



# LECKERBISSEN

Apéro riche

BÄCKEREI CONFISERIE CAFÉ

Luzern

*Kreyenbühl*  
DER SONNTAGSBÄCKER



# APÉRO IDEEN

Ein Fest feiern und Ihre Gäste verwöhnen, einen Apéro riche für den Geschäftsanlass organisieren, einfach im kleinen Rahmen Feines schmausen. Ganz egal welche Pläne und Wünsche Sie haben, wir beraten Sie gerne.

Lassen Sie sich inspirieren und geniessen Sie das Beste, was die Apéro-Welt zu bieten hat. Vor allem unsere mit Raffinesse und Liebe zum Detail vollendeten Canapés sollten Sie sich nicht entgehen lassen!

## FOLGENDE ANGABEN HELFEN IHNEN BEI DER BERECHNUNG IHRES APÉROS

### Entrée

4 – 5 Häppchen pro Person

### Zwischendurch

6 – 8 Häppchen pro Person

### Richtig gepflegt

10 – 12 Häppchen pro Person

### Liefer-Service

Luzern und Umgebung auf Anfrage

### Service-Mitarbeiter

Apéro-Betreuung auf Anfrage



# PARTYKRACHER



Die unkomplizierten Partybrote kommen bei Ihren Gästen immer an.  
Einfach die bevorzugten Füllungen auswählen – voilà.

## **PARTYBROT LANG**

### **Burebrotteig**

Schinken, Schinken-Mousse, Salami, Trutenfleisch, Diabolo (Hüttenkäse, Paprikafrucht, Zucchetti), Greyerzer Käse, Camembert Käse, Kräuter-Cantadou, Meerrettich-Cantadou, Thon-Salat, Ei-Salat / Lachs, Rohschinken

Wir berechnen pro Person 100 g, d.h. 5–6 Stück.  
Die Personenanzahl ist massgebend für die Sortenvielfalt, nicht die Partybrotgrösse.

## **PARTY-BRIOCHE**

### **Zopfteig oder Burebrotteig**

Schinken, Schinken-Mousse, Salami, Trutenfleisch, Diabolo (Hüttenkäse, Paprikafrucht, Zucchetti), Greyerzer Käse, Camembert Käse, Kräuter-Cantadou, Meerrettich-Cantadou, Thon-Salat, Ei-Salat / Lachs, Rohschinken

5 Lagen à je 8 Stück für 8–10 Personen.

## **APÉRO-BRÖTLI**

### **weisse Brötli, diverse Spezialbrötli**

Schinken, Salami, Trutenfleisch, Diabolo (Hüttenkäse, Paprikafrucht, Zucchetti), Greyerzer Käse, Camembert Käse, Thon-Salat, Ei-Salat / Lachs, Rohschinken

## **APÉRO-SILSERLI / APÉRO-BRETZELI**

Schinken, Salami, Trutenfleisch, Diabolo (Hüttenkäse, Paprikafrucht, Zucchetti), Greyerzer Käse, Camembert Käse, Thon-Salat, Ei-Salat / Lachs, Rohschinken

## **MINI-BRÖTLI**

### **weisse Brötli, diverse Spezialbrötli**

Schinken, Salami, Trutenfleisch, Diabolo (Hüttenkäse, Paprikafrucht, Zucchetti), Käse, Thon-Salat, Ei-Salat / Lachs, Rohschinken

## **MINI-SILSERLI / MINI-BRETZELI**

Schinken, Salami, Trutenfleisch, Diabolo (Hüttenkäse, Paprikafrucht, Zucchetti), Käse, Thon-Salat, Ei-Salat / Lachs, Rohschinken



# AUGENSCHMAUS

Für unsere feinen Canapés sind wir weit über die Stadtgrenze hinaus bekannt. Es braucht schon etwas Geduld und Fingerspitzengefühl, «belegte Brötchen» so schön herzurichten. Da wir Ihre Ansprüche kennen, setzen wir alles daran, Ihnen wahre Freude und höchsten Genuss zu bereiten.

Übrigens, unsere Canapés gibt es in fünf verschiedenen Grössen bzw. Formen.



