

SEIT
1897

Apéro

feine
Starter

*Kleine Häppchen -
grosser Genuss:
der Apéro*

Bachmann

Inhalt



Vorwort	3
Planung	4
Mengenberechnungen	6
Bruschette	8
Canapés	10
Apéro-Canapés	10
Canapés gross	12
Apéro-Gebäck	14
Brote gefüllt	16
Apéro-Brötli	16
Paillassini	18
Brote	20
Mini-Brötli	20
Pain Paillasse	22
Mini Salate	24
Platten	26
Käseplatten	26
Fleischplatten	28
Fleisch- und Käseplatten	30
Dips	32

Süsses	34
Mini-Pâtisserie	34
Macarons	36
Pralinés	38
Getränke und Service	40
Getränke	40
Mietartikel und Geschirr	41
Gut zu wissen	42
Standorte	43

Preis- und Sortimentsänderungen sowie alle Rechte vorbehalten. Angebote gültig bis April 2026.



Grüezi!

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 Salzstängeli. 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 20 Fachgeschäften. So leben wir bereits in der 4. Generation das Erbe unserer Vorfahren – gemeinsam mit 650 Mitarbeitenden.

Feinschmecker Grüsse

A handwritten signature in pink ink that reads 'Matthias Bachmann'. The script is fluid and cursive.

Matthias Bachmann

A handwritten signature in pink ink that reads 'Raphael Bachmann'. The script is fluid and cursive.

Raphael Bachmann

Willkommen in unserer Apéro-Welt!

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.



Blick in unsere Luzerner
Backstube:
confiserie.ch/film





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 55) oder lassen Sie alles zu sich oder an die Event-Location liefern. Das gilt für unsere Apéro-Spezialitäten genauso wie für Getränke und Mietartikel.

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: Liste Seite 43

Online
bestellen
confiserie.ch/apero

einfach · schnell
übersichtlich



So gelingt Ihr Apéro sicher

**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, länger und bereits eine Zwischenmahlzeit. Er findet zum Beispiel nach einem Event statt.

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 superieur

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

Unser Tipp

Dazu passen zusätzlich unsere Mini-Salate (ab Seite 24), eine Käse- oder Fleischplatte (ab Seite 30) sowie Dip-Gemüse (Seite 32). Beachten Sie die Mengenberechnung bei diesen Artikeln (für Apéro classic gerechnet) und reduzieren Sie die Vorschläge entsprechend.

Bruschette



Tipp

Bestellen Sie Ihre Bruschette
bequem im Online-Shop:
confiserie.ch/bruschette



Bruschette

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.

Alle Bruschette sind pflanzlich geliert.

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

Gewicht 30-40 g pro Stück

Mindestmenge 4 Stück pro Sorte

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



12 Stück, 4er Einheit

Art.-Nr. 9007142

CHF 46.-

Platte Karton, klein

34×25 cm

Maximal 3 Sorten wählbar



16 Stück, 4er Einheit

Art.-Nr. 9007143

CHF 61.-

Platte Schieferoptik, gross

37×27 cm

Maximal 4 Sorten wählbar



20 Stück, 4er Einheit

Art.-Nr. 9007144

CHF 76.-

Platte Karton, gross

42×32 cm

Maximal 5 Sorten wählbar

Canapés



Praktisch

Bestellen Sie Ihre 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 Brotscheiben sind fein belegt und liebevoll garniert. Sie können zwischen neun verschiedenen Variationen wählen.

Alle Apéro-Canapés sind pflanzlich geliert.

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

Gewicht	20–30 g pro Stück
Mindestmenge	4 Stück pro Sorte
Lieferfrist	Heute bis 15 Uhr bestellen, morgen ab 10 Uhr erhältlich.



