

# Apéro



Häppchen • Sandwiches • Patisserie

Der grosse Genuss  
für den kleinen Hunger.

Moos



## Ein Stück Familientradition

Die Bäckerei zur Spendmühle wurde ab 1942 während 32 Jahren von Herrn Kohler geführt. Otto Moos hat im Betrieb der Bäckerei Kohler seine Lehre als Bäcker erfolgreich abgeschlossen und 1974 die Bäckerei mit seiner Frau Christa übernommen.

Seit 2015 wird die Bäckerei von der jüngsten Tochter Fabienne Mezzadri-Moos und ihrem Ehemann Marco Mezzadri als Familienbetrieb geführt. Die beiden Geschwister Claudio und Manuela Moos sind in der Backstube tätig und leiten die Bereiche Bäckerei und Konditorei-Confiserie.

Täglich werden frische Brote aller Art und eine Vielfalt an Torten, Patisserie und feinen Kreationen mit viel Liebe zum Detail hergestellt. Wo andernorts fast nur Maschinen stehen, gründet hier die Qualität der Produkte noch immer auf einem grossen Anteil Handarbeit.

Fabienne Mezzadri-Moos

Marco Mezzadri



## Grosser Genuss auf Bestellung

Unsere Kunden sollen sich bei uns wohlfühlen und gerne bei uns einkaufen – diesen Anspruch leben wir vor. Wir stehen für Frische und Freundlichkeit und sind täglich bestrebt, Kundenwünsche zu übertreffen.



### Tradition und Frische mit Herzblut

Das Brotsortiment der Moos Bäckerei steht für Frische und Natürlichkeit. Das Brot wird täglich von Hand, frisch und knusprig hergestellt. Wir benötigen keine E-Nummern und Zusatzstoffe für die Herstellung. So muss ein Brot schmecken.

### Wir backen und verpacken nachhaltig

Wir legen Wert auf Nachhaltigkeit – von der Energienutzung beim Backen bis hin zum Einwegbesteck. Zudem pflegen wir eine enge Zusammenarbeit mit verschiedenen Organisationen im Bereich Foodwaste. Wir bemühen uns aktiv, nachhaltige und ressourcenschonende Lösungen anzubieten.



### Ein Stück Luzern in der Hand

Wir sind eine regionale Bäckerei und Konditorei. Für uns bedeutet dies, dass alle unsere Zutaten aus der Region stammen. Wir beliefern unsere Kunden im Umkreis von maximal 10 Kilometern.







## So gelingt Ihr Apéro

Bei der Mengenermittlung sind folgende Punkte zu beachten:

Wir empfehlen folgende Mengen pro Gast:

### Zeitpunkt

Dient der Apéro lediglich dazu, den Appetit ein wenig anzuregen, oder gilt er als Zwischenverpflegung bzw. Hauptverpflegung?

### Gäste

Männer essen mehr als Frauen und Kinder – und je mehr Gäste dabei sind, desto weniger Portionen rechnet man pro Person.

### Apéro classic

Dieser Apéro ist vor einem Mittag- oder Abendessen gedacht.

**Dauer:** 20–30 Minuten

**Menge:** 4–5 Stück/Person  
(ca. 100–130 g/Person)

### Apéro superieur

Dieser Apéro ersetzt eine Mahlzeit und wird oft als Stehlunch eingenommen.

**Dauer:** 60–90 Minuten

**Menge:** 10–13 Stück/Person  
(ca. 350–450 g/Person)

### Nährwert

Beachten Sie, dass Spiesschen einen geringeren Nährwert aufweisen als Canapés, Mignonbrötli oder Salzgebäcke.

### Besonderes

Die Erfahrung zeigt, dass bei einem Apéro immer  $\frac{1}{4}$  bis  $\frac{1}{3}$  des Angebots aus süssen Häppchen bestehen sollte.

### Apéro riche

Dieser Apéro gilt bereits als Zwischenmahlzeit und wird oft als Stehlunch eingenommen.

