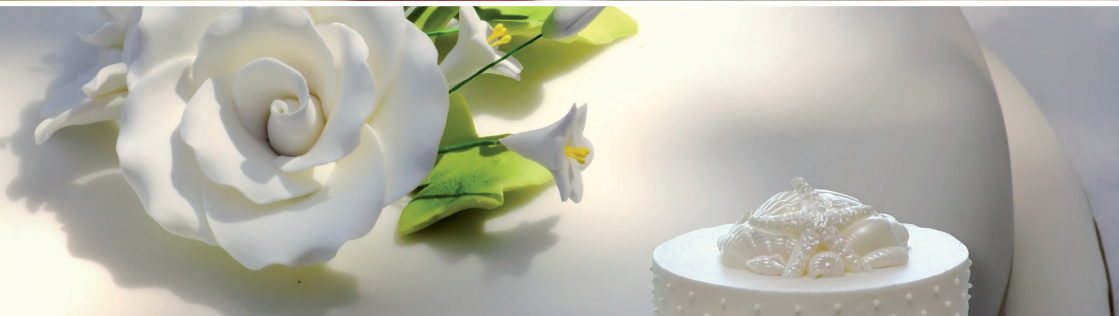


Hochzeit · Firmenevent · Privatparty



Englische Torte

Aromen:

Citron-Spécial, Kiwi-Passionsfrucht, Orange Soufflé, Schwarzwälder, Truffles. Himbeer-Chocolat, Vanille-Bourbon

Preise:

ab 32 Personen 15.50 pro Person
ab 68 Personen 14.50 pro Person
ab 100 Personen 13.50 pro Person

Preis nach Absprache:

Brautpaar, echte oder Marzipanblumen,
Dekor nach Wunsch.



www.confiserie-baumann.ch

Member
Chaîne Confiseur




Relais Desserts
Member Relais Desserts
International

Hochzeits-Torten

Mousetorten auf Tortenständer oder Tortentreppe

Aromen: Citron-Spécial, Kiwi-Passionsfrucht, Orangen-Soufflé, Schwarzwälder, Truffles, Himbeer-Chocolat, Vanille-Bourbon, Kirsch

Preise: ab 20 Personen 7.– bis 15.50 pro Person*

Preis nach Absprache: Brautpaar, echte oder Marzipanblumen, Dekor nach Wunsch.

Glacés-Torten

Unsere Sorbets werden aus reinem Fruchtmark hergestellt und die Glaces nur mit natürlichen Rohstoffen abgekocht.

Aromen: Himbeer, Erdbeer, Zitrone, Passion, Vanille, Chocolat und Mocca

Preise: ab 20 Personen 11.50 pro Person*

Preis nach Absprache: Brautpaar, echte oder Marzipanblumen, Dekor nach Wunsch.

Dessert-Buffer

Croques en Bouche (Caramelisierte Choux)

mit Vanille-, Kirsch-, Choc- oder Mocca-Crème gefüllt

Ab 6 Personen und Aroma

Portion 12.–*

Profiterols (Glasierter Choux)

mit Schlagrahm gefüllt. Dazu wahlweise Vanille-, Kirsch-, Choc- oder Mocca-Sauce (im Gobelet)

Ab 6 Personen und Aroma

Portion 12.–*

Patisserie-Buffer

Truffleschnitte, Kiwi-Passionsfrucht, Himbeercharlotte, Schwarzwälder, Birnendessert, Cappuccino, Chaudet, Choc-Délice, Crèmeschnitte, Fruchttörtchen nach Saison, Grand Cru, Moccawürfel, Orangen-Soufflé, Schwedentörtchen, Savarin, Vanillegugelhopf mit Himbeersauce, Waldfrucht-Quark und weitere Sorten je nach Saison.



Zu Café, Glaces- oder Crèmedesserts

Amaretti Amaretto	6 Stück	11.50
	16 Stück	22.50
Caramel-Tuiles	125 g	15.00
Eric's Macarons surfins assortiert	6er-Schachtel	12.–
	16er-Schachtel	32.–
	24er-Schachtel	48.–
Truffles und Pralinés	100 g	12.–

werden in aufwendiger Handarbeit, aus nur erstklassigen Rohstoffen und in immer gleicher Frische hergestellt.

