Schutzengeln, um unter anderem die Berufsausbildung von Jugendlichen im Kakao-Anbau in der Elfenbeinküste zu unterstützen.



Mehr über die Bachmann Stiftung:
bachmann-stiftung.ch



Fachgeschäfte

Bahnhof Luzern	Luzern		Sihlcity	Zürich	
Schwanenplatz 7	Luzern		Bleicherweg 19	Zürich	
Tribschenstadt	Luzern		Rennweg 60	Zürich	
Pilatusstrasse 14	Luzern		Glattzentrum	Wallisellen	
Pilatusstrasse 17	Luzern		Shoppi Tivoli	Spreitenbach	
Alpenstrasse 9	Luzern		Metalli	Zug	
Rössligasse 17a	Luzern		Zugerland	Steinhausen	
Pavillon am Quai	Luzern		Surseepark	Sursee	
The Circle	Zürich Flughafen		Mall of Switzerland	Ebikon	
Stadelhofen	Zürich		Emmen Center	Emmenbrücke	
Bahnhofstrasse 89	Zürich		Pilatusmarkt	Kriens	
Zürich HB	Zürich		Länderpark	Stans	

 mit Café

 sonntags geöffnet

*Wir freuen uns
auf Ihren Besuch!*

Tipp

Alle Standorte und Öffnungszeiten
finden Sie hier:

confiserie.ch/standorte



Lieferservice

Abholung im Fachgeschäft

Gerne liefern wir Ihre Apéro-Bestellung kostenlos in eines unserer 26 Fachgeschäfte in der Zentralschweiz und Zürich. Ihre Bestellung können Sie somit bequem in einem Fachgeschäft in der Nähe Ihres Wohnortes abholen.

Lieferung an Wunschadresse

Für einen direkten Lieferservice an Ihre Wunschadresse, können Sie diese Option bei einer Online-Bestellung wählen.

Die jeweiligen Lieferkosten werden Ihnen im Bestellprozess errechnet und angezeigt. Gerne steht Ihnen auch unser Kundendienst zur Verfügung.

Kontakt

Bestell-Service: 041 227 70 70

E-Mail: kundendienst@confiserie.ch



Allgemeine Bedingungen

Gewichts- und Grössenangaben sind Durchschnittswerte und unverbindlich. Preis- und Sortimentsänderungen sowie alle Rechte behalten wir uns vor. Angebot voraussichtlich gültig bis Dezember 2027. Alle Fotos unterliegen dem Copyright der Confiserie Bachmann AG.

SEIT
1897

***Dein täglicher
Genussmoment®***

The logo features the word "Bachmann" in a serif font, with a stylized, flowing graphic element that resembles a swirl or a stylized 'B' integrated into the lettering.