

Honold

SEIT 1905

Business Lunch
Apéro



Business Lunch & Apéro

- 3 Nachhaltigkeit & Engagement
- 5 Honold Bestellservice
- 7 Blattsalate
Bowls
Honold Eistee
- 8 Menus
Suppen
- 9 Canapés
Halbe Canapés Platte
- 10 Sandwiches
- 11 Quiches
Salzige Gipfel & Mini-Quiches
- 13 Party-Brioche
Party-Zopf & Party-Parisetten
- 14 Apéro Choux
Apéro Mandeln, Flûtes
- 15 Brötchen
Süssgebäck & Wähen
- 16 Birchermüesli
Glaces
- 17 Pâtisseries
Mini-Pâtisseries
- 18 Schokoladige Köstlichkeiten
Konfekt



Nachhaltigkeit & Engagement

Uns liegt ein nachhaltiger Ressourcenumgang am Herzen.
Wir leben 5 Nachhaltigkeitsleitlinien:

Grand Cru Chakra – unsere Hauseigene Couverture

- Kakaoanbau im Amazonas von Ecuador mit der Jahrtausend alten Anbaumethode der Indigenen Bevölkerung in Chakras (Waldgärten mit über 100 Pflanzenarten)
- Verarbeitung der Kakaobohnen zu Couverturen von der Max Felchlin AG in Ibach Schwyz
- Verzicht auf künstliche Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Reduktion des Zuckeranteils und ausschliessliche Verwendung von Schweizer Milchpulver



Regionale Lieferanten – nachhaltige Partner

- Wir sind stets bemüht unsere Zutaten von Lieferanten aus der Region zu beziehen
- Unser Mehl stammt von der Lindmühle in Birmenstorf
- Alle verwendeten Milchprodukte stammen aus der Schweiz
- Unser Wasser stammt vom Lokal Wasser 37 am Rennweg neben unserer Gründungsfiliale
- Aus Herrliberg beziehen wir Fleisch von der Metzgerei Lehmann und Eier vom Schlattgut



Produkte für einen nachhaltigen Genuss

- Möglichst ressourcenschonende Produktionsprozesse & Wiederverwertung von Resten, wie beispielsweise unser Paniermehl aus nicht verkauften Parisettes
- Saisonales Sortiment
- Mitglied von «United Against Waste»



Weitergeben und Spenden von Retouren

- Seit über 20 Jahren spenden wir unverkaufte Produkte an gemeinnützige Organisationen
- Alle Filialen sind Teilnehmende von «Too Good To Go»



Innovative Verpackungen

- Zusammenarbeit mit Schweizer Lieferanten, wie z.B. PAWI, welche in Winterthur unsere Torten- und Pralinés-Schachteln herstellt



Honold Bestellservice

Wir sind für Sie da Unser Verkaufssinnendienst nimmt Ihre Bestellung gerne entgegen und berät Sie umfassend über unser Angebot inklusive Lieferservice und Konditionen. Sie erreichen uns telefonisch von Montag bis Freitag von 7.30 bis 18.30 Uhr unter +41 44 211 52 58 oder per E-Mail info@honold.ch.



Bestellung/Beratung Gerne beraten wir Sie über unser Angebot von der Vorspeise bis zum Dessert oder auch einem Finger-Food-Lunch. Bitte geben Sie Ihre Bestellung bei mehr als 15 Personen zwei Tage im Voraus auf. Ansonsten ist ein Arbeitstag im Voraus ausreichend.



Produktion Im Handwerk definiert sich unsere Identität. Wir sind stolz darauf, unsere Produkte – vom beliebten Thon- und Eiersalat über das Apéro Choux bis zur exklusiven Torte – alle mit Sorgfalt und Geschick von Hand zu kreieren.