Geschenkschachteln

Eric's Deluxe-Schachtel	4er-Schachtel	12.50
Eric's Deluxe-Schachtel	9er-Schachtel	24.–

Mit Pralinés/Truffles nach Ihrem Wunsch zusammengestellt.



Eric's Gianduja-Selection

Das ideale «Give away» mit acht verschiedenen Gianduja-Aromen.

Stange à 8 Stück 18.50



Infrastruktur und Personaleinsatz

Miete

Champagner-Gläser	Stück	2.–
Universal-Gläser	Stück	1.50
Dessert-Teller 22 cm	Stück	1.50
Bestecke	Stück	1.–
Servietten Deluxe	50 Stück	19.80
Stehische	Stück	40.–
Tischtücher für Stehische	Stück	25.–
Tischtücher für Buffet	Stück	25.–
Zusätzliche Infrastruktur auf Anfrage		

Personal

Gerne stellen wir Ihnen Personal für Ihren Anlass zur Verfügung.

Ein Anlassleiter ist ab einem Einsatz von 3 Service-Angestellten erforderlich (ein zweiter ab 6 Personen), auch wenn das Personal von Ihnen rekrutiert wird.

Preis pro Einsatzstunde für Vorbereitung, Service und Aufräumarbeiten:

– Einsatz Servicepersonal	Stunde	45.–
– Einsatz Anlassleiter	Stunde	85.–

Alles zum Apéro

In Apéro-Grösse ab 20 Stück pro Sorte

Laugnbrezel	je	2.50*
Schinken- oder Salamidélíce	je	3.50*
Baumann-Fischli (mit Thon-Mischung)	je	3.80*
Lachs-Triangolo	je	3.80*
Bau-Männli (mit Tilsiter und Senf)	je	3.80*
Crusta-Ringli (mit Quark und Gurken)	je	3.80*
Käse-Pastetchen	je	3.00*
Zwiebel-Pastetchen	je	3.00*
Quiche Lorraine	je	3.00*
Spinat-Pastetchen	je	3.00*
Tomaten-Pastetchen	je	3.00*
Gourmet-Pastetchen (Lachs)	je	3.00*
Schinken-Gipfel	je	2.40*

Party-Brioche

Kleiner Brioche (6 Personen)	72.–
Grosser Brioche (8 Personen)	82.–

Party-Brezel

XXL-Brezel verschieden gefüllt 4 bis 20 Personen, pro Person	8.80*
--	-------

Salzkonfekt aus Blätterteig

Schinkengipfel, Lachs, Sardellen, Mohn, Kümmel, Käse und Mandeln (ab 400 g assortiert)	100 g	11.–*
--	-------	-------

Apéro-Brötchen Canapé in 1/2 Grösse

Lachs, Crevetten, Thon, Tatar, Schinken, Salami, Eiersalat, Spargeln, Quark Ab 20 Stück assortiert	
2 Stück pro Sorte	je 3.80*

Amuse-Bouche

Canapé in 1/4 Grösse mit Zahnstocher

Lachs, Crevetten, Thon, Tatar, Schinken, Salami, Eiersalat, Spargeln, Quark Ab 20 Stück assortiert	
4 Stück pro Sorte	je 2.80*

Apéro-Löffel

Lachs-Tatar, Crevetten-Cocktail, Tomaten-Mozarella, Ratatouille Ab 20 Stück assortiert	je 3.80*
--	----------

Apéro-Gläser

Cazpacho oder Gurken-Suppe kalt Ab 20 Stück assortiert	je 3.80*
---	----------

Apéro-Gebäck

Parmesan-Plätzchen	80 g	12.00
Salzmandeln (frisch geröstet)	200 g	12.50
Curry-Cashewnüsse	200 g	13.50
Flûtes au beurre	130 g	10.50
Flûtes Mohn und Kümmel	130 g	10.50