20 Stück, 4er Einheit

Art.-Nr. 9007154

CHF 56.–

Platte Karton, klein

34 × 25 cm

Maximal 5 Sorten wählbar



24 Stück, 4er Einheit

Art.-Nr. 9007156

CHF 67.–

Platte Schieferoptik, gross

37 × 27 cm

Maximal 6 Sorten wählbar



30 Stück, 5er Einheit

Art.-Nr. 9007157

CHF 84.–

Platte Karton, gross

42 × 32 cm

Maximal 6 Sorten wählbar

Canapés



Einfach bestellen

Jetzt in unserem Online-Shop:
confiserie.ch/canapes-gross






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. Die dünne Gelierung ist rein pflanzlich.

Sie erhalten unsere Canapés gluschtig drapiert auf schwarzem Karton oder auf wiederverwendbaren Platten in Schieferoptik.

Sorten

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

Gewicht 90–140 g pro Stück

Mindestmenge 2 Stück pro Sorte

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



6 Stück, 2er Einheit

Art.-Nr. 9007181

CHF 31.–

Platte Karton, klein

34 × 25 cm

Maximal 3 Sorten wählbar



6 Stück, 2er Einheit

Art.-Nr. 9007182

CHF 31.–

Platte Schieferoptik gross

37 × 27 cm

Maximal 3 Sorten wählbar



12 Stück, 3er Einheit

Art.-Nr. 9007183

CHF 61.–

Platte Karton, gross

42 × 32 cm

Maximal 4 Sorten wählbar



Tipp

Bestellen Sie Ihr Apéro-Gebäck
bequem im Online-Shop:
confiserie.ch/apero-gebacke






Apéro-Gebäck

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

Vom bis zur Pizza-Quiche – das Gebäck im Kleinformat wird bei uns frisch hergestellt.

Die Gebäcke werden kalt geliefert und können bei 190°C für 12 Minuten gewärmt werden. Die Platte ist ofentauglich.

Sorten	Apéro-Chäschüechli  Apéro-Pizza Quiche  Apéro-Quiche Lorraine (CH) Apéro-Spinat-Feta Quiche 
Gewicht	24–38 g pro Stück
Mindestmenge	4 Stück pro Sorte
Lieferfrist	Heute bis 15 Uhr bestellen, morgen ab 10 Uhr erhältlich.
Empfehlung	Schinkengipfeli sind am beliebtesten und sollten mindestens einen Drittel des Gebäcks ausmachen.

20 Stück, 4er Einheit

Art.-Nr. 9007184 CHF 48.–
Platte Karton, klein
34 × 25 cm
Maximal 5 Sorten wählbar



35 Stück, 5er Einheit

Art.-Nr. 9007185 CHF 84.–
Platte Karton, gross
42 × 32 cm
Alle 5 Sorten wählbar





Tipp

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





Apéro-Brötli

Herzig, abwechslungsreich und sehr praktisch: 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
 Fүүürobig-Brötli Landrauchschinken (CH)
 Fүүürobig-Brötli Tête de Moine 
 Laugen Brötli Thon Mousse
 Laugen Brötli Krustenschinken (CH)
 Mohn-Brioche Greyerzer 
 Mohn-Brioche Salami Milano (CH)
 Rүүüdig's-Brötli Rűebli 
 Rүүüdig's-Brötli Frischkäse 
 Soft Rye Camembert 
 Soft Rye Chicken (CH) - Avocado

Gewicht 54–72 g pro Stück

Mindestmenge 4 Stück pro Sorte

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



12 Stück, 4er Einheit

Art.-Nr. 9005569

CHF 39.–

Platte Karton, klein

34 × 25 cm

Maximal 3 Sorten wählbar



20 Stück, 4er Einheit

Art.-Nr. 9005574

CHF 68.–

Platte Schieferoptik, gross

37 × 27 cm

Maximal 5 Sorten wählbar



24 Stück, 4er Einheit

Art.-Nr. 9005570

CHF 79.–

Platte Karton, gross

42 × 32 cm

Maximal 6 Sorten wählbar



Brote gefüllt



Tipp



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



Paillassini

Damit liegen Sie immer richtig: Feine, 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	Greyerzer  Poulet Burger (CH) Schinken (CH) Thon-Mousse Tomaten-Mozzarella 
Gewicht	70–90 g pro Stück
Mindestmenge	4 Stück pro Sorte
Lieferfrist	Heute bis 15 Uhr bestellen, morgen ab 10 Uhr erhältlich.

