



UNSER ANGEBOT

für Apéros und Anlässe



CHEIBE- GUET!

Liebe Kundinnen und Kunden

Sie suchen die passenden Häppchen für den Firmenanlass, das ideale Apérogebäck für Ihre Familienfeier, das Dessert mit dem gewissen Etwas für ein einmaliges Sommerfest? Das passt cheibeguet.

Bei uns finden Sie knusprige Sandwiches, feine belegte Brötli, leichte und gehaltvolle Torten oder edle Patisserie. Unsere Apérovorschläge inspirieren Sie bestimmt zu unvergesslichen Festen – wir stellen für Sie auch gerne Produkte nach Ihren Wünschen her.

Von der Dorfbäckerei zum Bäckerforum

Seit 1890 dreht sich bei der Familie Aeschlimann alles um chüschtiges Brot, gluschtige Patisserie und feine Schokoladenkreationen. Mittlerweile ist das Bäckerforum Aeschlimann zu einem Team von über 30 Mitarbeitenden gewachsen, die alle die

Kundschaft begeistern wollen. Dies mit qualitativ hochstehenden Produkten, den Einblicken in die Schaubäckerei, mit saisonalen Überraschungen sowie mit ihrer Leidenschaft für guten Kaffee und ihrer Gastfreundschaft.

Aus der Region – für Sie und für unsere Umwelt

Die Rohstoffe für unser Sortiment beziehen wir, soweit uns das möglich ist, in der Region bei vertrauten Lieferanten. Das garantiert kurze Transportwege und eine optimale Qualität. Wir verarbeiten nur Mehl aus Suisse-Premium-Getreide, dessen Herkunft wir vom Saatgut bis zur Mühle nachverfolgen.

Wir backen mit nachhaltigem Strom aus unserer eigenen Solaranlage und nutzen vorhandene Wärme für Heizung und Warmwasser – so setzen wir auch in der Energieeffizienz unser Zeichen.

Wir bilden Lernende aus

Unser Team besteht aus Fachleuten, die ihren Beruf mit Begeisterung ausüben. Unser Wissen geben wir gerne an unsere Lernenden weiter und wir sind stolz darauf, sie mit einer guten Ausbildung in die Berufswelt zu schicken.

Sprechen Sie mit uns

Gerne nehmen wir uns Zeit, um mit Ihnen über Ihre Verpflegungswünsche an Ihrem Anlass zu sprechen. Wir freuen uns auf Sie!

Cheibesön, dass Sie zu unserer Kundschaft gehören

*Ihre
Familie Aeschlimann*

SPECK- UND ANKEZÜPFE

Kunstvoll geflochten – der Geheimtipp mit Tradition

Unsere feinen Züpfen, mit Anke aus dem Frittenbach, backen wir bis zu einer Länge von zwei Metern. Aeschlimanns Speckzüpfe ist auf jedem Buffet ein begehrtes Objekt.



BELEGTE BRÖTLI

Ideal für jeden Apéro – attraktiv dekoriert

Belegte Brötli gibts in vielen Sorten und Kreationen, schön dekoriert. Mit Fleisch, Fisch und natürlich auch vegetarisch. Zum Beispiel mit Schinken, Thon, Crevetten, Spargel oder Hüpfenboden Bergkäse.



APÉRO- PLATTEN

Fleisch-, Käse- und Gemüsedip-Platten

Mit Wurst, Schinken, Aufschnitt, Bündnerfleisch, Käse und Gemüse – einzeln oder bunt gemischt und mit knusprigen Mütschli unterlegt, dazu werden Gourmetsaucen serviert.



APÉRO- SANDWICHES

Die kleinen grossen Helden auf dem Apérobuffet

Knusprig und dank der kleinen Form als Apéroimbiss sehr geeignet. Apérosandwiches gibt es in unterschiedlichsten Varianten mit verschiedensten Inhalten.



APÉRO- GEBÄCK

Knusprig, luftig und butterzart

Luftiger Butterblätterteig und viele erlesene Zutaten sind die Grundlage für unseren Apéroklassiker. Schinkengipfeli, Gebäck mit Käse, Mohn, Lachs, Mandeln oder Sardellen veredeln jeden Apéro.