Lieferservice Wir beliefern Sie an Adressen der Stadt Zürich und der rechten Seeseite bis nach Meilen. Die Vorlaufzeit von der Bestellung bis zur Auslieferung dauert einen Arbeitstag. Ab einem Bestellwert von CHF 300.– ist die Lieferung an Ihre Adresse kostenlos.

Bezahlungsformen Wir stellen Ihnen gerne eine Rechnung aus, auch auf Monatsbasis. Die Preise sowie das Sortiment können aufgrund der Marktsituation angepasst werden.



Konfektionierung Aus den verschiedenen Abteilungen – Konditorei, Bäckerei, Coniserie und Traiteur – werden die frisch hergestellten Produkte sorgfältig für Sie kommissioniert. Individuelle Wünsche bei der Verpackung oder Zusammenstellung Ihrer Bestellung werden gerne entgegengenommen.



Auslieferung Gerne bringen wir alle unsere köstlichen Kreationen direkt termingerecht mit dem eigenen Hauslieferdienst Ihnen ins Büro.

Blattsalate & Bowls

Knackige und vitaminreiche Salate passen hervorragend zu unseren salzigen Snacks und Quiches. Oder geniessen Sie frische und köstliche Bowls ganz im Sinne einer gesunden Ernährung. Unsere Bowls sind saisonal und wechseln wöchentlich.



Blattsalat klein/gross T-30371	CHF 9.80	Saisonale Bowl	ab CHF 17.80
Gemischter Blattsalat mit Ei T-30373	CHF 16.20	Karotten-Orangensalat T-30402	 CHF 5.60
Gemischter Blattsalat mit Thon T-30372	CHF 16.20	Saisonaler Salat	ab CHF 5.60

Honold Eistee

Erfrischende Honold Eistees aus Bio Zutaten und Schweizer Kräuter mit wenig Zucker.



Eistee Alpenkräuter 5dl, H-300046	 CHF 3.30	Eistee Zitrone 5dl, H-300047	 CHF 3.30
---	--	--	--

Menus

Entdecken Sie unsere Auswahl an täglichen Menus. Ob eine klassische Lasagne Bolognese oder ein pikantes asiatisches Curry – bei uns finden Sie täglich eine andere Köstlichkeit. Scannen Sie den untenstehenden QR-Code, um zur aktuellen Auswahl der Menus zu gelangen und bestellen Sie diese gleich online.



Suppen

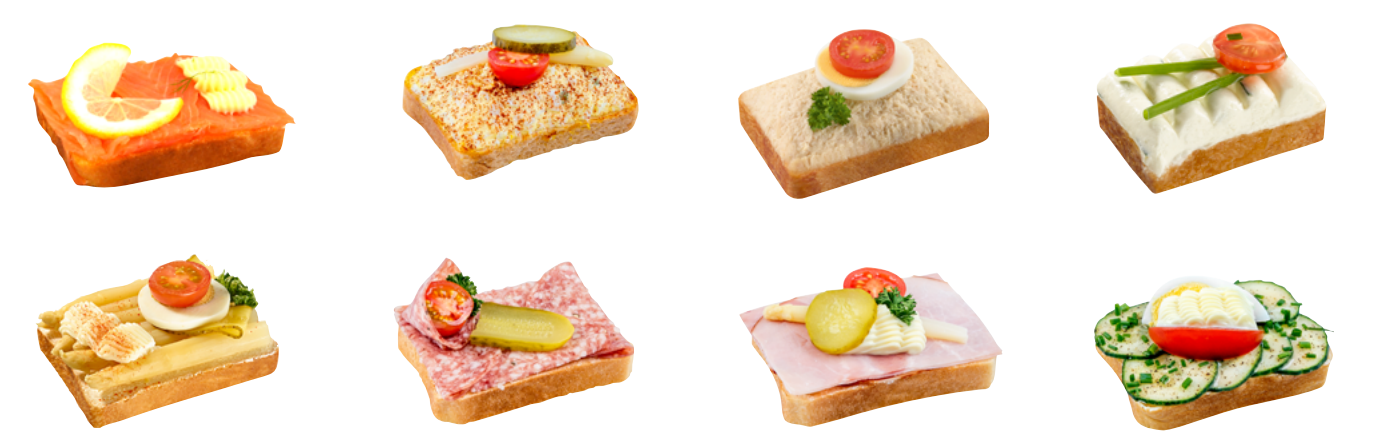
Saisonale Suppen sind über die Jahreszeiten erhältlich und als zweite Suppe haben Sie jede Woche eine zusätzliche Auswahl. Erkundigen Sie sich bei unseren Beratern nach der Wochensuppe. Zu jeder Suppe können Sie ein Küsnachterli nach Wahl geniessen.



