

## H / Mini-Sandwiches \*

Mini-Sandwiches mit div. Füllungen à Fr. 2.80

Stck

## I / Lachstorte \*

Lachstorte aus Laugenbrötliteig à Fr. 45.– für 5 Personen

Stck

## K / Mini-Chüechli \*

(ohne Abbildung)

Mini-Chüechli mit Käse, Spinat, Zwiebelkäse, gemischt à Fr. 1.50

Stck

## L / Kleine Canapès ¼ \*

Kleine Canapès ¼, ca. 10 Sorten assortiert à Fr. 1.20

Stck

## M / Speck-Zwiebelbrot \*

(ohne Abbildung)

langes Speck-Zwiebelbrot (4 Kg), pro Kg Fr. 18.–

- Olivenbrot  Pizza-Kräuterbrot  
 Nussbrot

Kg

## N / Apèro-Gebäck \*

Gefülltes Apèro-Gebäck aus Blätterteig, ass., Kg Fr. 55.–

Kg

## Q / Mini-Pâtisserie \*

Mind. 10 Stck. pro Sorte, Preis pro Stck. Fr. 2.50

- Mini-Crèmeschnitte \_\_\_\_\_ Stck.  
 Mini-Schwarzwälderschnitte \_\_\_\_\_ Stck.  
 Mini-Erdbeer/Fruchttörtli \_\_\_\_\_ Stck.  
 Mini-Cornets:  Vanille \_\_\_\_\_ Stck.  
                                   Schoco \_\_\_\_\_ Stck.  
                                   Mocca \_\_\_\_\_ Stck.  
 Mini-Rahm-Pâtisserie \_\_\_\_\_ Stck.

## O / Hochzeitstorten div. Sorten

Gekühlte Torten pro Person Fr. 8.50

Tortenständer-Depot Fr. 200.–. Die Grunddekoration ist im Preis inbegriffen, zusätzlich werden nach Aufwand verrechnet: Brautpaar, handgemachte Figuren etc.

Unsere Torten-Auswahl:

- Ananasroyal  
 Schwarzwälder-Kirsch  
 Schweden  
 Baileys  
 Zitronenquark  
 Schoggitorte/Mousse  
 Schoggi-Williams  
 Zugerkirsch  
 Ananas-Schwarzwälder  
 Rahmkirsch  
 Erdbeerquark  
 Cappucino/Mocca

Anzahl Personen:

## O / Glacetorten

Pro Person normal Fr. 6.50; für Hochzeiten Fr. 9.50

Unsere Geschmacks-Variationen:

- Vacherin-Glace (Meringues, Rahm, Glace)  
 Vanille-Erdbeer  
 Vanille-Schoggi  
 Vanille-Mocca  
 Vanille-Pistache  
 Soufle-Glace Grand Manier

Anzahl Personen:

Torten-Bestückung:

	Torte/Aroma	Anz. Pers.
Decor oberster Stock		
6. Stock		
5. Stock		
4. Stock		
3. Stock		
2. Stock		
1. Stock		

## R / Dessert-Buffer

Menge Produkt	Preis
<input type="checkbox"/> ___ Schüssel Schoggimousse für 8-10 Pers.	Fr. 45.–
<input type="checkbox"/> ___ Schüssel Fruchtsalat mit frischen Früchten	Fr. 45.–
<input type="checkbox"/> ___ Schüssel Frucht-Quarkcrème	Fr. 45.–
<input type="checkbox"/> ___ Russenzopf am Meter, 55cm, 1400g	Fr. 35.–
<input type="checkbox"/> ___ Fruchtwähe Ø 38cm in 20 Stck. geschnitten	Fr. 34.–
<input type="checkbox"/> ___ Mini-Pâtisserie gemischt Stck. à	Fr. 2.50
<input type="checkbox"/> ___ Butter-Konfekt 100g à	Fr. 5.50
<input type="checkbox"/> ___ Schüssel Kirschmousse	Fr. 45.–
<input type="checkbox"/> ___ Schüssel Erdbeermousse	Fr. 45.–
<input type="checkbox"/> ___ Glacé-Gugelhupf Vanille/Erdbeer	Fr. 25.–
<input type="checkbox"/> ___ Langer Apfelstrudel mit heisser Vanillesauce, 50cm	Fr. 45.–
<input type="checkbox"/> ___ Mini-Tortenstücke (Torten Ø 20cm). à 12 Stck.	Fr. 28.–
<input type="checkbox"/> ___ Plundergebäcke (Mini-Variante), mind. 20 Stck. Stck. à	Fr. 1.50

Weitere Möglichkeiten auf Anfrage.

## S / Sujettorten

Text und Decor nach Ihren Angaben, evtl. mit Foto. Auch Fotodruck auf Zuckerfolie.

Tortenform, rund oder rechteckig, pro Pers. Fr. 6.–

## T / Motivtorten

Die Torte wird nach Ihren Vorstellungen hergestellt, z.B. Nach Modellvorlage oder Foto.

Preis nach Aufwand, ca. Fr. 6.– bis Fr. 15.–/Pers.

