

CHECK-LISTE Dessert-Apéro-Buffet

Besprechungsdatum	Kontaktperson		

Name	_____		
Strasse	Telefon P.		
PLZ/Ort	Telefon G.		
Datum	Lieferzeit		
	Konsumationszeit		
Anzahl Personen (. Kinder / Erwachsene)			
	Ja	Nein	Bemerkungen
Lieferung: zustellen			
wird abgeholt			
Tiefkühlmöglichkeiten			
Kühlmöglichkeiten			
Tischgrösse			
Tischtücher			
Blumen			
Bedienungsgerätschaften Schöpfkellen, Platten, Schüsseln			
Apéro/Snack-Ideen erwünscht			
Rücktransport	Wer	Wann	
Rechnung an _____			
Bestellung angenommen	Unterschrift		

Das Dessertbuffet nach einem feinen Essen der kulinarischen Höhepunkt! Es würde uns freuen, Sie auch für die nächste Party persönlich zu beraten.

Dessert-Apéro-Buffet BESTELLKARTE

Diverse Gruppen

1. Mini-Pâtisserie			
2. Mini-Tortenstücke			
3. Cakes/Stücksachen			
4. Konfekt/Pralines			
5. Cremedessert/Mousse			
6. Sorbet			
7. Fruchtsalat/Weinfrüchte			
8. Diverse Saucen			
9. Hefengebäck			
10. Div. Glacen + Sorbets nach Wahl			

Haltbare Produkte wie Cakes, Gugelhopf, Konfekt eignen sich hervorragend als Reserve und können für einen späteren Genuss auch eingefroren werden.

Preise

Fr. 15.00 / Pers.	Fr. 10.00 / Pers.
Bis 25 Pers. = 10 Artikel	Bis 25 Pers. = 6 Artikel
Bis 50 Pers. = 15 Artikel	Bis 50 Pers. = 8 Artikel
Bis 75 Pers. = 18 Artikel	Bis 75 Pers. = 10 Artikel
Bis 100 Pers. = 20 Artikel	Bis 100 Pers. = 12 Artikel

AUKOFER

Bäckerei • Konditorei • Café

Bahnhofstr. 27 • Hauptstr. 91 • Riburgerstr. 10
4313 Möhlin • Tel. 061 851 11 41

Wir stellen Ihnen ein attraktives Sortiment zusammen!

Beispiele zu den einzelnen Gruppen

First Class in Sachen Genuss

1. Mini-Patisserie

Fruch-/Erdbeertörtli, Mini-Schnitten, Mohrenköpfl, Vermicelles, Caracs, Buttercreme Petit-fours

2. Mini-Tortenstücke

Alle Rahmtorten aus unserem Sortiment
Ø 18 cm in 10 Stücke geschnitten!
Schwarzwälder, Williams, Quark, Italienisch, Frucht, Zuger-Kirschtorte, Erdbeerrahm, Saisonale Spezialitäten

3. Cakes / Stücksachen

– Meranercakes, Choco-Pub, Truffescakes
– Rüeblitorte, Mandelcarre, Holländer, Linzer, Apfelquark, Apfelstrudel, Aprikosenjalousie

4. Konfekt / Pralines

– Florentinerringli (eignen sich hervorragend zu Cremes und Glace)
– Gemischtes Hauskonfekt
– Pralines aus dem Sortiment des Hauses / Champagnertruffes

5. Cremedessert / Mousses

– Gebrannte Creme, Orangencreme, Tiramisu, Reisdessert, Caramel-Chöpfli, Panna Cotta
– Weisses/Dunkles Schoggimousse, Zitronenmousse, Marronimousse, Götterspeise

6. Sorbet

2 Kugeln Sorbets angerichtet im Glas in verschiedenen Aromen

7. Fruchtsalat / Weinfrüchte

– mit frischen Saisonfrüchten!
– Weinfrüchte eine aussergewöhnliche Verführung; eine Fruchtspise aus den nördlichen Ländern

8. Saucen

Vanillesauce, Orangen-Joghurtsauce, Preiselbeersauce, Himbeersauce

9. Hefengebäck

Russenzopf, Hefegugelhopf

10. Divesere Glacen und Sorbets

nach Wahl

