



Gabriel
HIMMLISCH GUT

Inhaltsverzeichnis

APÉRO	Informationen	Seite 01
	Mengenangaben für Apéro	Seite 02
	Apérokonfekt	Seite 03
	Snacks	Seite 04
	Canapés	Seite 05
	Zigerbrüt	Seite 06
	Mini Brötli gefüllt	Seite 07
	Brot-Torte gefüllt	Seite 08
	Laugenzopf gefüllt	Seite 09
	Baguette gefüllt	Seite 10
	Pain Paillasse gefüllt	Seite 11
	Vol-au-vent mini gefüllt	Seite 12
GEMÜSE	Gemüse-Dipp Becher	Seite 13
BROTE	Trauben- und Bürlibrot	Seite 14
	Schönes Brot mit Schriftzug	Seite 15
DESSERTS	Mini Patisserie	Seite 16
	Dessert-Cake	Seite 17
	Torten	Seite 18-22
	Hochzeitstorten	Seite 23-31
GL-SPEZIALITÄTEN	Glarner-Spezialitäten	Seite 32-33
VERSAND	Versand	Seite 34
AGB	Allgemeine Geschäftsbedingungen	Seite 35





Gabriel
HIMMLISCH GUT

Informationen

Apéro-Ideen

Wir haben für Sie zu jedem Anlass die besten Ideen damit Ihnen nichts fehlt.

Brunch:

- Gipfeli diverse Sorten
- Kleingebäcke diverse Sorten
- Butterzopf diverse Grössen
- Spezialbrote
- Birchermüesli
- Fruchtwähen
- Butter-Portionen
- Konfitüren-Portionen
- Kuchen (auf Anfrage)
- Multivitaminsaft
- Milch

Apéro:

- Apérokonfekt
- Canapés
- Zigerbrüt
- Vol-au-vent gefüllt
- Mini Brötli gefüllt
- Brot-Torten
- Baguette gefüllt
- Pain Paillasse Ruch und Rustico gefüllt
- Laugenzopf 55cm gefüllt
- Gemüse Dipp-Apéro Becher

Dessertbuffet:

- Mini Patisserie
- Patisserie
- Torten
- Saison-Cake 45x9cm (z.B. Cremeschnitte)
- Butterkonfekt und Praliné
- Fruchtwähen

Herkunftsländer

- Fleisch: Schweiz (lokale Metzgereien)
 - Thon: Vietnam
(gefangen im Westlichen Indischen Ozean)
 - Lachs: Norwegen (Aquakultur)
 - Eier: Schweiz
 - Brot & alle Backwaren: Schweiz
-



Mengenangaben für Apéro

Folgende Kriterien sind wichtig für das Bestimmen der Menge:

- Wie viele Personen nehmen teil und davon sind wie viele Frauen, Männer und Kinder dabei?
- Ist es ein Apéro vor einem gemeinsamen Essen oder ist es eine Hauptspeise?
- Wann findet der Apéro statt (z.B. Stehapéro) und wie lange wird er dauern?

Allgemein ist zuzusagen, dass

- Frauen weniger essen als Männer.
- falls der Apéro vor einem Essen stattfindet, eher kleinere Häppchen empfehlenswert sind.

Apéro	Vor einem Essen	Apéro ohne Essen
Apérogebäck	2-3	4-6
Mini Brötli	1-2	3-5
Canapés ½	2-3	4-6
Canapés ¼	4-6	6-8
Brot-Torte Dreieck	2-3	4-6

Weitere Mengenangaben		Produktvorschläge
Brot zum Grillieren	mit weiteren Beilagen 60-100g ohne weiteren Beilagen 100-120g	Traubenbrot, Bürlibrot, Ruchbrot, Halbweissbrot, Pain Paillasse, Spezialbrote
Frühstück/ Brunch	150-200g	Butterzopf, Gipfeli, Kleinbrote, Spezialbrote
Brot für Fondue	150-200g	Pain Paillasse, Ruchbrot, Halbweissbrot, Oliven-, Baguette, Nussbrötchen, Früchtebrötchen, Knebeli...
Brot zu Käse- & Fleischplatte	100-150g	gesamtes Brotsortiment möglich
Brot für Schinken im Teig	gleich viel Teig wie Schinken	1kg Schinken= 1kg Brotteig
Dessertbuffet	2-4	Mini Patisserie
Cremon, Mousse	100-150g	Auf Anfrage



Apérokonfekt



Diese Muster-Platte besteht aus:

6 Käseküchlein	vegi
7 Schinkengipfeli	gefüllt mit Schweinefleisch (CH)
6 Spinatküchlein	vegi
6 Wurstweggli	gefüllt mit Schweinefleisch
6 Tomatenküchlein	vegi
5 Empanadas	gefüllt mit Rindfleisch (CH)

Das ergibt 36 Stücke und wird für ca. 10 Personen berechnet (ca. 3.5 Stück pro Person)

Bestellmenge:

Pro Sorte ist eine Mindestmenge von 5 Stück zu berücksichtigen.

Die Produkte können auch im Teigzustand gekauft und ganz einfach zu Hause gebacken werden: bei 200°C Schinkengipfeli & Wurstweggli ca. 16 min, Empanadas & Küchlein ca. 20 min



Schinkengipfeli-Apéro
L = 6cm/ Stück Fr. 1.60

Zutaten: Weizenmehl, Schinken 30% (CH), Butter, Vollrahm, Vollei (CH), Verdickungsmittel (E407), Tafellessig, Wasser, Senfsamen, Meersalz, Zucker, Gewürze und Gewürzextrakt, Fleisch-Würzmix, Backhefe.



Empanadas-Apéro
L = 6cm/ Stück Fr. 1.60

Zutaten: Rindfleisch (CH), Lauch, Zwiebeln, Gewürz (Sellerie), Weizenmehl, Weizenkleber, Wasser, Butter, Milchpulver (Magermilchpulver), Traubenzucker, Milchderivate, Butter, Vollei (CH), Zucker, Weizenstärke, Weizenquellmehl, Gerstenmalzmehl, Backhefe, Meersalz, Gerstenmalzextrakt.