12 Stück, 4er Einheit

Art.-Nr. 9007095 CHF 44.-
Platte Karton, klein
34 × 25 cm
Maximal 3 Sorten wählbar



20 Stück, 4er Einheit

Art.-Nr. 9007096 CHF 74.-
Platte Karton, gross
42 × 32 cm
Maximal 5 Sorten wählbar





Tipp

Bestellen Sie Ihre Mini-Brötli
schnell im Online-Shop:
confiserie.ch/mini-brotli



Mini-Brötli

Für unser Brot verarbeiten wir beste Rohstoffe zu einem Teig, den wir geduldig ruhen lassen, von Hand formen und anschliessend perfekt backen. Soviel Geduld und Erfahrung stecken auch in jedem einzelnen Mini-Brötli.

Die beliebten Brotsorten im Kleinformat passen perfekt zu Käse- und Fleischplatten oder zu Mini-Salaten.

Sorten

Brioche: Weiches, glänzendes Hefeteig-Brötli

Füürabig-Brötli: Knuspriges Bauernbrot aus Luzerner Dinkel

Laugen-Brötli: Leicht pikantes, luftiges Silberli

Mohn-Brioche: Weiches Hefeteig-Brötli bestreut mit Mohnsamen

Rüüdigs Brötli: Bio-Brötli mit Dinkel-Flocken Sonnenblumenkernen 

Soft-Rye Brötli: Zarter Roggen-Brioche mit Chia-, Leinsamen und Sonnenblumenkernen

Gewicht	30–40 g pro Stück
Mindestmenge	4 Stück pro Sorte
Lieferfrist	Heute bis 15 Uhr bestellen, morgen ab 10 Uhr erhältlich.

16 Stück, 4er Einheit

Art.-Nr. 9005576 CHF 15.–
 Platte Karton, klein
 34 × 25 cm
 Maximal 4 Sorten wählbar



30 Stück, 5er Einheit

Art.-Nr. 9005577 CHF 29.–
 Platte Karton, gross
 42 × 32 cm
 Alle 6 Sorten wählbar







Pain Paillasse

Das Original Pain Paillasse stellen wir nach einem altem Rezept und mit viel Geduld her. Unter der knusprigen Kruste versteckt sich ein luftig-leichtes Innenleben mit über 80 Aromen.

Erst wenn der Teig 48 Stunden lang ruhen konnte, wird er von Hand zu einem Pain Paillasse gedreht - zum beliebtesten Brot der Schweiz.

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

Sorten	Paillasse hell 
	Paillasse dunkel 
	Paillasse rustic 
	Paillasse Nuss 
Gewicht	ca. 18 g pro Tranche
Mindestmenge	20 Tranchen pro Sorte
Lieferfrist	Heute bis 15 Uhr bestellen, morgen ab 10 Uhr erhältlich.



Paillasse geschnitten

Art.-Nr. 9007198 CHF 7.-
 Platte Karton, klein, 34 × 25 cm
 20 Stück
 Maximal 1 Sorte wählbar



Paillasse geschnitten

Art.-Nr. 9007197 CHF 14.-
 Platte Karton, gross, 42 × 32 cm
 40 Stück
 Maximal 2 Sorten wählbar



Jetzt bestellen

Einfach und bequem in
 unserem Online-Shop:
confiserie.ch/pain-paillasse





Mini Salate






Mini Salate

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

Die Mini-Salate eignen sich bestens für einen Flying Lunch oder als Teil Ihres Apéro-Buffets. Unser Einwegbesteck wird dazu geliefert ist plastikfrei und biologisch abbaubar.