Wochensuppe 2.5dl, inkl. ein Küsnachterli Erkundigen Sie sich bei unseren Beratern	CHF 9.80
---	----------

Canapés

Mit viel Liebe und Sorgfalt wird das Canapé dressiert und mit verschiedensten Zutaten ansprechend ausdekoriert. Mehrmals täglich stellen wir unsere Canapés ohne Sulz frisch her. Die Frische unserer Produkte ist ein zentrales Qualitätsmerkmal.



Canapé Lachs St. James T-30001	CHF 8.70	Canapé Thon T-30005	CHF 6.50
Canapé Eiersalat T-30012	CHF 6.50	Canapé Frischkäse T-30016	CHF 6.50
Canapé Spargel T-30013	CHF 6.50	Canapé Schinken Nur auf Bestellung T-30011	CHF 6.50
Canapé Salami Nur auf Bestellung T-30010	CHF 6.50	Canapé Saisonale Gurke oder Tomate T-30017 oder T-30014	CHF 6.50

Halbe Canapés Platte

Eine Zusammenstellung unserer beliebtesten Canapés. Die Platte mit 8 Stück beinhaltet die Sorten mit schottischem Lachs St. James, Eiersalat, Thunfisch und Salami. Die Platte mit 18 Stück wird zusätzlich mit Spargel- und Frischkäse-Canapés ergänzt. Alternativ können die Platten individuell nach Stückpreis zusammengestellt werden, wobei die Mindestbestellmenge pro Sorte zwei Stück und die totale Mindestbestellmenge acht Stück beträgt.



Kleine Platte 8 Stück, 4 Personen, T-32101	CHF 40.00	Grosse Platte 18 Stück, 9 Personen, T-32101a	CHF 90.00
--	-----------	--	-----------

Mindestbestellmenge pro Sorte: 2 Stück, Total 8 Stück. Die halben Canapés werden auf einem Goldteller angerichtet.

Sandwiches Klein

Unsere Laugenbrötchen und Bretzel sind die Honold-Klassiker. Sie werden täglich frisch zubereitet mit hausgemachter Thonmousse, regionalem Roastbeef, Räucherlachs St. James oder mit köstlicher Schweizer Butter veredelt.



Laugenbrötchen mit Thon T-30133	CHF 6.70	Bretzel Tête de Moine T-20261	CHF 6.20
Laugenbrötchen mit St. James Lachs T-30113	CHF 7.80	Bretzel Schinken T-20248	CHF 6.20
Laugenbrötchen mit Roastbeef T-30110	CHF 6.70	Bretzel Salami T-20260	CHF 6.20
Butterbretzel T-30050	CHF 3.60	Bretzel Rinds-Trockenfleisch T-20247	CHF 6.70

Sandwiches Gross

Reich befüllte Sandwiches mit Frischkäse, Hummus, Rohschinken oder Eiersalat und Speck – für jeden Geschmack ist das perfekte Sandwich dabei.