Wurstweggli-Apéro
L = 4cm/ Stück Fr. 1.60

Zutaten: Schinkenbrät (12%) (CH), Weizenweissmehl, Wasser, Butter, Vollrahm, Verdickungsmittel (E407), Milchpulver (Magermilchpulver), Traubenzucker, Milchderivate, Butter, Vollei (CH), Gerstenmalzmehl, Traubenzucker, Backhefe, Tafellessig, Wasser, Senfsamen, Meersalz, Zucker, Gewürze & Gewürzextrakt, Gerstenmalzextrakt, Fleisch-Würzmix.



Käseküchlein-Apéro
D = 4cm/ Stück Fr. 1.40

Zutaten: Käse, Milch offen, Vollrahm, Verdickungsmittel (E407), Vollei (CH), Weizenmehl, Weizenkleber, Eier (CH), Meersalz, Muskatnuss, Pfeffer, Paprika.



Spinatküchlein-Apéro
D = 4cm/ Stück Fr. 1.40

Zutaten: Weizenmehl, Weizenkleber, Hackspinat 65%, Wasser, Vollrahm modifizierte Maisstärke (E1422), Sonnenblumenöl, Magermilchpulver, Milchprotein, Vollei (CH), Meersalz, Geschmacksverstärker (E621), Milchzucker, Weizenstärke, Hefeextrakt, pflanzliche Fette und Öle, Zwiebeln, Gewürze (mit Sellerie), Pilzextrakt, Meersalz, Muskatnuss, Paprika edelsüss, Pfeffer.



Tomatenküchlein-Apéro
D = 4cm/ Stück/ Fr. 1.40

Zutaten: Käse, Tomaten, Milch, Vollei (CH), Weizenmehl, Weizenkleber, Muskatnuss, Pfeffer schwarz, Meersalz, Geschmacksverstärker (E621), Milchzucker, Hefeextrakt, pflanzliche Fette und Öle, Zwiebeln, Antiklumpmittel (E552), Gewürze, Gewürzextrakte (mit Sellerie), Meersalz, Ammoniumdiphosphat (E450i), Natriumhydrogencarbonat (E500).

Einweg-Platte

auf Wunsch Art. 8305 Fr. 3.20 inkl. 8.1% MwSt.

Info intern: Bis zu 70 Stück werden in den Ladenbackofen gebacken.



Snacks

Wer Lust auf mehr hat...,
auch da haben wir die passende Alternative in der etwas grösseren Form.



Schinkengipfel

Fr. 3.50

inkl. 2.6% MwSt.

Zutaten: Teig (Weizenweissmehl, Butter, Eier (CH), Backmittel (Milchpulver (Magermilchpulver, Traubenzucker, Gerstenmalz-mehl, Butter), Backhefe, Meersalz, Schinkengipfelmasse (Schweinefleisch CH 40%, Nitritpökelsalz (E250), Gewürze, Vollrahm, Senf).



Wienerli im Teig

Fr. 4.30

inkl. 2.6% MwSt.

Zutaten: Blätterteig (Weizenweissmehl, Margarine, Wasser, Butter, Meersalz), Poulet Wienerli (Pouletfleisch CH, Wasser, Sonnenblumenöl, Kochsalz jodiert, Nitritpökelsalz (Kochsalz, Konservierungsstoff E250), Gewürze, Stabilisator (E451, E450), Geschmacksverstärker (E621), Antioxidationsmittel (E300, E301), Kolagenhülle), Senf, Eigelb (CH).



Wurstwegge

Fr. 4.30

inkl. 2.6% MwSt.

Zutaten: Blätterteig (Weizenweissmehl, Wasser, Salz, Eigelb (CH), Butter) Füllung: Schweinefleisch (CH), Wasser, Speck (CH), Schwarten (CH), Kalbfleisch (CH), Nitritpökelsalz (Kochsalz, E250), Gewürze, Milcheiweiss, Glukosesirup, Phosphat, Streuwürze, Champignons, Petersilie.

Immer im Sortiment

Abwechslungsweise im Angebot, bitte fragen Sie unsere Verkaufsmitarbeitenden.



Vegi-Empanadas

Fr. 4.60

inkl. 2.6% MwSt.

Zutaten: Füllung (Plant based Geschnetzeltes (Sojaprotein, Sonnenblumenöl, Salz Gewürze), Peperoni, Zwiebeln, Sojajoghurt (Sojabohnen, Agar-Agar), Tomatenpüree, Tomaten, Indische Gewürzmischung (Koriander, Fenchel, Kreuzkümmel, schwarzer Pfeffer, Kardamom, Zimt, Kümmel, Muskatnuss, Liebstöckel, Ingwer, Anis, Chili), Knoblauch, Speisesalz, Säuerungsmittel (Citronensäure), Zucker, Paprikapulver, Koriandersamen, Kurkuma.) Teig (Weizenweissmehl, Butter, Ei (CH), Backmittel (Milchpulver, Traubenzucker, Gerstenmalzmehl) Backhefe, Meersalz, Sesamkörner, Leinsamen, Sonnenblumenkerne.



Käseküchlein

Fr. 3.50

inkl. 2.6% MwSt.

Zutaten: Weizenweissmehl, Käse, Frischmilch, Pflanzenfett, Rahm, Eier (CH), Salz, Muskatnuss, Pfeffer.



Focaccia Vegi

Fr. 4.30

inkl. 2.6% MwSt.

Zutaten: Weizenmehl, Gerstenmalzmehl, Ascorbinsäure, Wasser, Meersalz, Acerolasaft, Enzyme), Backhefe, Käsemischung aus Halbhartkäse (Kuhmilch past. CH), Peperoni, Tomatensauce (Tomatenpüree, Tomaten, Sonnenblumenöl, Salz, Zucker, Zwiebeln, Citronensäure), Kräuter).



Spinat-Ricotta-Strudel

Fr. 4.30

inkl. 2.6% MwSt.

Zutaten: Weizenweissmehl, Spinat 21%, Milchpulver (Magermilchpulver, Traubenzucker, Milchderivate, Butter) Butter, Ricotta 7%, Vollei (CH), Wasser, Frischbackhefe, Zwiebeln, Parmesan, Meersalz, Käsemischung, Gerstenmalzmehl, Traubenzucker, Gerstenmalz-extrakt, Gewürzmischung.