HALBMETER- SANDWICHES

Lang und länger

Unsere Sandwiches «am Meter» begeistern Ihre Partygäste. Belegt nach Ihren Wünschen oder zum Beispiel mit Thon, Lachs, Poulet-Curry, Tomaten-Mozzarella, Rohschinken und gemischt mit Schinken, Salami, Aufschnitt und Käse.



TANNELÄNG- BRUSCHETTE

Bruschette aus unserem Tannelängbrot

Mit Parmigiano, Prosciutto crudo, Salmone. Tannelängbruschette gibt es auch mit getrockneten Tomaten, Cherrytomaten, gebratenem Speck – oder haben Sie noch eine andere Idee?



APÉRO- KUCHEN

Cremig, würzig und immer beliebt

Kleine Käse- und Zwiebelkuchen, Minipizzen, Gemüsekuchen oder eine Lauch-Speck-Kuchenkreation, lauwarm serviert. Verführen Sie Ihre Gäste am Buffet!



SCHAU- BROTE

Die Individualisten für ganz spezielle Anlässe

Feiern Sie Hochzeit, Geburtstag, Konfirmation? Das spezielle Brot zum besonderen Fest: mit Namen und in einer eigenen Form – wir freuen uns auf Ihre Wünsche.



PARTYBROT

Der Mix-Klassiker

Immer beliebt, auch weil sie so praktisch zum Essen sind: Unsere Partybrote füllen wir mit Lachs, Schinken, Cantadou, Käse, Thon, Salami und Ei. Sie haben die Wahl zwischen drei Füllungen sowie Urdinkel- und Rustikalbrot.



PARTY- MÜTSCHLI

Eins, zwei oder drei? Mit oder ohne Kerne?

Partymütschli gibt es in grosser Auswahl, einzeln oder zu einer speziellen Form gebacken. Knusprig und fein.



TORTEN

Da leuchten Herz und Augen

Die luftigen Torten gibt es in unterschiedlichen Sorten und Größen: Schwarzwälder, Schokolade, Mocca, Royal, verschiedene Früchte, Quark oder Joghurt, je nach Saison. Wir unterbreiten Ihnen gerne Vorschläge.



CREME- SCHNITTEN

Der Dessertklassiker? Die Dessertklassiker!

Cremeschnitten gibt es bei uns mit Vanille-, French-Coffee-, Stracciatella-, Himbeer- und Meerträubelgeschmack. Haben Sie schon einen Favoriten?



EMMENTALER HÖGERLI

Die Spezialität vom Bäckerforum

Die Emmentaler Högerli sind unsere Originalkreation.
In Kaffee-Kirsch- oder Caramelgeschmack, saisonal auch als
spezielle Frühlings-, Sommer-, Herbst- und Winterhögerli.
Übrigens: Emmentaler Högerli sind das perfekte Kundengeschenk.



PATISSERIE

Edel, verführerisch und voller Vielfalt

Pâtisserie vom Bäckerforum gehört zum Dessert. Carac, Heidelbeer-Joghurt-Traum oder, je nach Saison, Erdbeertörtli und Vermicelles. Und noch viele mehr: Unsere Sortimentsliste gibt Ihnen einen Überblick.



MINIPATISSERIE

Die Stars auf Ihrem Dessertbuffet

Fein und vielfältig, dekorativ und attraktiv. Zum Beispiel Erdbeerquark, Tiramisu, Schwedentörtli oder zauberhafte Vanilleschwänli!



TEE-GEBÄCK

Es gehört zu jedem gemütlichen Treffen

Probieren Sie unseren feinsten Hauskonfekt,
unsere Schlüferli, zarten Buttersablés oder Amaretti.





Bäckerforum Aeschlimann AG
Bäckerei-Konditorei-Café
Dorfstrasse 9
3436 Zollbrück

info@baeckerforum.ch
www.baeckerforum.ch



Cheibeguet



Baeckerforum



Alle Informationen zu unseren Produkten und
Preisen. Und natürlich auch zu unserem Team.