**Dauer:** 40–60 Minuten

**Menge:** 6–8 Stück/Person  
(ca. 180–250 g/Person)







## Mignonbrötli

Knusprige, handgefertigte und nach traditioneller Backkultur hergestellte Mignonbrötli runden Ihren gelungenen Apéro ab und bilden zugleich die Grundlage für unsere feinen Mignonsandwiches und Partybrote.

|                 |   |
|-----------------|---|
| <b>Sorten:</b>  | «Buure»<br>Wellness<br>Graham<br>Silserli |
| <b>Gewicht:</b> | 30-40g/Stück                              |
| <b>Preis:</b>   | CHF 1.10/Stück                            |



## Mignonsandwiches

Mignonsandwiches, zubereitet mit auserwählten und hochwertigen Zutaten. Hier schmeckt man, dass nur das Beste gut genug ist.

Lassen Sie sich von unterschiedlichen Geschmacksrichtungen überraschen und verwöhnen Sie Ihre Gäste damit.

|                    |  |
|--------------------|--|
| <b>Sorten:</b>     | «Buure»: Salami, Schinken<br>Wellness: Käse, Bündnerfleisch<br>Silserli: Thon<br>Graham: Fleischkäse, Tomaten/Ei |
| <b>Preis:</b>      | CHF 3.-/Stück  |
| <b>Einheiten:</b>  | Mind. 5 Stück pro Sorte<br>20er-Platte mit max. 4 Sorten   |
| <b>Lieferzeit:</b> | Heute bis 15 Uhr bestellen,<br>morgen ab 10 Uhr abholbereit  |





# Canapés

Unsere feinen Canapés sind in vielen verschiedenen Variationen erhältlich. Sie sind liebevoll in Handarbeit bis ins letzte Detail für Sie ausgarniert.

Eine Delikatesse, welche als Apéro immer überaus beliebt ist.

- .....
- Sorten:** Salami  
Eier (Scheiben oder gehackt)  
Schinken  
Thon  
Käse  
Spargeln  
Tatar\*  
Lachs\*
- Besonderes:** Auf Wunsch und Anfrage auch andere Sorten erhältlich.
- Preis:** Canapés diagonal halbiert: CHF 2.80 / \*CHF 3.10  
Canapés geviertelt: CHF 1.90 / \*CHF 2.20
- Menge:** Canapés diagonal halbiert: mind. 4 Stück  
Canapés geviertelt: mind. 8 Stück
- .....





## Apérogebäck

Frisch, knusprig und einfach köstlich – die allseits beliebten Apéro-Snacks, die Sie warm geniessen.

Diese knusprigen Köstlichkeiten werden von Hand mit den besten Zutaten und mit Hingabe hergestellt.

|                |   |
|----------------|---|
| <b>Sorten:</b> | Käseküchlein<br>Schinkengipfeli<br>Wienerli im Teig                                       |
| <b>Preis:</b>  | CHF 2.90/Stück  |
| <b>Tipp:</b>   | Bestellen Sie 1/3 bis 1/2 der Bestellmenge Schinkengipfeli, diese sind besonders beliebt. |



## Fleisch-/Käseplatte

Auserwählte Fleisch- und Käseklassiker für Ihren Gaumen – mit viel Liebe zum Detail angerichtete Apéroplatten sind ein beliebter Hingucker und Leckerbissen.

Wir verwenden nur allerbeste Zutaten, um unsere feinen Fleisch-/Käseplatten herzustellen. Ob saftiger Schinken, Trutenfleisch oder Mostbröckli: Bei uns finden Sie bestimmt etwas Passendes.

Gerne erstellen wir Ihre Fleisch-/Käseplatte nach Ihren Wünschen. Rufen Sie uns an und lassen Sie sich beraten.

**Preis:** CHF 8.50/100g





## Partybrote

Kranz, Kreis, Traube... der Form unseres traditionellen Partybrot, bestehend aus handgefertigten Brötli, sind keine Grenzen gesetzt.

Ob mit oder ohne Text, die knusprige Backspezialität rundet jeden Apéro perfekt ab.

|                    |   |
|--------------------|---|
| <b>Sorten:</b>     | «Buure»<br>Wellness<br>Graham<br>gemischt   |
| <b>Besonderes:</b> | Diverse Ausführungen und Dekorationen möglich.  |
| <b>Preis:</b>      | 20-teilig: CHF 22.-<br>25-teilig: CHF 27.50<br>30-teilig: CHF 33.-<br>40-teilig: CHF 44.-<br>Schrift: CHF 0.70/Buchstabe<br>Rosen: CHF 1.50/Stück |
| <b>Lieferzeit:</b> | Heute bis 15 Uhr bestellen,<br>morgen ab 10 Uhr abholbereit   |



## XL-Sandwiches

Unsere beliebten ½ Meter Sandwichbrote dürfen auf keiner Party und an keinem feinen Apéro fehlen.