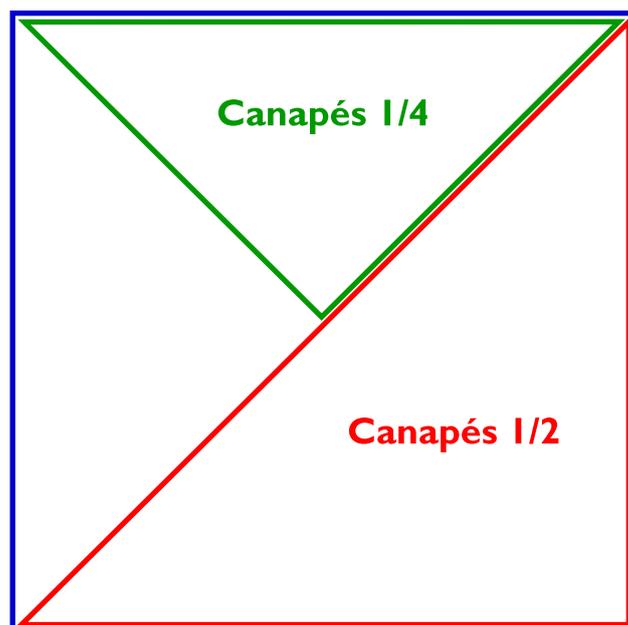
Wenn das Gebäck nicht im Hit-Sortiment ist, dann nur auf Anfrage möglich.



Canapés

Ob als Zwischenmahlzeit, zum Apéro oder einfach so, unsere Canapés sind zu jeder Tageszeit ein himmlischer Genuss.

Grösse:	Canapés 1/4 ▼	Canapés 1/2 ▲	Canapés □
Preis:	Fr. 1.70 inkl. 2.6% MwSt.	Fr. 2.60 inkl. 2.6% MwSt.	Fr. 4.50 inkl. 2.6% MwSt.
Mindestbestellmenge Standardsortiment-Füllungen: Salami; Ei; Thon; Hit	4 Stück	2 Stück	1 Stück
Mindestbestellmenge Spezial-Füllungen: Bündnerfleisch; Schinken; Fleischkäse; Poulet-Curry; Trutenfleisch; Lachs; Spargeln; Sellerie; Rohschinken	16 Stück 48h im Voraus bestellen	8 Stück 48h im Voraus bestellen	4 Stück 48h im Voraus bestellen
Einweg-Platte auf Wunsch	Fr. 3.20 inkl. 8.1% MwSt.		
Herkunftsländer:	Unter Informationen siehe Seite I.		



Toastbrot

Art. 1924 Toastbrot TK geschnitten & eingepackt, ca. 19 Scheiben Fr. 7.30 inkl. 2.6% MwSt.
Zutaten: Weizenweissmehl, Wasser, Butter, Backhefe, Milch, Meersalz, Gerstenmalz.



Zigerbrüt

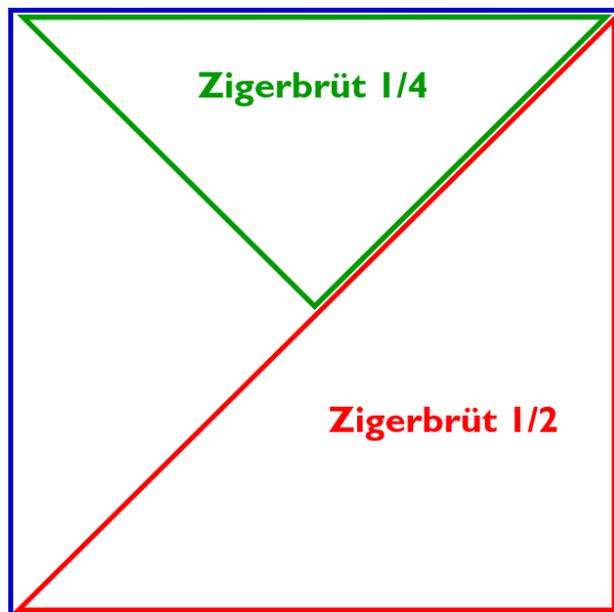
Wer kennt sie nicht, die unverwechselbare Spezialität aus dem Kanton Glarus...

Grösse:	Zigerbrüt 1/4 ▼	Zigerbrüt 1/2 ▲	Zigerbrüt □
Preis:	Fr. 1.70 inkl. 2.6% MwSt.	Fr. 2.60 inkl. 2.6% MwSt.	Fr. 4.50 inkl. 2.6% MwSt.
Mindestbestellmenge:	16 Stück 48h im Voraus bestellen	8 Stück 48h im Voraus bestellen	4 Stück 48h im Voraus bestellen
Art.-Nr.:	Art.-Nr. 5363	Art.-Nr. 5361	Art.-Nr. 5360
Garnitur:	süss und pikant siehe Beispiel-Foto (Änderungen vorbehalten)		
Einweg-Platte:	auf Wunsch à Fr. 3.20 inkl. 8.1% MwSt.		

Garnitur-Beispiel süss



Garnitur-Beispiel pikant



Toastbrot

Art. 1924 Toastbrot TK geschnitten & eingepackt, ca. 19 Scheiben Fr. 7.30 inkl. 2.6% MwSt.

Zutaten: Weizenweissmehl, Wasser, Butter, Backhefe, Milch, Meersalz, Gerstenmalz.



Mini Brötli gefüllt

Eine perfekte Zwischenverpflegung für Meetings oder als Ergänzung zu einem Apéro. Die gefüllten mini Brötli haben eine optimale Grösse, welche Sie innert Kürze verschlingen und doch geniessen können.