Laugengipfel-Ei T-30106	CHF 7.20	Granola Laugenring Frischkäse T-30116	CHF 6.60
Laugengipfel-Speck-Ei T-30105	CHF 7.90	Mehrkornbrötchen mit Tomatenhummus T-20266	CHF 6.20

Quiches & Salzige Gipfel

Mit einem knackigen, frischen Blattsalat sind unsere beliebten Quiches mit Spinat oder Käse hervorragend zu geniessen. Wir bieten zusätzlich jeweils ein saisonales Quiche an. Der knusprige Gourmet Gipfel überzeugt mit einer hausgemachten Schinken-Senf-Füllung.



Quiche Käse / Chäschüechli T-14660	CHF 5.50	Schinkengipfel B-14656	CHF 5.00
Quiche Spinat und Eierschwämmchen T-14665	CHF 5.50	Gourmet Gipfel Schinken-Senf-Füllung, pro Stück, B-14651 Mindestbestellmenge: 10 Stück / ca. 100 g	CHF 1.75
Quiche des Monats T-14661	CHF 5.50		

Mini-Quiches

Die Honold Mini-Quiches sind ein Genuss. Die exklusiven Sorten wie beispielsweise die Quiche mit Waldsberger Reibkäse von Natürli oder cremigem Ricotta und Tomaten eignen sich hervorragend für einen Apéro (kalt oder warm zu geniessen).



Mini-Quiche Tomaten mit Ricotta T-30684	CHF 4.50	Mini-Quiche Spinat mit Eierschwämmchen T-30682	CHF 4.50
Mini-Quiche Käse T-30680	CHF 4.50		

Mindestbestellmenge pro Sorte: 4 Stück, Total 12 Stück. Die Mini-Quiches werden in einer Schachtel geliefert.



Party-Brioche

Zu den Klassikern gehört unser Party-Brioche, welches individuell nach Ihren Wünschen mit Fleisch, Fisch oder auch vegetarisch zubereitet werden kann. Wählen Sie fünf von unseren zwölf köstlichen Füllungen aus.



Party-Brioche T-30650 5 Lagen à je 8 Stück, Total 40 Stück	CHF 99.00	5 Sorten wählbar: Lachs Rinds-Trockenfleisch Rohschinken Rinds-Trockenfleisch mit Tomatenpesto Thon Schinken gehackt mit Senf Schinken Salami Frischkäse mit Schnittlauch Eiersalat Gruyère
---	-----------	---

Party-Zopf & Party-Parisette

Köstliche ½ Meter Sandwiches mit zwei Füllungen nach Wahl zubereitet – perfekt für einen gelungenen Apéro oder geselligen Lunch.



Party-Zopf Pro Brot sind 2 Füllungen wählbar, T-65069	CHF 74.00	Füllungen: Lachs Rinds-Trockenfleisch Rohschinken Thon Schinken	Salami Frischkäse mit Schnittlauch Eiersalat Gruyère Fleischkäse Hummus
Party-Parisette Pro Brot sind 2 Füllungen wählbar, T-65068 Für 6 Personen, auf Wunsch in 12 Stücke geschnitten. Nur auf Bestellung 3 Tage im Voraus	CHF 74.00		

Apéro Choux

Die kleinen luftigen Choux werden mit vier verschiedenen Massen delikat gefüllt und mit frischen Kräutern dekoriert.



Frischkäse mit Schnittlauch T-30604	CHF 5.40	Thon T-30606	CHF 5.40
Frischkäse mit Tomatenpesto T-30600	CHF 5.40	Eiersalat T-30602	CHF 5.40

Mindestbestellmenge pro Sorte: 4 Stück. Die Apéro Choux werden in einer Schachtel, auf Wunsch auf einem Goldteller geliefert.

Apéro Mandeln, Flûtes

Auch diese exklusiven Produkte werden in klassischer Handarbeit für Sie hergestellt. Die Flûtes werden ausgerollt, geschnitten, von Hand gedreht und mit Fleur de Sel verfeinert.