Wählen Sie nach Belieben verschiedene Füllungen aus und stillen Sie den grossen (oder langen) Hunger.

|                    |   |
|--------------------|---|
| <b>Sorten:</b>     | Tomaten/Ei<br>Ei gehackt<br>Käse*<br>Thon<br>Schinken<br>Salami<br>Fleischkäse<br>Bündnerfleisch* |
| <b>Besonderes:</b> | Erhältlich als Bauernbrot,<br>max. 3 versch. Füllungen/Brot,<br>geschnitten 12 Stück oder ganz.   |
| <b>Preis:</b>      | ½ Meter: CHF 30.-/CHF 34.-*<br>geschnitten: zzgl. CHF 3.-   |
| <b>Menge:</b>      | Apéro: ½ Meter für 6 Personen<br>Lunch: ½ Meter für 4 Personen                                    |
| <b>Lieferzeit:</b> | Heute bis 15 Uhr bestellen,<br>morgen ab 10 Uhr abholbereit                                       |





## Mini-Pâtisserie

Verwöhnen Sie Ihre Gäste mit feiner und hausgemachter Pâtisserie.

Frisch, nur mit erlesensten Zutaten hergestellt und jedes einzelne Stück liebevoll ausgemariert – kurzum ein Genuss mit jedem Bissen.

**Sorten:** Cremeschnitten  
Fruchttörtchen  
Himbeertörtchen  
Erdbeertörtchen\*  
Schokokuss  
Vanillecornet  
Vermicelles\*  
\*saisonal

**Besonderes:** Sehr gut für ein Stehdessert geeignet.

**Preis:** CHF 2.90/Stück

**Menge:** mind. 5 Stück pro Sorte

**Lieferzeit:** Wir sind Ihnen dankbar, wenn Sie mindestens zwei Arbeitstage im Voraus bestellen





## Fragen kostet nichts

Schauen Sie in einer unserer Filialen vorbei und lassen Sie sich beraten. Zusammen kreieren wir ein «gluschtiges» Angebot, das bei allen Gästen für Begeisterung sorgen wird.

Gerne beraten wir Sie individuell und machen Ihnen passende Vorschläge für den perfekten Apéro.

## Besuchen Sie uns

Amlehnstrasse 48  
6010 Kriens  
041 310 23 14

Alpenstrasse 31  
6010 Kriens  
041 310 24 44

Kramgasse 1  
6004 Luzern  
041 410 33 24

Kantonsstrasse 60  
6048 Horw  
041 342 20 50

Taubenhausstrasse 2  
6005 Luzern  
041 240 00 39

Langensandstrasse 23  
6005 Luzern  
041 361 03 23

18  
•  
19

## Bestelleingang und Lieferbedingungen

Wir sind Ihnen dankbar, wenn Sie mindestens zwei Arbeitstage im Voraus bestellen.

Die Abholung ist jeweils ab 10 Uhr des Liefertages möglich.

Die Liefergebühren werden vom Produktionsstandort an der Meierhöflistrasse 3 in 6020 Emmenbrücke berechnet. Die Gebühr gilt als Einzellieferung (Hin- und Rückfahrt). Bei Abholung von Liefergebinde wird die Zustellgebühr erneut fällig.

Liefergebühren Emmenbrücke und Agglomeration (der Zeitpunkt der Zustellung beträgt +/- 60 Minuten von Ihrer angegebenen Lieferzeit): CHF 30.-.

Liefergebühren Emmenbrücke und Agglomeration (zeitgenaue Anlieferung): CHF 55.-.

Liefergebühren ausserhalb der Agglomeration: Preis nach Rücksprache.

Lieferzeiten: Montag bis Freitag, 9 bis 16 Uhr  
Samstag, 9 bis 11 Uhr  
Sonntags keine Anlieferungen,  
Abholung in unseren Filialen möglich.







# Moos

— Brot.  
Für alle.