Die Salate sind bereits mariniert und es wird keine zusätzliche Sauce benötigt.

*Göffel sind eine Kombination aus Gabel und Löffel

Sorten	Chicken Mexican (CH) Griechisch  Humus Falafel  Thon Mediterran Tomaten-Mozzarella 
Gewicht	50–60 g pro Schale
Mindestmenge	4 Stück pro Sorte
Lieferfrist	Heute bis 15 Uhr bestellen, morgen ab 10 Uhr erhältlich.
Empfehlung	Als Vorspeise oder Teil des Apéros rechnen Sie 2–3 Schälchen pro Person.

12 Stück, 4er Einheit

Art.-Nr. 9007199 CHF 34.–
Platte Karton, klein
34 × 25 cm
Maximal 3 Sorten wählbar
*inkl. 12 Göffeln



20 Stück, 5er Einheit

Art.-Nr. 9007200 CHF 56.–
Platte Karton, gross
42 × 32 cm
Maximal 4 Sorten wählbar
*inkl. 20 Göffeln



Tipp

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



Platten





Käseplatten

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.

Liebevoll angerichtet, mit Früchten garniert und klar angeschrieben – diese Käseplatte ist ein Hingucker. Ob zum Apéro oder als Abschluss eines Menüs.

Käsesorten	Blauschimmel, Weisseschimmelkäse, Geisskäse, Greyerzer (rezent), Luzerner Rahmkäse, Sbrinz, Schnittlauch Frischkäse, Tête de Moine
Berechnung	Zum Apéro classic pro Person mit ca. 80–90 g rechnen.
Lieferfrist	Heute bis 15 Uhr bestellen, morgen ab 10 Uhr erhältlich.
Empfehlung	Bestellen Sie dazu Pain Paillasse geschnitten (Seite 22).



Platte Schieferoptik, gross

Art.-Nr. 9007212 CHF 64.–
37×27 cm, Käse 600 g



Tipp

Bestellen Sie feinste Käseplatten bequem im Online-Shop:
confiserie.ch/kaseplatten





Bequem
Fleischplatten können Sie in
unserem Online-Shop bestellen:
confiserie.ch/fleischplatten



Fleischplatten

Es gibt Dinge, die man nicht neu erfinden muss. So wie eine reichhaltige Fleischplatte für Ihr Apéro. Ob würzige Salami, saftiger Fleischkäse oder zarter Rohschinken: Alle Spezialitäten sind aus bestem Schweizer Fleisch.

Ein paar Scheiben frisches Pain Paillasse dazu, ein feines Glas Wein – und Ihr Apéro kann beginnen!

Fleischsorten Krustenschinken (CH), Mostbröckli (Rind, CH), Ofenfleischkäse (CH), Landrauschinken (CH), Salami Milano (CH)

Ohne Schweinefleisch:
Kalbsbrust gefüllt (CH), Mostbröckli (Rind, CH), Poulet Pastrami (CH), Poulet-lyoner (CH), Beef Pastrami (CH)

Berechnung Zum Apéro classic pro Person ca. 90–100 g rechnen

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

Empfehlung Bestellen Sie dazu Pain Paillasse geschnitten (Seite 22).



Platte Schieferoptik, gross

Art.-Nr. 9007214
37×27 cm, Fleisch 600 g

CHF 64.–



Platte Schieferoptik, gross

Art.-Nr. 9007215
37×27 cm, Fleisch 500 g

CHF 64.–



Fleisch- und Käseplatten

Dieses Duo ist unschlagbar: Feinster Aufschnitt aus Schweizer Fleisch Seite an Seite mit den beliebtesten Käsesorten. Unsere gemischte Fleisch- und Käseplatte ist ein Klassiker und ein Genuss für alle Sinne.