Salzmandeln 200g, P-14614	CHF 17.00	Flûtes à la Fleur de Sel 120g, P-14617a	CHF 24.30
Chili Mandeln 200g, P-14615	CHF 17.20		

Brötchen

Knusprige Brötchen und feine Gipfel in traditioneller Handarbeit hergestellt, sind mehr denn je etwas ganz Besonderes. Für alle unsere Brötchen und Gebäcke verwenden wir ausschliesslich Schweizer Mehl.



Küsnachterli 50g, B-11212		CHF 2.00	Buttergipfel 40g, B-11201c	CHF 2.00
Küsnachterli Rustique 60g, B-100256B		CHF 2.00	Laugengipfel 40g, B-11001c	CHF 2.30
Urdinkelbrötli 50g, B-10025B		CHF 2.10	Granola Laugengipfel 50g, B-10501a	CHF 2.40

Süssgebäck & Wähen

Geniessen Sie unser luftig-leichtes Brioche oder das Pain au Chocolat mit einem köstlichen, im Haus hergestellten Gianduja-Stängeli, in der Mitte. Unsere süssen Törtchen werden mit feinstem Blätterteig ausgelegt, reich mit Früchten belegt und mit einem süssen Guss aus Eiern und Rahm veredelt.



Brioche 40g, B-11200	CHF 3.00	Aprikosentörtchen B-11502	CHF 6.50
Mandelgipfel B-27560	CHF 5.00	Apfeltörtchen Saisonal B-11509	CHF 6.50
Pain au Chocolat 70g, B-11205	CHF 3.50	Zwetschgetörtchen Saisonal B-11506	CHF 6.50
Petit Pain à l’Orientale 60g, B-11213	CHF 2.60	Rhabarbertörtchen Saisonal B-11504	CHF 6.50
		Kirschentörtchen Saisonal B-11508	CHF 6.50

Birchermüesli

Wir sind berühmt für unser legendäres Birchermüesli. Unvergleichlich luftig ist es das ideale Frühstück und eine hervorragende Zwischenmahlzeit. Täglich frisch bereiten unsere Konditoren das Birchermüesli aus Haferflocken, kleinen Stücken von Haselnüssen, Milch und Schlagrahm zu. Abgerundet wird das Geschmackserlebnis durch süsse Früchte, wie Äpfel, Johannisbeeren, Himbeeren, Ananas und Bananen.



Honold Birchermüesli 200g, K-32000	CHF 7.90	Honold Birchermüesli mini 80g, K-30363	CHF 3.90
Saisonales Müesli auf Anfrage	CHF 7.90	Saisonales Müesli mini auf Anfrage	CHF 3.90
Birchermüesli , 5 Portionen K-30361	CHF 39.00		

Glaces

Honold Glacen und Sorbets werden nach alter Konditoren-Tradition hergestellt und von Hand zu Glacendesserts weiterverarbeitet. Um die ideale Kombination von Geschmack und Konsistenz zu erreichen, verwenden wir für jede unserer Glacen oder Sorbets eine eigene, von Hand gerührte Mischung. Erstklassige Zutaten, wie Grand Cru Schokolade oder Vanille aus Madagaskar werden mit Schweizer Milch verarbeitet. Sorbets enthalten keine Laktose und sind erfrischend fruchtig und bekömmlich.



Glace Becher 80 ml	CHF 4.90	Sorbet Becher , vegan 80 ml	 CHF 4.90
Vanille Grand Cru Chakra Noir 70% Mocca Lotti's Best saisonale Sorten	K-40003 K-40004 K-40005 K-40022	Himbeeren Grand Cru Chakra Noir 70% Erdbeere saisonale Sorten	K-40012 K-40017 K-40011

Glacen und Sorbets können problemlos mit Trockeneis geliefert werden. Aktuelle saisonale Sorten finden Sie auf unserer Website.

