



Die einzige Backstube in der Zofinger Altstadt
www.leutwylerbeck.ch

Leutwyler's kulinarische «Apéro- und Dessert-Welt» lässt keine Wünsche offen:

- individuell
- variantenreich
- ganz nach «Kunden-Mass»
- frisch und «gluschtig»
- Genuss pur



Leutwyler
 Bäckerei-Konditorei

Bäckerei-Konditorei am Kirchplatz 12 · 4800 Zofingen
 Telefon 062 751 00 35 · Fax 062 751 48 35
hans@leutwylerbeck.ch · www.leutwylerbeck.ch
 Öffnungszeiten: Mo - Fr 7 - 18.30 / Sa 7 - 16 / So 9 - 12 Uhr

Leutwyler
 Bäckerei-Konditorei

Edition 8-2012

Leutwyler-Apéro-ABC

Wenn es kulinarisch um die genussreiche und so vielfältige Apéro-Welt geht, stehen meistens auch eine Menge Fragen im Raum. Wir möchten mit dieser Dokumentation möglichst viel Informationen geben, um das Bestellen zu vereinfachen.

Wieviel muss ich pro Person rechnen?

Hier kann es sich natürlich nur um Erfahrungs- bzw. Durchschnittswerte handeln.

Aber als Leitfaden für Ihre Disposition haben wir bei jeder Variante eine Mengen-Empfehlung notiert.

Je nach geplantem Anlass - ob

- Apéro-Buffer – vor Mittag- oder Nachtsessen
- Apérobuffet als Zwischenmahlzeit
- Catering als Mittagslunch
- Als leichtes Mittag- oder Nachtsessen kombinieren wir Verschiedenes – zum Beispiel «salzig + süss». Entscheidend für uns sind aber immer Ihre individuellen Wünsche.

Beratung

Wenn die vorgegebenen und sorgfältig zusammengestellten Varianten nicht Ihren Vorstellungen oder Bedürfnissen entsprechen, beraten wir Sie gern individuell und «massgeschneidert». Tel. 062/751 00 35. Bei grösseren Anlässen mit entsprechend umfangreichem Buffet bitten wir rechtzeitig um eine Terminvereinbarung für ein Gespräch, damit anschliessend genügend Zeit bleibt, alles sorgfältig sowie wunschgemäss vorzubereiten und zeitpunktgerecht zu liefern.

Konditionen

Preisänderungen, Sortimentsänderungen sowie alle Rechte sind vorbehalten.

Rückgabe der Leihgebände innert 3 Tagen (Depot).

Qualitäts-Garantie

Unsere kulinarische «Apéro-Welt» wird mit fachlichem Können und viel Liebe hergestellt.

Wir garantieren zudem auserlesene natürliche Rohstoffe bester Qualität und verzichten auf «künstliche» Zutaten. Und weil das Auge mit isst – was bei einem Apéro besonders ins Gewicht fällt – stellen wir an den optischen Eindruck sehr hohe Ansprüche. So entstehen – dank unserem künstlerischen Flair – fantasievolle und überraschende Kreationen, die aber nicht nur gut aussehen – sondern genau so gut munden.

Dafür bürgt

Hans Leutwyler

Hans Leutwyler Bäcker-/Konditormeister, Maître Confiseur

Leutwyler
Bäckerei-Konditorei

Unsere Spezialitäten

Als «give away», Begrüssungs- oder Abschieds-Geschenk, als Souvenir an einen gelungen Anlass...



▲ **Kirsch-Amaretti, diverse Packungsgrössen (Gold-Medaille und Sonderpreis Swiss Bakery Trophy 2010)**



▲ **Lukullus-Kugeln, diverse Packungsgrössen (Magnum-Champagner-Truffes in von Hans Leutwyler handbemalter Verpackung)**

▲ **Zofinger Wäppli, 2er/4er/6er/12er**

▲ **Zofinger Bsetzistei (Gold-Medaille) in 3 Verpackungsgrössen (6er/15er/30er)**

▲ **Zofinger Grüsse, 6er/8er/16er**

▲ **Oftringer Wäppli, 4er/6er/12er**

▲ **Praliné in Hülle und Fülle**



Leutwylers «Spezial-Hausdruckerei» macht's möglich!

Wir können Fotos, Firmen-Logos oder Texte problemlos einscannen oder ab Datenträger einfügen und mit Lebensmittel-farben auf hauchdünne Zuckerfolien, Oblaten oder Schokolade drucken.