<p>Brotsorten:</p> 			
<p>GL- Burebrötli mini Zutaten: <u>Weizenruchmehl</u>, <u>Weizenkleber</u>, <u>Weizenstärke</u>, Acerola (Träger Maltodextrin), Wasser, <u>Roggenmehl</u>, <u>Weizenmehl</u>, <u>Milch</u>, Backhefe, Meersalz, Backmittel (<u>Weizenmehl</u>, <u>Weizenprotein</u>, Ascorbinsäure E 300, Enzyme).</p>	<p>Laugen mini Zutaten: <u>Weizenweissmehl</u>, <u>Weizenkleber</u>, <u>Milch</u> offen, Palm, Kokos, Raps, Wasser, <u>Weizenstärke</u>, Emulgatoren (E471, Sonnenblumenlecithin, E475), Meersalz, Säuerungsmittel (E270), Natronlauge, Backhefe, Backmittel (Weizen, Emulgator E472e, Traubenzucker, Emulgator E471, Malzmehl (<u>Gerste</u>), <u>Sojamehl</u>, Ascorbinsäure E 300).</p>	<p>Fitkornbrötchen mini Zutaten: <u>Weizenmehl</u>, <u>Dinkelmehl</u>, <u>Roggenmehl</u>, <u>Sesam</u>, <u>Sonnenblumenkerne</u>, <u>Leinsaat</u>, <u>Haferflocken</u>, <u>Soja</u>, <u>Weizenkleber</u>, <u>Haferkleie</u>, Traubenzucker, <u>Gerstenmalz</u>, <u>Weizenstärke</u>, Zucker, Acerola, <u>Weizenquellmehl</u>, <u>Weizenröstmalz</u>, Backhefe, Meersalz (Antiklumpmittel (E536)).</p>	<p>Brioche mini Zutaten: <u>Weizenweissmehl</u>, <u>Weizenkleber</u>, <u>Vollei (CH)</u>, <u>Butter</u>, Wasser, Zucker, Backhefe, Meersalz, Backmittel (<u>Weizen</u>, Emulgator E472e, Traubenzucker, Emulgator E471, <u>Malzmehl (Gerste)</u>, <u>Sojamehl</u>, Ascorbinsäure E 300) Enzyme.</p>
<p>Füllungen:</p>	<p>Fleisch: Bündnerfleisch, Fleischkäse, Schinken, Salami, Trutenfleisch Vegi: Eier, Käse, Kräuterfrischkäse Fisch: Lachs, Thon Vegan: Hummus mit Salatgurke im Fitkornbrötchen</p>		
<p>Bestellmengen:</p>	<p>Mindestbestellmenge pro Sorte und Füllung 5 Stück</p>		
<p>Spezielles:</p>	<p>Bitte 48h im Voraus bestellen.</p>		
<p>Preise:</p>	<p>Fr. 2.50 gefüllt</p>	<p>Fr. 0.90 ungefüllt</p>	<p>inkl. 2.6% MwSt.</p>
<p>Einweg-Platte</p>	<p>Fr. 3.20</p>	<p>(auf Wunsch)</p>	<p>inkl. 8.1% MwSt.</p>

Herkunftsländer:

Unter Informationen siehe Seite 1.



Brot-Torte gefüllt

Unsere Brot-Torten sind ein origineller Partyknaller, welche auf keinem Anlass fehlen dürfen.

Grösse:

Eine Brot-Torte enthält 24 kleine Sandwich-Dreiecke.
Durchmesser ca. 20cm für 6 - 8 Personen

Füllungen:

Pro Brot sind 3 Füllungen möglich:

Schinken-Mousse	Truten-Mousse	Lachs-Mousse	Thon-Mousse
Ei-Mousse	Ziger-Mousse	Käse-Mousse	Kräuterfrischkäse

Spezielles:

38h zum Voraus bestellen

Preis:

Art. 5990 Brot-Torte gefüllt

Fr. 43.00 inkl. 2.6% MwSt



Brotsorte Fridlibrot:

Zutaten: Weizenruchmehl, Weizenstärke, Wasser, Weizenkleber, Roggenmehl, Backmittel, Weizenquellmehl, Erbsenfaser, Säuerungsmittel (Milchsäure), Weizenröstmalz, Zucker, getrockneter Sauerteig, Backhefe, Fruchtpulver, Meersalz.

Herkunftsländer:

Unter Informationen siehe Seite I.



Laugenzopf 55cm gefüllt

Wahrlich ein Leckerbissen, so präsentiert sich unser gefüllter Laugenzopf und bewährt sich wunderbar zum Znüni oder Zvieri.

Grösse:

Länge 55cm

Spezielles:

Pro Brot sind 1-3 Füllungen möglich

Füllungen:

→ 38h zum Voraus bestellen	Schinken Salami Fleischkäse Poulet-Curry	Ei Thon Käse	Bündnerfleisch Trutenfleisch Tomaten-Mozzarella
→ 72h zum Voraus bestellen	Lachs	Rohschinken	

Preis:

Art. 5993 Laugenzopf 55cm gefüllt Fr. 43.00 inkl. 2.6% MwSt.
 Art. 2057 Laugenzopf 55cm ungefüllt Fr. 14.00 inkl. 2.6% MwSt.



Brotsorte Laugenzopf:

Zutaten: Weizenweissmehl, Wasser, Margarine, Frischbackhefe, Milch, Meersalz, Fruchtzucker, Gerstenmalzmehl, Ascorbinsäure (E300), Natronlauge.

Herkunftsländer:

Unter Informationen siehe Seite 1.



Baguette 40cm gefüllt

Kein "original französisches"- Baguette, sondern ein "original Gabriel"- Baguette: knusprige Krume, feiner Geschmack und nach Ihren Wünschen gefüllt.

Grösse:

Länge 40cm

Spezielles:

Pro Brot sind 1-3 Füllungen möglich

Füllungen:

→ 24h zum Voraus bestellen	Schinken Salami Fleischkäse Poulet-Curry	Ei Thon Käse	Bündnerfleisch Trutenfleisch Tomaten-Mozzarella
→ 72h zum Voraus bestellen	Lachs	Rohschinken	
→ 72h zum Voraus bestellen	Hummus mit Salatgurke (vegan)		

Preis:

Art. 5992	Baguette 40cm gefüllt	Fr. 25.50	inkl. 2.6% MwSt.
Art. 1621	Baguette 40cm ungefüllt	Fr. 3.30	inkl. 2.6% MwSt.



