

Dessert Ideen für Geniesser



wick
Bäckerei & Konditorei

Cremiges

Mini Patisserie

Bestellen Sie die Mini-Patisserie gemischt und lassen Sie sich vom Angebot der Konditorei überraschen.

Mindestbestellmenge 10 Stück pro Sorte

Varianten

- Cremeschnitten
- Schwarzwälderschnitten
- Cornet
- Moccaköpfchen
- Mohrenköpfchen
- Ofenchüechli
- Schwedenköpfchen
- Fruchttörtchen
- Diplomat - Schokolade
- Diplomat - Stracciatella
- Diplomat - Mocca
- Diplomat - Aprikose
- Diplomat - Himbeer

Saisonal

- Vermicellestörtchen
- Erdbeertörtchen
- Beerentörtchen



Preis pro Stück

CHF 2.20

Schalen gefüllt

Mindestbestellmenge 1 kg

Varianten

- Fruchtsalat
- Tiramisu
- Mamma Mia
- Schokoladenmousse hell
- Schokoladenmousse dunkel

Preis pro kg Mousse

CHF 37.00

Preis pro kg Fruchtsalat

CHF 39.00



Bitte beachten Sie, dass Ihre Bestellung mindestens 3 Tage vor dem gewünschten Liefer-/Abholdatum bei uns eintrifft.

Tray's of...

A tray of Patisserie

Ein Tray ist für 5 -7 Personen gerechnet und kann mit bis zu drei verschiedenen Törtchen gefüllt werden. Die Patisserie sind eine Zwischengrösse von der klassischen Törtchengrösse und der Minipatisserie.

Varianten

Diplomat - Aprikose
Diplomat - Himbeer
Diplomat - Schokolade
Diplomat - Stracciatella
Diplomat - Mocca
Ofenchüechli
Fruchttörtchen
Moccaköpfchen
Mohrenköpfchen
Schwedenköpfchen

Saisonal

Vermicellestörtchen
Erdbeertörtchen
Beerentörtchen

Preis pro Tray CHF 39.50



A tray of Mousse

Ein Tray ist für 5 -7 Personen gerechnet und kann mit bis zu drei verschiedenen Mousse-Sorten gefüllt werden. Bestellen Sie die Mousse-Becher gemischt und lassen Sie sich vom Angebot der Konditorei überraschen.

Varianten

Tiramisu
Schoggi-Mousse
Himbeer
Mamma Mia
Caramel

Preis pro Tray CHF 39.50



Bitte beachten Sie, dass Ihre Bestellung mindestens 3 Tage vor dem gewünschten Liefer-/Abholdatum bei uns eintrifft.

Schnitten am Stück

Cremige Schnitten

Die cremigen Schnitten müssen gekühlt gelagert werden.

Varianten

Cremeschnitten
Schwarzwälder
Schwedenschnitte
Fruchtschnitten

Saisonal

Erdbeerschnitte
Vermicellenschnitte

Preis pro Stück

Schnitte à 50 cm	CHF 45.00
Schnitte à 1 m	CHF 88.00
Zuschlag geschnitten	CHF 6.00



Gebackene Schnitten

Die gebackenen Schnitten können ungekühlt gelagert werden.

Varianten

Linzerschnitten
Apfelstreussel
Zwetschgenstreussel saisonal
Aprikosenstreussel saisonal
Nussschnitte

Preis pro Stück

Schnitte à 50 cm	CHF 39.00
Schnitte à 1 m	CHF 76.00
Nussschnitte 50 cm	CHF 45.00
Nussschnitte 1 m	CHF 85.00
Zuschlag geschnitten	CHF 6.00



Bitte beachten Sie, dass Ihre Bestellung mindestens 3 Tage vor dem gewünschten Liefer-/Abholdatum bei uns eintrifft.

Süsse Häppchen

Süsse Platte

Mindestbestellmenge 10 Stück pro Sorte

Guetzli

- Spitzbuebe
- Pfaffenhütte
- Haselnussmakrönli
- Vogelnästli

Preis pro Guetzli CHF 1.50

Gebäck

- Mandelgipfel
- Nussgipfel

Preis pro Gebäck CHF 1.90



Amaretti

Mindestbestellmenge 10 Stück pro Sorte

Varianten

- Kirsch-Amaretti dunkle Schokolade
- Grand Marnier-Amaretti Milkschokolade
- Amaretto-Amaretti weisse Schokolade

Preis pro Stück CHF 2.20



Bitte beachten Sie, dass Ihre Bestellung mindestens 3 Tage vor dem gewünschten Liefer-/Abholdatum bei uns eintrifft.

Glarner Pasteten



Mehr Informationen zu unseren Glarnerpasteten und zu den verschiedenen Grössen sind in der separaten Broschüre ersichtlich.



Preise gültig ab 01.01.2020. Preis- und Artikeländerungen vorbehalten.

T 055 210 15 44
info@baeckerei-wick.ch
baeckerei-wick.ch

wick
Bäckerei & Konditorei