## CANAPÉS

Schinken, Schinken-Mousse, Salami, Diabolo (Hüttenkäse, Paprikafrucht, Zucchetti), Greyerzer Käse, Camembert Käse, Kräuter-Cantadou, Meerrettich-Cantadou, Thon-Salat, Ei-Salat, Selleriesalat, Spargeln / Lachs

## Grössen

8,5 x 8,5 cm  
1/2 diagonal  
1/4 diagonal  
rund 6 cm ø  
rund ganz klein 3,5 cm ø



# HEISSHUNGER

Die Apéro-Klassiker erfreuen sich grosser Beliebtheit. Gerade in kalten Zeiten sind die Küchlein nicht wegzudenken. Für das besondere Gaumenerlebnis wählen Sie die geschmackvollen Lachs-Strudeli.



## APÉROGEBÄCK

Schinkengipfeli 15 cm  
Käseküchlein 9 cm ø  
Spinat-Speckküchlein 9 cm ø  
Käse-Tomatenküchlein 9 cm ø

## APÉROGEBÄCK MINI

Schinkengipfeli 12 cm  
Käseküchlein 5 cm ø  
Spinat-Speckküchlein 5 cm ø  
Käse-Tomatenküchlein 5 cm ø

## BUTTER-APÉROSTANGEN

Apérostangen Salz- und Käsebuttermilch ca. 20 cm

## BLÄTTERTEIG-APÉROGEBÄCK GEMISCHT

Schinkengipfeli 6 cm, Lachs-Strudeli, Spinat-Ricotta-Rolle, Lauch-Jägerli, Käse- und Sesam-Stengeli ungefüllt



# FINGERFOOD

Bunt und verlockend. Gemüse-Dips, erfrischende Früchte-Spiesschen, hausgemachtes Birnenbrot mit Tête de Moine, auch als vegetarische Alternativen, liegen auf Partys voll im Trend.



## GEMÜSE-DIPS

Rüebli, Kohlraben, Peperoni, Zucchetti mit Brüsselerblätter garniert

## SAUCEN

Cocktail, Tartaraise, Kräuterquark

## GEMÜSE-DIP KÜBELI

5 Stück Gemüse und 1 Sauce

## KÖSTLICHE SPIESSCHEN

Tomaten-Mozzarella  
Rohschinken-Melonen  
Saison-Früchte

## BÜNDNER BIRNENBROT MIT TÊTE DE MOINE KÄSE

hausgemachtes Birnenbrot

mit Tête de Moine Käse

hausgemachtes Birnenbrot nature

## LUZERNER FRÜCHTEBROT

hausgemachtes Früchtebrot passend zu Käseplatten



# SPECIAL SURPRISE

TOP ANGEBOT

Noch nie war Apéro bestellen so leicht! Fragen Sie einfach nach Kreyenbühls Special Surprise für 20 Personen.

## KREYENBÜHLS SPECIAL SURPRISE APÉRO

- 1 Partybrot für 10 Personen gemischt gefüllt (ohne Lachs)
- 20 x Käseküchlein oder Schinkengipfeli mini
- 48 x Canapés 1/2 diagonal gemischt (8 x Lachs)
- 20 x Gemüse-Dip Kübeli
- 20 x Butter-Apérostangen gemischt

Mit rund 8 Häppchen pro Person ist das Feinschmecker-Angebot für eine gute Zwischenmalzeit ausgelegt.







Für die individuelle Beratung wählen Sie Tel. 041 375 70 50.  
Oder kommen Sie spontan in einer unserer Filialen vorbei.  
Wir freuen uns auf Sie!

KREYENBÜHL BÄCKEREI CONFISERIE CAFÉ

**HAUPTGESCHÄFT**

Würzenbachstrasse 23  
Postfach, 6000 Luzern 15  
T 041 375 70 50

**FILIALE WESEMLIN**

Mettenwylstrasse 2  
6006 Luzern  
T 041 420 21 22

info@kreyenbuehl.ch  
www.kreyenbuehl.ch  
F 041 375 70 59