



Mich kann man mieten

”Wenn es etwas zu Feiern
gibt, dann kommt
« *Claudiabackt* »
zu Dir nach Hause“



...für dein nächstes Fest



**Klein + Fein, Reichhaltig + ausgefallen. Ich Biete
Dir das Passende Angebot für Deinen perfekten
Anlass. Direkt aus meinem Anhänger**

OFENFRISCHE FLAMMKÜCHEN

**Das ideale Gericht für eine gelungene Vorspeise oder
Apero.**

Meine Flammkuchen zaubere ich aus einem hausgemachten Teig mit cremigen Topping.

Geniesse den Klassiker Original Elsässer, einen meiner Saisonalen Kreationen oder eine Süsse Variante:
frisch aus dem Ofen ein herrlicher Genuss



orig. Elsässer 14.-
(Speck, Zwiebel, Creme Fraiche)

Alpstein 15.-
(Alpstein Bröckli, Säntis Bergkäse, Creme Fraiche)

Frühlingsgefühle 15.-
(Spargel / Bündnerbergkäse
oder
Bärlauchpesto / Bündnerbergkäse / Tomaten)

Herbstgruss 15.-
(Kürbis, Honig, Ziegenfrischkäse)

Winterzauber 15.-
(Birnen, Raclettekäse)

Weihnachtsgruss 15.-
(Apfel, Zimt)

als Apero für max 20 Personen
(Frag mich nach anderen Varianten)

AUSGEFALLEN SERVIERT - SUPPE IM BROT

Eine Suppenschüssel aus Brot

ist nicht nur dekorativ, sondern auch praktisch, denn der Deckel dient als essbare Beilage.

Ob Kartoffelsuppe, Kürbiscrème, Gulasch, Chili con Carne oder Gemüseintopf lässt sich beinahe alles im Brotleib servieren.

In grossen Mischbrotten oder als Apero-Grösse erhältlich

Suppe im Brot Gross ab 10.- Klein ab 6.-



ORIGINALE LÜETTICHER BELGISCHE WAFFELN

die leckeren dicken mit Puderzucker,

aber modern interpretiert mit verschiedenen Toppings

Alles wird frisch vor den Augen der Gäste zubereitet und im Waffeleisen
 gebacken

Das besonders an der Lütticher Waffel ist der belgische Perlzucker der im
 Waffeleisen karamellisiert

Meine Auswahl ist individuell angepasst an Ihren Anlass,
 (Max. 20 Personen)

Waffel pro Stück 8- inkl. Topping

Kann zusätzlich mit feinem Café Spezialitäten gebucht werden



APERÖ / DESSERT BUFFET

für Hochzeiten, Geburtstage, Taufen...
 bis zu 50 Personen

Für jeden Anlass habe ich das passende Angebot

vom Schinkengipfel bis Partybrot,
 von Patisserie bis zur Hochzeitstorte

...

Einfach alles was das Schlemmerherz begehrt

Für genaue Angebotsdetails, profitiere von einer persönlichen
 Beratung



CLAUDIA S BAGEL-PARTY



- Festival!

- Die Bagel Sandwiches werden Einzigartig & reichhaltig gefüllt, nach ihren Wünschen
- Der Wow-Effekt ist garantiert.



Zmorgebagel



Bagel Eier
Salat,
Tomaten, Sprossen

PIC-COLLAGE



Bagel Tomaten-Mozzarella,
Basilikum-Pesto, Salat,
Tomaten, Balsamico

PIC-COLLAGE



Bagel Bresola
Honigsensauce,
Tomaten, Sprossen,
Salat

PIC-COLLAGE



Bagel Lachs
Philadelphia,
Sprossen, Tomaten,
Salat

PIC-COLLAGE



New York
Bagel mit
Pastrami und
Provolone-
Käse



Appenzeller Bagel
Brätschnitzel mit Appenzeller Käse
, Mostbröckli, Alpsteinbutter o.
Napfbergfrischkäse

PIC-COLLAGE



- Anlass

Kann auch mit Food-Truck gemietet werden, Für Deinen Speziellen Anlass inkl. Cafe und Dessert



- Angebot

Ich empfehle 1 1/2 große Bagel pro Person oder 3 Kleine

Ein grosser Bagel gefüllt (Stk 9.50) kann auf verschiedene Arten serviert werden: Halbiert auf Platten oder in 1/4 Stücke festlich angeordnet
 Festlich, luxuriös gefüllte Mini- Bagels stehen auch auf der Karte (Stk 6.-)



- Info

Bei Erhalt dürfen die Bagel höchstens 3 Stunden ungekühlt sein, gekühlt sind sie auch am nächsten Tag noch gut genießbar

CHURROS PARTY

Genuss pur mit feinem Churros



Heiss serviert



Das Rezept bleibt geheim

mit Topping`s

1 Tüte mit mit
Topping

5 Stk 8.50.-

füge dein Lieblings Topping dazu,
Schokolade, Caramel,....
oder klassisch mit Zimt / Zucker



Bei einem Fest wird bei der totalen gebrauchten Menge abgerechnet





Interesse?



12

Habe ich dich «glustig» gemacht?

Dann zögere nicht und sende mir deine Cateringanfrage direkt per Mail: comaneci@bluewin.ch

Möchtest Du eine Beratung oder hast Fragen, dann kontaktiere mich unverbindlich

Allergene bitte bei Bestellung angeben!

Angegebene Preise gelten bis 20 Personen.
Für mehr als 20 Personen bitte Preise anfragen.

Kosten zusätzlich Catering mit Anhänger:

Reisespesen innerhalb 20 Km ab Bühler: Pauschal 25.-
Jeder weitere Km +1.-
Bedienung für 1 Mitarbeiter pro Std 50.-
Vor + Nachbearbeitung 50.-
(1h vor und 1h nach dem Anlass)
Stehische Miete 10.-

Das **kompostierbare Einweggeschirr** ist in meinen Preisen inkludiert



Claudia Graber - Am Rähn 31 - 9055 Bühler
Natel: 078 / 896 53 64 E-Mail: comaneci@bluewin.ch
Tel: 071 / 790 04 78 www.claudiabackt.ch

29.01.2024