Pâtisseries

Unsere Auswahl an Pâtisseries ist von erlesener Qualität. Wir verwenden für unsere Kreationen nur die besten Ingredienzen, wie frisch geriebene Zitruszesten, echte Schweizer Butter, schmackhafte Früchte und feinste Schweizer Schokolade.



Crèmeschnitte K-27506	CHF 5.10	Zitronentörtchen K-27507	CHF 5.10
Schwarzwälder-Tortenstück K-20203	CHF 7.10	Erdbeertörtchen saisonal K-27540	CHF 6.10
Schokoladenrolle K-27501	CHF 4.10	Vermicelles Diplömäte saisonal K-40998	CHF 4.60
Mousse au Chocolat K-40031	CHF 5.10	Vermicelles Linzerteig saisonal K-40999	CHF 5.30
Carac K-27504	CHF 5.10		

Mini-Pâtisseries

Einzel oder nach Ihren Wünschen assortiert stellen wir die kleinen Köstlichkeiten für Sie zusammen.



Mini-Crèmeschnitte K-27706	CHF 3.50	Mini-Tartelettes Kiwi K-27726	CHF 3.50
Mini-Mousse au Chocolat K-27704	CHF 3.50	Mini-Tartelettes Heidelbeeren K-27724	CHF 3.50
Mini-Carac K-27703	CHF 3.50	Mini-Tartelettes Himbeeren K-27722	CHF 3.50
Mini-Zitronentörtchen K-27712	CHF 3.50	Mini-Tartelettes Mandarinen K-27725	CHF 3.50
		Mini-Tartelettes Fraises saisonal K-27723	CHF 3.50

Mindestbestellmenge pro Sorte: 4 Stück. Die Mini-Pâtisserie werden in einer Schachtel, auf Wunsch mit Goldteller geliefert.

Schokoladige Köstlichkeiten

Feinste Pralinés passen vorzüglich als süsse Überraschung zum Kaffee oder Dessert. Auch als kleiner Energiespender zum Workshop passen die kleinen Köstlichkeiten aus edelsten Zutaten hervorragend. Das breite Sortiment unserer Pralinés und Truffles finden Sie auf unserer Website.



Branchlis		Pralinés Platte Abgebildetes Beispiel wiegt 420g, P-1003	CHF 67.20
Branchli Lait mit knusprigen Haselnusstückchen, P-5515	CHF 4.40		
Branchli Noir mit knusprigen Haselnusstückchen, P-5516	CHF 4.40	Offen pro 100g, P-1001 Kann auch nach Gewicht individuell zusammengestellt werden.	CHF 16.00

Konfekt

Eine Auswahl an Cake-Schnitten und exquisitem Konfekt, welches sich optimal als Dessert, zum Kaffee oder auch als Give-Away eignen. Die Truffles-Schnitte aus Mandelbiskuit mit dunkler Ganache kombiniert als Gaumenschmaus für alle Schokoladenliebhaber und erfrischender Zitronencake als fruchtige Ergänzung.



Prussiens B-27004	CHF 3.40	Spitzbuben 200g, BP-14058	CHF 29.30
Schokoladenbretzel gross BP-27006	CHF 3.40	Caramel Tuille 130g, BP-14061	CHF 25.50
Kleine Vanille- und Schokoladen-Bretzel 100g, gemischt im Cellophan-Säckchen, BP-5556	CHF 14.50	Macaron Coco 150g, BP-14053	CHF 16.20
		Pain de Gênes Gugelhöpfli 2.5cm, K-52002d	CHF 3.70



Bestellservice Firmenkunden / Kontakt

Confiserie Honold AG, Obere Heslibachstrasse 9, 8700 Küsnacht
Telefon +41 44 211 52 58, info@honold.ch
www.honold.ch/firmenkunden

Instagram: [@confiseriehonold](https://www.instagram.com/confiseriehonold)
Facebook: facebook.com/confiseriehonold

Instagram



Facebook



LinkedIn



Website