Brotsorte Baguette:

Zutaten: Weizenweissmehl (Weizenweissmehl, Weizenkleber), Wasser, Meersalz, Gerstenmalzextrakt, Weizenvorteig (Weizenmehl, Wasser, Hefe, Gerstenmalzmehl, Acerolasaft, Enzyme), Backhefe.

Herkunftsländer:

Unter Informationen siehe Seite I.



Pain Paillasse 40cm gefüllt

Das Pain Paillasse ist ein herzhaft feines und rustikales Brot. Die besonders lange Gärzeit bewirkt den intensiven und unverwechselbaren Geschmack des Brotes.

Grösse:

Länge 40cm

Spezielles:

Pro Brot sind 1-3 Füllungen möglich

Füllungen:

→ 24h zum Voraus bestellen	Schinken Salami Fleischkäse Poulet-Curry	Ei Thon Käse	Bündnerfleisch Trutenfleisch Tomaten-Mozzarella
→ 72h zum Voraus bestellen	Lachs	Rohschinken	
→ 72h zum Voraus bestellen	Hummus mit Salatgurke (vegan)		

Preis:

Art. 5997 Pain Paillasse 40cm gefüllt Fr. 28.90 inkl. 2.6% MwSt.
 Art. 1152 Pain Paillasse 40cm ungefüllt Fr. 4.40 inkl. 2.6% MwSt.



Brotsorte Pain Paillasse ruch

Zutaten: Weizenruchmehl, Wasser, Meersalz, Backhefe, geröstetes Malzmehl (Gerste), Ascorbinsäure.

Herkunftsländer:

Unter Informationen siehe Seite 1.



Vol-au-vent mini gefüllt

Zu einem weiteren Partyhöhepunkt zählen bei uns die gefüllten mini Vol-au-vents aus knusprigem Blätterteig mit sechs verschiedenen Füllungen. Gern gesehen bei einem Silvester-Apéro oder einem Apéro zwischendurch...

Grösse:

Ideale Häppchen-Grösse welche direkt in den Mund passt.
Durchmesser: ca. 3.5cm Gewicht: ca. 50g

Füllungen:

Schinken-Mousse	Truten-Mousse	Lachs-Mousse	Thon-Mousse
Ei-Mousse	Ziger-Mousse	Käse-Mousse	Kräuterfrischkäse

Spezielles:

Bitte **48h** im Voraus bestellen.

Bestellmengen:

Bestellung ab einer Menge von 10 Stück pro Füllung möglich.

Preis:

Art. 5210	Vol-au-vent mini gefüllt	Fr. 1.90 inkl. 2.6% MwSt.
Art. 2422	Vol-au-vent mini ungefüllt (zum selber füllen)	Fr. 0.75 inkl. 2.6% MwSt.
Art. 8305	Einweg-Platte (auf Wunsch)	Fr. 3.20 inkl. 8.1% MwSt.



Herkunftsländer:

Unter Informationen siehe Seite 1.



Gemüse-Dip im Apéro-Becher

Frisches und knackiges Gemüse angerichtet im Apéro-Becher mit **veganem** Dip.

Mindestbestellmenge: 5 pro Aroma
Dip-Aromas: Hummus oder House-Sauce
Vorbestellzeit: 72h
Erhältlich: Montag bis Freitag

Preis:
 Art. 7001 Gemüse Dip-Apéro Becher Fr. 4.70 inkl. 2.6% MwSt.

Hummus:



House-Sauce:



Art. 8305 Einweg-Platte (auf Wunsch) Fr. 3.20 inkl. 8.1% MwSt.



Traubenbrote/Bürlibrot

Unsere Trauben- und Bürlibrote sind der Hit für Ihre nächste Party!

Mögliche Brotsorten:

- Ruchbrot:** Zutaten: Weizenruchmehl, Weizenkleber, Weizenstärke, Fruchtzucker (Träger Maltodextrin), Wasser, Backhefe, Meersalz, Gerstenmalzmehl, Ascorbinsäure (E300).
- Halbweissbrot:** Zutaten: Weizenhalbweissmehl, Weizenkleber, Weizenstärke, Fruchtzucker (Träger Maltodextrin), Wasser, Backhefe, Meersalz, Gerstenmalzmehl, Ascorbinsäure (E300).
- Chnusperbrot:** Zutaten: Weizenruchmehl, Wasser, Roggenmehl, Gerstenmalzmehl, Sonnenblumenkerne, Leinsamen, Gerstenmalzmehl, Pflanzliche Fette und Öle (Palm, Kokos, Raps), Frischbackhefe, Meersalz, Acerolasaft, Enzyme, Milchsäure.

Spezielles: 24h zum Voraus bestellen

Bürlibrot

Die Teilchen vom Bürlibrot sind so gross wie unsere herkömmlichen Bürli und sind daher ideal zu einer Grillwurst. Das Bürlibrot ist in folgenden zwei Standardgrössen erhältlich:



Bürlibrot **15-teilig**
Bürlibrot **28-teilig**

Fr. 14.30 inkl. 2.6% MwSt.
 Fr. 25.70 inkl. 2.6% MwSt.

Traubenbrot

Die Teilchen vom Traubenbrot sind etwas kleiner als unsere herkömmlichen Bürli und daher ideal für ein Salatbuffet.



Grösse wählbar zwischen 8 bis 20 Teile à Fr. 1.10 inkl. 2.6% MwSt.

Traubenbrot-Decor

Das Traubenbrot ist mit Schrift z.B. einer Zahl oder Anlass möglich.

Aufpreis pro Ziffer: Fr. --.60 inkl. 2.6% MwSt.
 Preis-Beispiel vom Bild für den Decor: Fr. 5.40 inkl. 2.6% MwSt.





Schönes Brot mit Schriftzug

Brotsorte Fridlibrot:

Zutaten: Weizenruchmehl, Roggenmehl, Wasser, Mohn, Sesamen, pflanzliche Öle und Fette, Meersalz, Backhefe, Säuerungsmittel (Milchsäure).

Grösse:

Schönes Brot mit 20 Bürli im Kranz, Gewicht ca. 1700g

Decor:

Es sind Schriftzüge bis maximal 14 Ziffern möglich:

Alles Gute, Alles Liebe, Zum Geburtstag, Zum Jubiläum, Zur Taufe, Zur Hochzeit etc.