Ob für eine kleine Gruppe oder für die grosse Gesellschaft: Mit dieser attraktiven Auswahl an Spezialitäten liegen Sie garantiert immer richtig.

Sorten	Weisschimmelkäse, Greyerzer, Krustenschinken (CH), Mostbröckli (Bünd. CH), Ofenfleischkäse (CH), Landrauschschinken (CH), Salami Milano (CH), Sbrinz, Tête de Moine
Berechnung	Zum Apéro classic pro Person ca. 90–100 g
Lieferfrist	Heute bis 15 Uhr bestellen, morgen ab 10 Uhr erhältlich.
Empfehlung	Bestellen Sie dazu Pain Paillasse geschnitten (Seite 22).

Platte Schieferoptik, gross

Art.-Nr. 9007217 CHF 64.–

37 × 27 cm, Fleisch/Käse 600 g



Tipp

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





Dip-Gemüse

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. Ein guter Deal, oder?

Saucen

Vier verschiedene Saucen sind inbegriffen.



Sorten	Broccoli, Cherrytomaten, Gurken, Frisée-Salat, Peperoni, Radiesli, Kohlrabi, Rüeblli
Saucen	150 g in den Sorten Cocktail, Curry, Maison und Tartar
Berechnung	Zum Apéro classic pro Person ca. 120 g
	Heute bis 15 Uhr bestellen, am übernächsten Tag ab 10 Uhr erhältlich.
	Auf Sonntag, Montag, Feiertage und den Tag nach einem Feiertag 3 Tage Lieferfrist. Beispiel: Donnerstag bis 15 Uhr bestellen, am Sonntag erhältlich.

Palmbblatt-Schale

Art.-Nr. 9007218 CHF 71.-
42 x 28 cm, Gemüse 1300 g,
inkl. 4 Saucen Cocktail, Maison,
Curry, Tartar

Platte Schieferoptik, gross

Art.-Nr. 9007219 CHF 71.-
37 x 27 cm, Gemüse 1300 g,
inkl. 4 Saucen Cocktail, Maison,
Curry, Tartar



Jetzt bestellen

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





Bequem

Mini-Pâtisserie können Sie in
unserem Online-Shop bestellen:
confiserie.ch/mini-patisseries



Mini-Pâtisserie

Viele kleine, süsse Glücksmomente für Ihr Apéro oder zum Dessert: Die Mini-Ausgaben unserer beliebten Pâtisserie-Klassiker werden aus besten Zutaten frisch hergestellt und liebevoll verziert.

Die Baby-Cupcakes und Mini-Schnittli sind in verschiedenen Aromen erhältlich. Dank ihrer handlichen Grösse kann man sie bequem ohne Teller und im Stehen geniessen.

*Göffel sind eine Kombination aus Gabel und Löffel

Sorten	Mini-Schnittli	Cupcakes
	Mangomousse	Erdbeer
	Schoggimousse	Oreo
	Vanille-Marzipan	Red Velvet
	Crèmeschnittli	Schoggi
Gewicht	20–40 g pro Stück	
Mindestmenge	4 Stück pro Sorte	
Lieferfrist	Heute bis 15 Uhr bestellen, morgen ab 10 Uhr erhältlich.	



16 Stück, 4er Einheit

Art.-Nr. 9007225

CHF 46.–

Platte Schieferoptik, klein, 27×27 cm,
Maximal 4 Sorten wählbar
inkl. 16 Göffeln*



20 Stück, 4er Einheit

Art.-Nr. 9007226

CHF 58.–

Platte Karton, klein, 34×25 cm
Maximal 5 Sorten wählbar
inkl. 20 Göffeln*



24 Stück, 4er Einheit

Art.-Nr. 9007227

CHF 70.–

Platte Schieferoptik, gross, 37×27 cm
Maximal 6 Sorten wählbar
inkl. 24 Göffeln*



30 Stück, 5er Einheit

Art.-Nr. 9007228

CHF 87.–

Platte Karton, gross, 42×32 cm
Maximal 6 Sorten wählbar
inkl. 30 Göffeln*



Tipp

Bestellen Sie Macarons einfach
und schnell im Online-Shop:
confiserie.ch/apero-macarons