So werden z.B. aus «Zofinger Wäppli» als Basis-Produkt Kunden-Geschenke für Firmen, Vereine, etc. – jeweils mit Logo oder Text gestaltet. Auch eine Familien-Feier erhält durch essbare Tischkärtchen mit aufgedrucktem Namen eine ganz spezielle Note. Sogar Brote, Brötchen und Gebäcke lassen sich so dekorieren, z.B. Weggli mit Vereins-Logo oder Familien-Wappen. Lassen Sie sich von uns beraten.

Durch diese Druckmöglichkeiten erhalten Produkte aus der Confiserie und Konditorei-Bäckerei als aussergewöhnliche und individuelle Geschenk-Ideen ganz neue Bedeutung.

Exclusives Dessert-Bufferet

(Ab 20 Personen)
18.50 Fr. / Person

- 1 Cremeschnitte
- 1 Brownie
- 1 Streuselkuchen
- 1 Schokoladen Gugelhopf mit Kokos und Maracujagelee
- 1 Amandine mit Himbeerganache und Fruchtdekor
- 1 Fruchttörtchen
- 2 Truffes
- 2 Butterkonfekt
- 1 mini Carac
- Becher mit Fruchtsalat
- Becher mit Mousse (div. möglich)
- Frische Ananas
- Früchte-Garnitur



Leutwyler

Bäckerei-Konditorei Leutwyler GmbH

Kleine Dessert-Variationen (Mini-Pâtisserie)

(Ab 10 Personen)
8.40 Fr. / Person
3 Stück z.B.

Cremeschnitte
Fruchttörtchen
Brownie

auch andere Kombinationen möglich - ganz nach Ihrer Wahl.
Jedes weitere Stück plus Fr. 2.80.



Leutwyler

Bäckerei-Konditorei Leutwyler GmbH

Apéro «riche»

Fein und «gluschtig» auf einer Platte arrangiert

(ab 10 Personen)
33.00 Fr. / Person

- 1 Toast mit Zitronenbutter, Lachs und Gelee
- 1 Laugensandwich gefüllt
- 1 Sandwich gefüllt
- 2 halbe Canapés
- 1 Wurstweggli
- 1 Gemüseweggli
- 1 Schinkengipfeli
- 1 Crissini mit Rohschinken
- 1 Tomaten Mozzarella Spiessli
- Frische Ananas
- Frische Früchte
- Alles schön auf Platten arrangiert



Leutwyler

Bäckerei-Konditorei Leutwyler GmbH

Apéro «courant»

Fein und «gluschtig» auf einer Platte arrangiert

(ab 10 Personen)
19.80 Fr. / Person

- 1 Mini Laugensandwich gefüllt
- 1 Mini Sandwich gefüllt
- 2 Apéro Canapés
- 1 Gemüseweggli
- 1 Schinkengipfeli
- 1 Wurstweggli
- Frische Ananas
- Frische Früchte



Leutwyler

Bäckerei-Konditorei Leutwyler GmbH

Apéro «Mini»

Fein und «gluschtig» auf einer Platte arrangiert

(ab 10 Personen)
8.50 Fr. / Person

2 Mini Canapés
1 Mini Gemüseweggli
1 Mini Wurstweggli



Leutwyler

Bäckerei-Konditorei Leutwyler GmbH

Apéro «Zopf»

ab 1 kg erhältlich

Sehr beliebt - auch bei Kindern!
Es braucht kein Geschirr, gibt keine
«klebrigen» Hände.
Ideal für Steh-Apéro zu Wein, Sekt,
Orangensaft etc.
Optisch wirkungsvoll, weil das Auge «mit isst»!

Butterzopf Fr. 15.00/ kg
Speckzopf Fr. 24.00/kg
Gemüsezopf Fr. 24.00/ kg

Anhaltspunkt:
Pro Person zirka 80 – 100 Gramm rechnen

Leutwyler

Bäckerei-Konditorei Leutwyler GmbH

Apéro «pain surprise» (Gefülltes Party-Brot)

(ab 10 Personen)
7.50 Fr. / Person

1 Brot ist für 10 Personen gedacht!
Es hat 5 Sandwich-Lagen.
Jede Lage ist in 8 Dreiecke geschnitten.
Für jede der 5 Lagen ist eine andere „Füllung“ möglich -
z.B. Käse (hart oder weich), Salami, Schinken,
Fleischkäse, Truthahn oder Lachs



Leutwyler

Bäckerei-Konditorei Leutwyler GmbH