Spezielles:

36h zum Voraus bestellen

Preis:

Art. 1210 Schönes Brot **Fr. 38.90** inkl. 2.6% MwSt. (Der Schriftzug ist im Preis inbegriffen.)





Mini Patisserie

Verzaubern Sie Ihre Gäste mit unseren verführerischen Mini-Patisserie. Sie sind das pure Verwöhnprogramm nach einem Apéro oder einem feinen Essen.



Vorbestellzeit: 24h		Mindest-Bestellmenge: 5 Stück		Tortenstück: 12 Stück	
					
Waldbeer-Chübeli mini	Cremeschnitte Mini	Tiramisu-Chübeli Mini	Tortenstück mini Beispiel-Bild		
Vorbestellzeit: 48h		Mindest-Bestellmenge: 10 Stück			
					
Brownie Mini	Cornet Mini	Himbeer-Törtchen Mini			
Saison-Produkte					
Vorbestellzeit: 48h		Mindest-Bestellmenge: 10 Stück			
					
Vermicelles-Törtchen Mini Saisonal: September bis Dezember			Erdbeer-Törtchen Mini Saisonal: April bis September		

Preise:

Fr. 2.50 inkl. 2.6% MwSt.

Einweg-Platte auf Wunsch:

Fr. 3.20 inkl. 8.1% MwSt.



Dessert-Cake

Suchen Sie ein spezielles Dessert? Dann bestellen Sie bei uns doch einfach einen köstlichen Dessert-Cake.

Cremeschnitten-Cake

Delikate Diplomacreme inmitten von feinstem Blätterteig, überzogen mit Fondant.

Grösse:	45x9cm für 10 bis 15 Personen
Preis:	Fr. 44.00 exkl. Decor (inkl. 2.6% MwSt.)
Decor:	Preis nach Aufwand
Vorbestellzeit:	48h
Art.- Nr.:	4198



Saison-Cake

Feinste Diplomacreme auf hellem Biscuit mit Mandelsplittern und saisonaler Garnitur.

Aromen:	Standard: Himbeer oder Früchte
	Saisonal: Erdbeer oder Vermicelles
Grösse:	45x9cm für 10 bis 15 Personen
Preis:	Fr. 51.90 (inkl. 2.6% MwSt.)
Decor:	nicht möglich betreffend des unebenen Untergrundes
Vorbestellzeit:	48h
Art.- Nr.:	4197





Torten

Grösse:	Aroma: Vorbestellzeit 4 Tage (96h)	Aroma: bestellbar auf den übernächsten Tag (48h)	Aroma: bestellbar auf den nächsten Tag (24h)	Torten-Preise ohne Decor: Die Preise verstehen sich inkl. 2.6% MwSt.
6-8 Pers. 18cm <u>RUND</u>	Hit-Torten Waldbeere Braunwälder Schwarzwälder Himbeere Vanille Schoko Choco-Vanille Haselnuss Mocca	Himbeere Vanille Schoko Choco-Vanille Haselnuss Mocca	Hit-Torten Waldbeere Braunwälder Schwarzwälder Himbeer Vanille	Fr. 26.90 exkl. Decor
10-12 Pers. 24cm <u>RUND</u>			Fr. 41.90 exkl. Decor	
15 Pers. 20 x 30 <u>ECKIG</u>			Fr. 62.00 exkl. Decor	
20 Pers. 22 x 36 <u>ECKIG</u>			Fr. 75.00 exkl. Decor	
25 Pers. 26 x 38 <u>ECKIG</u>			Fr. 85.00 exkl. Decor	
30 Pers. 30 x 40 <u>ECKIG</u>			Fr. 96.00 exkl. Decor	
40 Pers. 34 x 48 <u>ECKIG</u>			Fr. 157.00 exkl. Decor	
50 Pers. 40 x 50 <u>ECKIG</u>			Fr. 178.00 exkl. Decor	

Decor:	Vorbestell-Zeit	Decor-Schild Preise: Die Preise verstehen sich inkl. 2.6% MwSt.
Druck mit individuellem Text Druck mit Foto/Sujet und individuellem Text	48h	Grösse bis A6 Fr. 8.50 Grösse bis A5 Fr. 17.00 Grösse bis A4 Fr. 27.50
Überzug (Massa Ticino, Marzipan oder Rahm)	48h	Preis nach Aufwand





Standard-Tortensortiment

Unsere Klassiker unter den Torten begeistern mit ihrer Beliebtheit. Wer aber gerne eine Abwechslung möchte, findet auf unserem Hitsortiment weitere leckere Torten-Aromen.



Schwarzwälder-Torte

Schokoladencreme,
Kirschen & Rahm auf
Schokoladenbiscuit
mit Japonaisboden
(ohne Alkohol)
Haltbarkeit: 1 Tag



Himbeerbiscuit-Torte

Himbeeren mit
Diplomatcreme auf
hellem Biscuit und
Zuckerteigboden
Haltbarkeit: 1 Tag



Braunwälder-Torte

Schokoladencreme und
Rahm auf Schokoladen-
biscuit mit knusprigem
Japonaisboden
Haltbarkeit: 1 Tag



Mocca-Torte

Moccacreme auf
hellem Biscuit und
Zuckerteigboden
48h Vorbestellungszeit
Haltbarkeit: 2-4 Tage



Waldbeer-Traum-Torte

Waldbeeren und
Quarkcreme auf hellem
Biscuit mit Zuckerteigboden
Haltbarkeit: 1 Tag



Choco-Vanille-Torte

Feinste Vanillecreme
inmitten von zwei
Schokoladenbiscuits
48h Vorbestellungszeit
Haltbarkeit: 2-4 Tage



Druck-Decor

Decor-Kosten Beispiele einiger unserer bisherigen Meisterwerke...

Dinosaurier-Druck A5 Fr. 17.00



Einhorn-Druck A5 Fr. 17.00



Logo-Druck A4 Fr. 27.50



Fussball-Druck A4 Fr. 27.50



Rosen-Druck A4 Fr. 27.50



Paw Patrol-Druck A4 Fr. 27.50





Druck-Decor

Decor-Kosten Beispiele einiger unserer bisherigen Meisterwerke...