Macarons

Mit den Macarons sorgen Sie bei Ihrem Apéro für ein paar exquisite Farbtupfer. Eine knusprige Hülle gefüllt mit feinsten Crèmes – das ist allerhöchste Pâtisserie-Kunst.

Stellen Sie Ihre Macarons-Auswahl individuell zusammen: Unser Sortiment besteht aus fünf ganzjährige Sorten und aus einem saisonalen Angebot mit jeweils vier Aromen, die zur Jahreszeit passen.

Sorten ganzjährig Schoggi, Vanille, Himbeere, Espresso, Blueberry-Jogurt

Sorten saisonal Baileys, Banana Split, Baumnuss-Caramel, Bratapfel, Champagner, Fudge Sea Salt, Glühwein, Kokos-Ananas, Litschi-Pfirsich, Latte Macchiato, Mandarine, Oreo, Pistache, Rhabarber-Erdbeere, Schoggi-Mango, Schoggi-Passionsfrucht, Schwarzwälder, Wassermelone, Zitrone, Zwetschgen-Zimt

Die saisonalen Sorten gelten als eine Sorte und beinhalten jeweils 4 verschiedene Aromen. Diese werden je nach Sorte in gleicher Anzahl ergänzt. Saisonale Sorten können nicht einzeln gewählt werden.

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



24 Stück, 4er Einheit

Art.-Nr. 9007234

Platte Schieferoptik, rund, ø 22 cm
Maximal 6 Sorten wählbar

CHF 28.-



36 Stück, 6er Einheit

Art.-Nr. 9007235

Platte Schieferoptik, klein, 27 x 27 cm
Maximal 6 Sorten wählbar

CHF 41.-



48 Stück, 6er Einheit

Art.-Nr. 9007236

Platte Schieferoptik, gross 37 x 27cm
Maximal 8 Sorten wählbar

CHF 55.-



Pralinés

Mund auf, Augen zu – und für ein paar Sekunden steht die Welt still. Weil Sie mit jedem Bachmann-Praliné ein kleines Meisterwerk genießen.

Unter feinsten Schokolade verstecken sich cremige Füllungen, weicher Marzipan, kräftige Nüsse oder feine Fruchtkomponenten.

Sorten	Wir stellen für Sie eine abwechslungsreiche Mischung aus Trüffel ohne Alkohol und Pralinés zusammen.
Lieferfrist	Heute bis 15 Uhr bestellen, morgen ab 10 Uhr erhältlich.



24 Stück

Art.-Nr. 9007389
Platte Schieferoptik, rund
ø 22 cm

CHF 34.-



36 Stück

Art.-Nr. 9007390
Platte Schieferoptik, klein
27×27 cm

CHF 49.-



48 Stück

Art.-Nr. 9007391
Platte Schieferoptik, gross
37×27 cm

CHF 69.-





Tipp

Bestellen Sie Pralines ganz bequem in unserem Online-Shop: confiserie.ch/apero-pralines