## U / Standard-Torten

Ø 16 cm	5– 6 Personen	Fr. 16.50
Ø 20 cm	6– 8 Personen	Fr. 25.–
Ø 24 cm	10–12 Personen	Fr. 35.–
Ø 26 cm	12–14 Personen	Fr. 43.–

Die Preise verstehen sich ab Ladengeschäft. Lieferung und Präsentation nach Aufwand: pro km Fr. –.60, pro Stunde Fr. 40.–

\* Hinweis: Alle Produkte mit \* werden auf Einwegplatte oder Brett à Fr. 4.– geliefert.

# Bestellung

Name/Vorname \_\_\_\_\_

Adresse \_\_\_\_\_ Ort \_\_\_\_\_

Telefon/Natel \_\_\_\_\_ Fax \_\_\_\_\_

Liefertag/Zeit \_\_\_\_\_

Anzahl Personen \_\_\_\_\_

Kühl- oder Tiefkühlmöglichkeit Ja  Nein

wird abgeholt Ja  Nein

Genauer Lieferort \_\_\_\_\_

Unterschrift \_\_\_\_\_ Aufgenommen von: \_\_\_\_\_



Bäckerei – Konditorei – Coniserie – Apéro-Service  
Hauptgeschäft: Marktgasse 6, 5304 Endingen, Telefon 056 242 11 49, Fax 056 242 18 14, www.beckalt.ch

## A / Parisette am Meter, gefüllt \*

Ohne Schrift und Dekor.

Gefüllte Parisettes sind immer mit Salat belegt.

Länge bis zu 2 Meter.

1 Tag im Voraus bestellen, ab 08.00 Uhr erhältlich

Standard ist helles Parisette, andere Varianten:

- |                                       |   |
|---------------------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> A2 Surbtaler | <input type="checkbox"/> A6 Vollkorn    |
| <input type="checkbox"/> A3 Para      | <input type="checkbox"/> A7 Nussbrot    |
| <input type="checkbox"/> A4 Hirten    | <input type="checkbox"/> A8 Mexik.-Mais |
| <input type="checkbox"/> A5 Laugen    | <input type="checkbox"/> A9 Buurebrot   |

Füllungen, max. 2 Füllungen pro Meter:

- |  |   |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Tilsiter Käse   | <input type="checkbox"/> Fleischkäse        |
| <input type="checkbox"/> Emmentaler Käse | <input type="checkbox"/> Bündnerfleisch     |
| <input type="checkbox"/> Gruyere Käse    | <input type="checkbox"/> Rohschinken        |
| <input type="checkbox"/> Eifüllung       | <input type="checkbox"/> Thon               |
| <input type="checkbox"/> Schinken        | <input type="checkbox"/> Pouletcurry        |
| <input type="checkbox"/> Salami          | <input type="checkbox"/> Mozzarella/Tomaten |
| <input type="checkbox"/> Lyoner          |   |

Auf Anfrage:

- |   |   |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Trutenschinken     | <input type="checkbox"/> Speck          |
| <input type="checkbox"/> Brie Käse          | <input type="checkbox"/> Paprika Salami |
| <input type="checkbox"/> Kräuter Frischkäse |   |

Berechnung/Bestellung:

- |   |                     |
|---|---------------------|
| <input type="checkbox"/> 1 Meter für 8-10 Personen                  | Fr. <del>42</del> - |
| <input type="checkbox"/> 1 Meter für 8-10 Personen, geschnitten     | Fr. <del>46</del> - |
| <input type="checkbox"/> 1 Meter für 8 Personen, nur Lachs          | Fr. <del>54</del> - |
| <input type="checkbox"/> 1 Meter für 8 Personen, nur Bündnerfleisch | Fr. <del>54</del> - |

## B / Turmbrote

Turmbrote sind immer ohne Salat und Gurken.

2 Tage im Voraus bestellen, ab 08.00 Uhr erhältlich

- |   |
|---|
| <input type="checkbox"/> B1 aus Ruchteig      |
| <input type="checkbox"/> B2 aus Zopfteig      |
| <input type="checkbox"/> B3 aus Parateig      |
| <input type="checkbox"/> B4 aus Surbtalerteig |

Füllungen, ca. 5 Füllungen möglich:

- |  |   |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Tilsiter Käse   | <input type="checkbox"/> Fleischkäse    |
| <input type="checkbox"/> Emmentaler Käse | <input type="checkbox"/> Bündnerfleisch |
| <input type="checkbox"/> Gruyere Käse    | <input type="checkbox"/> Rohschinken    |
| <input type="checkbox"/> Eifüllung       | <input type="checkbox"/> Thon           |
| <input type="checkbox"/> Schinken        | <input type="checkbox"/> Pouletcurry    |
| <input type="checkbox"/> Salami          |   |
| <input type="checkbox"/> Lyoner          |   |

Berechnung/Bestellung:

1 Turmbrot Ø 16cm reicht für 8 Personen  
mit 8 Lagen à 8 Teilen.

min. Grösse 6 Personen/max. Grösse 8 Personen

- |   |
|---|
| <input type="checkbox"/> ___ Stck. für 6 Personen |
| <input type="checkbox"/> ___ Stck. für 8 Personen |
| à Fr. 8.-/Person                                  |