Schneewittchen A4 Fr. 27.50



Minnions-Druck A4 Fr. 27.50



Frozen-Druck A5 Fr. 17.00



Kommunion-Druck A5 Fr. 17.00



Minnie-Mouse-Druck A4 Fr. 27.50



Herz-Druck A4 Fr. 27.50





Kindertorten Druck-Decor

Wir gestalten Torten nach dem Wunsch Ihres Kindes...

1. Ladybug



2. Arielle



3. Baby Mädchen



4. Bambi



5. PJ Masks



6. Einhorn



7. Hello Kitty



8. Mia and me



9. Cars



10. Winnie Pooh



11. Nemo



12. Turboschnägg



13. Star Wars



14. Baby Junge



15. Spiderman



16. Ice Age



Information: Alle Sujets sind für die eckigen Torten eckig statt rund gestaltet.



Hochzeitstorten

Wir bieten Ihnen vielfältige Möglichkeiten:

Grösse

Wie viele Stockwerke hätten Sie gerne?
(Personenanzahl bitte in 5-er Einheiten)

- 3- stöckig bei Personenanzahl 20 bis 45
- 4- stöckig bei Personenanzahl 30 bis 55
- 5- stöckig bei Personenanzahl 40 bis 65
- 6- stöckig bei Personenanzahl 50 bis 75
- 7- stöckig bei Personenanzahl 70 bis 80

Torten-Aromen

Welche Tortenaromen wünschen Sie?
Gerne zeigen wir Ihnen unser aktuelles Sortiment.



Farben

Alle Beispiel-Hochzeitstorten können nach Wunsch und Möglichkeit in der Farbe angepasst werden.

Decor

Gerne stellen wir für Sie Ihr persönliches Decor zusammen.

Sujet: Blumen: Rosen, Calla, Sonnenblumen, Edelweiss usw.
Individuelle Wunsch-Gestaltung

Aufsätze: Herzaufsätze } Beispiele auf Seite 30-31
Brautpaare }
Schilder }

Preis

Gerne erstellen wir für Sie eine Offerte.

Auf den nachfolgenden Seiten finden Sie einige unserer bisherigen Kreationen.



Herz-Hochzeitstorte

Foto:
Hochzeitstorte für 50 Personen



Sonnenblumen-Hochzeitstorte

Foto:
Hochzeitstorte für 70 Personen



Farb-Beispiele:



Blumen-Beispiele:



Gala



Orchideen



Charme-Hochzeitstorte

Foto:
Hochzeitstorte für 25 Personen.



Ornament-Hochzeitstorte

Foto:
Hochzeitstorte für 25 Personen



Farb-Beispiel rot:





Rosen-Hochzeitstorte

Foto:
Hochzeitstorte für 30 Personen



Beautiful-Hochzeitstorte

Foto:
Hochzeitstorte für 50 Personen



Farb-Beispiel orange:



Farb-Beispiel rot:





Flower of Love-Hochzeitstorte

Foto:
Hochzeitstorte für 50 Personen



Beeren-Traum-Hochzeitstorte

Foto:
Hochzeitstorte für 60 Personen





Elégance-Hochzeitstorte

Foto:
Hochzeitstorte für 25 Personen

Information:
Randband aus Stoff



Viola-Hochzeitstorte

Foto:
Hochzeitstorte für 20 Personen

Information:
Randband aus eingefärbtem Massa Ticino





Hochzeitstorte Blumen-Cupcakes

Foto:
Hochzeitstorte für 50 Personen

Aromen:
Torte: Siehe aktuelles Torten-Sortiment
Cupcakes: Himbeer, Waldbeer



Hochzeitstorte Schneesterne-Cupcakes

Foto:
Hochzeitstorte für 50 Personen

Aromen:
Torte: Siehe aktuelles Torten-Sortiment
Cupcakes: Himbeer, Waldbeer





Hochzeitstorten-Aufsätze

Herz-Aufsatz

Ein Herz-Aufsatz ist die perfekt Alternative zum Brautpaar. Der Herz-Aufsatz ist ca. 10cm gross, besteht aus weisser Schokolade und ist zum verzerr geeignet. Jeder Herz-Aufsatz erhält durch die Handarbeit und den personalisierten Schriftzug eine individuelle Gestaltung.



Cake-Topper

Die Cake-Topper überzeugen mit ihrer Schlichtheit und krönen wunderbar Ihre Hochzeitstorte. Die Firma CreaDIVA stellt für Sie individuelle Cake-Topper her. Scannen Sie nachstehende QR-Code für mehr Informationen:





Gabriel
HIMMLISCH GUT

Hochzeitstorten-Brautpaare & -Dekor

Brautpaare

Unten gezeigte Brautpaare sind Beispiele und können im Laden Glarus angeschaut und reserviert werden. Preise nach Absprache. Solange Vorrat.



Druck-Dekor flach

Gerne gestalten wir Ihre Hochzeitstorte mit einem persönlichen Schildchen. Das Schildchen besteht aus Zuckerpapier mit Lebensmittelfarbe und kann in Form, Schrift und Farbe individuell gestaltet werden. Beispiele:





Glarner Pasteten und Pastetli

Die unverwechselbare Spezialität des Kantons Glarus mit feinstem Blätterteig und unserer hausgemachten Mandel- und Zwetschgenfüllung.
Ein Genuss!