Getränke

Service

Softdrinks

Art. 9001741	Evian	50 cl	CHF	3.00
Art. 9001742	Valsler mit Gas	50 cl	CHF	3.20
Art. 9001743	Coca-Cola	50 cl	CHF	3.20
Art. 9001744	Coca Cola Zero	50 cl	CHF	3.20
Art. 9001745	Rivella blau	50 cl	CHF	3.40
Art. 9001747	Fusetea Black Lemongrass	50 cl	CHF	3.10
Art. 9001772	Vitawasser Ananas&Mango	50 cl	CHF	3.50
Art. 9005746	Vitawasser Limette&Zitrone	50 cl	CHF	3.50
Art. 9001775	Bio Schorle Apfel		CHF	3.50
Art. 9005961	Bio Tee Himbeer Melisse		CHF	3.40
Art. 9005962	Bio Tee Zitrone Holunder		CHF	3.40
Art. 9005963	Bio Tee Ginger Detox		CHF	3.40
Art. 9005906	Orangensaft 250ml		CHF	3.10
Art. 9001774	Bio Limo Zitrone-Limette		CHF	3.40
Art. 9001773	Bio Limo Exotic		CHF	3.40



Lieferservice

Gerne liefern wir Ihre Apéro-Bestellung kostenlos in eines unserer 22 Fachgeschäfte in der Zentralschweiz und Zürich. Ihre Bestellung können Sie somit bequem in einem Fachgeschäft in der Nähe Ihres Wohnortes abholen.

Tipp

Unsere Standorte inkl.
Öffnungszeiten finden Sie hier:

confiserie.ch/standorte



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 unter 041 227 70 70 oder kundendienst@confiserie.ch zur Verfügung.



Mietartikel und Geschirr



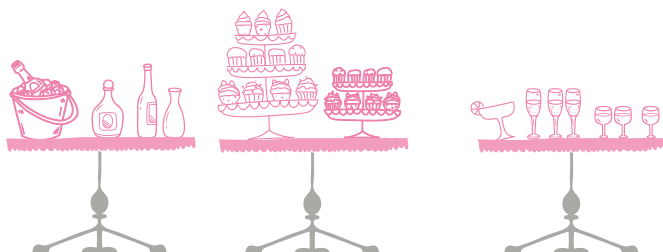
Mietartikel

Der Preis der Mietartikel gilt pro Stück und Tag. Sie müssen bei uns an der Werkhofstrasse 20 in Luzern abgeholt und innerhalb von 3 Tagen zurückgebracht werden. Mietartikel sind ausschliesslich in Kombination mit einer Produktebestellung im selben Wert erhältlich.

Einweggeschirr

Einheit Preis

Art. 9007678	Kartonteller rechteckig 13×20 cm	10 CHF 2.-
Art. 9007679	Kartonteller rechteckig 18×26 cm	10 CHF 3.-
Art. 9007755	Einweg Kaffeeelöffel	10 CHF 1.-
Art. 9007756	Einweg Suppenlöffel	10 CHF 1.-
Art. 9007757	Einweg Gabel	10 CHF 1.-
Art. 9007758	Einweg Messer	10 CHF 1.-
Art. 9007682	Einweg Espresso Becher 1dl	10 CHF 2.-
Art. 9007680	Einweg Kaffeebecher 2dl	10 CHF 2.-
Art. 9007681	Einweg Kaffeebecher 3dl	10 CHF 3.-
Art. 9000778	Servietten Bachmann	10 CHF 1.-



Allgemeine Bedingungen

Gewichts- und Grössenangaben sind Durchschnittswerte und unverbindlich. Preis- und Sortimentsänderungen sowie alle Rechte behalten wir uns vor. Angebot voraussichtlich gültig bis April 2026.

Alle Fotos unterliegen dem Copyright der Confiseur Bachmann AG. Rückgabe der Mietartikel innerhalb von 3 Tagen. Bei Verlust oder Defekt wird deren Beschaffungswert in Rechnung gestellt.



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 einzahlt.
- **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 & Cafés

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

 mit Café

 sonntags geöffnet

Öffnungszeiten

Detaillierte Angaben zu unseren Öffnungszeiten finden Sie auf: confiserie.ch/standorte

Kontakt

Bestell-Service: 041 227 70 70

E-Mail: kundendienst@confiserie.ch

*Wir freuen uns
auf Ihren Besuch!*



SEIT
1897

***Dein täglicher
Genussmoment®***

Bachmann