## C / Brötliplatte \*

2 Tage im Voraus bestellen, ab 08.00 Uhr erhältlich

- |  |
|--|
| <input type="checkbox"/> C1 mit hellen Brötli                                    |
| <input type="checkbox"/> C2 mit hellen Brötli gemischt (Mohn, Chörnli, Flocken)  |
| <input type="checkbox"/> C3 mit Surbtaler Teig                                   |
| <input type="checkbox"/> C4 mit Surbtaler Teig gemischt (Mohn, Chörnli, Flocken) |

Brötliplatten für:

- |                                      |          |
|--------------------------------------|----------|
| <input type="checkbox"/> 10 Personen | Fr. 85.- |
| <input type="checkbox"/> 8 Personen  | Fr. 76.- |
| <input type="checkbox"/> 6 Personen  | Fr. 63.- |

Standard-Füllung (Reihenfolge 1-7):

1. Lyoner, 2. Salami, 3. Gruyere, 4. Bündnerfleisch,
5. Brie/Emmentaler, 6. Rohschinken,
7. Dekoration mit Früchten.

Auf Wunsch nur Käse oder nur Fleisch, keine anderen Varianten möglich.

## D / Igel \*

2 Tage im Voraus bestellen, ab 08.00 Uhr erhältlich

- |  |
|--|
| <input type="checkbox"/> D1 aus Ruchteig |
| <input type="checkbox"/> D2 aus Zopfteig |
| <input type="checkbox"/> D3 aus Parateig |

Innen gefüllt mit:

- |   |                                   |
|---|-----------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Käse               | <input type="checkbox"/> Schinken |
| <input type="checkbox"/> Lyoner/Fleischkäse | <input type="checkbox"/> Lachs    |

Bitte gewünschte Füllung angeben,  
höchstens 3 Sorten.

Aussen immer mit Salami und Käse/Gurken.

Der Igel ist auf Silberplatte mit Salat und Dekoration.

- |   |          |
|---|----------|
| <input type="checkbox"/> ___ Stck. Igel | Fr. 90.- |
| 1 Igel ist für 10 Personen berechnet    |          |

## E / Krokodil \*

1 Tag im Voraus bestellen, ab 08.00 Uhr erhältlich

- |   |
|---|
| <input type="checkbox"/> E1 aus Surbtalerteig |
| <input type="checkbox"/> E2 aus Buureteig     |

Füllungen, max. 2 Füllungen:

- |  |   |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Tilsiter Käse   | <input type="checkbox"/> Fleischkäse    |
| <input type="checkbox"/> Emmentaler Käse | <input type="checkbox"/> Bündnerfleisch |
| <input type="checkbox"/> Gruyere Käse    | <input type="checkbox"/> Rohschinken    |
| <input type="checkbox"/> Eifüllung       | <input type="checkbox"/> Thon           |
| <input type="checkbox"/> Schinken        | <input type="checkbox"/> Pouletcurry    |
| <input type="checkbox"/> Salami          |   |
| <input type="checkbox"/> Lyoner          |   |

Ab 8 Personen bis 16 Personen:

ungeschnitten à Fr. 6.- / Person  
geschnitten, in kleine Häppchen à Fr. 8.- / Person

Anzahl Personen:

## F / gefüllte Partybrote \*

flache und runde Form erhältlich oder als Sujet,

mit Dekor oder Schrift, Schrift bis max. 15 Buchstaben

1 Tag im Voraus bestellen, ab 08.00 Uhr erhältlich

Füllungen:

- |                                    |                                   |
|------------------------------------|-----------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Eifüllung | <input type="checkbox"/> Lyoner   |
| <input type="checkbox"/> Thon      | <input type="checkbox"/> Schinken |
| <input type="checkbox"/> Lachs     | <input type="checkbox"/> Käse     |
- (keine anderen Füllungen)

Ab 10 Personen à Fr. 8.- / Person

Anzahl Personen:

## G / Brötli-Traube, gefüllt \*

1 Tag im Voraus bestellen, ab 08.00 Uhr erhältlich

Füllungen:

- |  |   |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Tilsiter Käse   | <input type="checkbox"/> Fleischkäse    |
| <input type="checkbox"/> Emmentaler Käse | <input type="checkbox"/> Bündnerfleisch |
| <input type="checkbox"/> Gruyere Käse    | <input type="checkbox"/> Rohschinken    |
| <input type="checkbox"/> Eifüllung       | <input type="checkbox"/> Thon           |
| <input type="checkbox"/> Schinken        | <input type="checkbox"/> Pouletcurry    |
| <input type="checkbox"/> Salami          |   |
| <input type="checkbox"/> Lyoner          |   |

20 bis 30 normale Brötli à Fr. 3.50  
30 bis 45 Mini-Brötli à Fr. 2.80

Berechnung für Apéro:

Pro Person 3 Mini-Brötchen oder 2 normale Brötli,  
plus Blatt Fr. 3.-

- |   |
|---|
| <input type="checkbox"/> ___ Stck. normale Brötli |
| <input type="checkbox"/> ___ Stck. Mini-Brötli    |