Glarner Pastete	Grösse	Portionen	Preis	Spezielles	Art.
Glarner Pastete	20cm	~ 6	Fr. 18.90	inkl. 2.6% MwSt.	2752
Glarner Pastete	25cm	~ 9	Fr. 25.90	inkl. 2.6% MwSt.	2753
Glarner Pastete	30cm	~ 12	Fr. 31.90	inkl. 2.6% MwSt.	2754
Glarner Pastete „L“	50cm	~ 40	Fr. 95.00	inkl. 2.6% MwSt.	72h 2757
Glarner Pastete „XL“	70cm	~ 70	Fr. 147.00	inkl. 2.6% MwSt.	72h 2758
Glarner Pastete „XXL“	90cm	~ 120	Fr. 199.00	inkl. 2.6% MwSt.	72h 2759
Stange (siehe Bild unten)	55x13cm	~ 15	Fr. 41.90	inkl. 2.6% MwSt.	72h 2750
Glarner Pastetli Mandeln	9cm	1	Fr. 3.10	inkl. 2.6% MwSt.	2748
Glarner Pastetli Zwetschgen	9cm	1	Fr. 3.10	inkl. 2.6% MwSt.	2749
Glarner Pastetli verheiratet	9cm	1	Fr. 3.20	inkl. 2.6% MwSt.	72h/10Stk. 2747
Glarner Pastetli Mandeln mini	7cm	1	Fr. 2.50	inkl. 2.6% MwSt.	72h/10Stk. 2741
Glarner Pastetli Zwetschgen mini	7cm	1	Fr. 2.50	inkl. 2.6% MwSt.	72h/10Stk. 2742

Spezielles:

72h zum Voraus bestellen

10Stk. Mindestbestellmenge





Glarner Spezialitäten

Birnbrot

Unser Glarner Birnbrot, mit seiner aromatischen, feuchten Birnen-Nuss-Füllung, schmeckt mit Butter bestrichen einfach himmlisch.

Bezeichnung	Gewicht	Preis	Art.
Birnbrot	150g	Fr. 4.60 inkl. 2.6% MwSt.	2841
Birnbrot	400g	Fr. 9.30 inkl. 2.6% MwSt.	2842
Birnbrot	600g	Fr. 11.40 inkl. 2.6% MwSt.	2843



Honigleckerli

Die Honigleckerli überzeugen mit einem würzig-süssen Geschmack.

Bezeichnung	Gewicht	Preis	Art.
Honigleckerli	200g	Fr. 11.50 inkl. 2.6% MwSt.	3100



Anggenzelten

Ein luftig, weiches, süsSES Gebäck aus Weizenmehl, mit viel Butter, Sultaninen und Gewürzen wie Zimt, Nelken usw.

Bezeichnung	Gewicht	Preis	Art.
Anggenzelten	300g	Fr. 7.70 inkl. 2.6% MwSt.	2855





Versand Glarner Pasteten und Birnbrote

Glarner Pasteten

Glarner Pastete 20cm	~ 6 Pers.	Fr. 18.90	Art. 2752
Porto & Verpackung		Fr. 15.00	Art. 8122
		<u>Fr. 33.90</u>	
Glarner Pastete 25cm	~ 9 Pers.	Fr. 25.90	Art. 2753
Porto & Verpackung		Fr. 15.00	Art. 8122
		<u>Fr. 40.90</u>	
Glarner Pastete 30cm	~ 12 Pers.	Fr. 31.90	Art. 2754
Porto & Verpackung		Fr. 15.00	Art. 8122
		<u>Fr. 46.90</u>	
Verpackung		Fr. 4.20	Art. 8105

Birnbrote einzeln

Birnbrot 150g	Fr. 4.60	Art. 2841
Birnbrot 400g	Fr. 9.30	Art. 2842
Birnbrot 600g	Fr. 11.40	Art. 2843
Porto & Verpackung bis 2 kg	Fr. 15.00	Art. 8122

Porte & Verpackungen allgemein

Porto & Verpackung bis 2 kg	Fr. 15.00	Art. 8122
Porto & Verpackung ab 2 bis 10 kg	Fr. 19.00	Art. 8110
Porto & Verpackung ab 10 bis 30 kg	Fr. 26.00	Art. 8120



Glarus, Januar 2024

Allgemeine Geschäftsbedingungen der Jacques Gabriel AG

1. Auftragsbearbeitungszeiten

Zu den folgenden Zeiten werden Bestellungen oder Bestelländerungen bearbeitet:

- Montag bis Freitag 9.00 Uhr bis 18.00 Uhr
- Samstag 9.00 Uhr bis 15.00 Uhr
- Sonntag 9.00 Uhr bis 13.00 Uhr

Bestellungen sowie Änderungen sind, wenn immer möglich schriftlich per WhatsApp, E-Mail oder Fax zu übermitteln und werden von der Jacques Gabriel AG bestätigt, ausgenommen Fax-Sendungen.

- Tel: 055 642 68 11
- WhatsApp: 079 256 69 44 (bitte nicht als Telefonverbindung nützen)
- Fax: 055 642 68 10
- Mail: bestellung@baeckerei-gabriel.ch

Bestellungen sowie Änderungen ausserhalb dieser Zeiten für den Folgetag können wir nicht garantieren und werden mit einer Nachbestellungs-Bearbeitungsgebühr von Fr. 10.00 verrechnet. Am 25. Dezember sowie 1. Januar hat die Jacques Gabriel AG geschlossen.

2. Zustellgebühren

Die Lieferkonditionen richten sich nach dem Bestellwert, dem Lieferort und dem Lieferzeitpunkt. Grundsätzlich berechnen wir für die Zustellung Fr. 3.00 pro Kilometer inkl. Zeit ab Glarus hin und zurück.

Die Mindestzustellgebühr beträgt CHF 15.00.

3. Kleinmengen-Rechnungszuschlag

Der Mindest-Rechnungsbetrag beträgt CHF 20.00. Liegt der Rechnungsbetrag darunter, wird er auf CHF 20.00 erhöht.

4. Versand

Versandtage: Montag bis Donnerstag

Karten und Adressen sind werktags bis 24h, ab einer Paket-Menge von 15 Stück bis 48h, vor Versanddatum im Hauptgeschäft Glarus, Spielhof 15, einzutreffen.

- Zustell-Adressen auf Klebeetikette gedruckt, nach Möglichkeit mit Absender-Adresse versehen.
- Sind die Karten und Adressen bis 24h/48h vor dem Versandtag nicht eingetroffen, wird das Versanddatum auf einen späteren Zeitpunkt verschoben und mit der Kundschaft abgeklärt.
- Wir versenden keine Pakete ins Ausland.

Rücksendungen

- Die Post verrechnet Pakete, die returniert werden, z.B. aufgrund von falscher Adressierung, Retour gemäss Anweisung Absender/Empfänger, Empfänger unbekannt/weggezogen usw.
- Rücksendungskosten werden nachbelastet und betragen pro Paket Fr. 9.00