

Honold

SEIT 1905

Business Lunch
Apéro





Business Lunch & Apéro

- 3 Nachhaltigkeits & 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-Parisette
- 14 Apéro Choux
Sablé Sbrinz, Apéro Mandeln, Plätzchen, Flûtes
- 15 Brötchen
Süssgebäck & Wähen
- 16 Birchermüesli
- 17 Pâtisseries
Mini-Pâtisseries
- 18 Pralines Platte
Grosses Konfekt & Cake-Schnitten



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 Birnenstorf
- 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, unter anderem: Heilsarmee, Institution Barbara Keller, Freihof Küsnacht und Chinderhuus Sunneschii Herrliberg
- 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
- Wir verwenden möglichst wenig Verpackungsmaterialien. Dank unserer innovativen Schokoladentafelverpackung können wir auf Alufolie verzichten



Honold Bestellservice

Wir sind für Sie da Unser Verkaufssendienst 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, Confiserie 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 CHF 9.80
T-30371



Gemischter Blattsalat mit Ei CHF 16.20
T-30373

Gemischter Blattsalat mit Thon CHF 16.20
T-30372

Bowl Falafel CHF 17.80
TM-65013



Bowl Planted Chicken CHF 17.80
TM-65014



Honold Eistee

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



Eistee Alpenkräuter CHF 3.30
H-300046



Eistee Zitrone CHF 3.30
H-300047



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.



Lasagne Bolognese CHF 17.80
TM-60462

Peanuts Chicken mit Jasmin Duftreis CHF 18.90
TM-65016

Pinsa Liguria CHF 19.30
TM-60349

Pasta Variationen ab CHF 17.80
TM-60475



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.



Karotten-Ingwersuppe Jan-März CHF 9.80
2.5 dl, BT-66407

Kürbissuppe Okt-Dez CHF 9.80
2.5 dl, BT-64406

Spargelsuppe März-Mai CHF 9.80
2.5 dl, BT-64420

Wochensuppe CHF 9.80
Erkundigen Sie sich bei unseren Beratern

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 Gurken
T-30017

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.
Bestellung 2 Tage im Voraus.

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 CHF 6.70
T-30133

Laugenbrötchen mit St. James Lachs CHF 7.80
T-30113

Laugenbrötchen mit Roastbeef CHF 6.70
T-30110

Butterbretzel CHF 3.60
T-30050

Bretzel Tête de Moine CHF 6.20
T-20261

Bretzel Schinken CHF 6.20
T-20248

Bretzel Salami CHF 6.20
T-20260

Bretzel Rinds-Trockenfleisch CHF 6.70
T-20247

Sandwiches Gross

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



Granola Laugengipfel Landrauchschinken CHF 8.20
T-64011

Granola Laugengipfel mit Brie CHF 8.20
T-64013

Laugengipfel-Ei CHF 7.20
T-30106

Laugengipfel-Speck-Ei CHF 7.90
T-30105

Mohnring mit Frischkäse CHF 6.60
T-30115

Küsnachterli Granola mit Hummus CHF 8.00
T-64014

Tomaten Rustico CHF 9.00
T-20264

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 CHF 5.50
T-14660

Quiche Spinat und Eierschwämmchen CHF 5.50
T-14665

Quiche Lorraine CHF 5.50
T-14661

Schinkengipfel CHF 5.00
B-14656

Gourmet Gipfel CHF 1.75
Schinken-Senf-Füllung, pro Stück, B-14651
Mindestbestellmenge: 10 Stück / ca. 100g

Mini-Quiches

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



Mini-Quiche Tomaten mit Ricotta CHF 4.50
T-30684

Mini-Quiche Käse CHF 4.50
T-30680

Mini-Quiche Spinat mit Eierschwämmchen CHF 4.50
T-30682

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

Bestellung 2 Tage im Voraus
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-Parisetten

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

Party-Parisetten

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

Füllungen:

- Planted Curry
- Lachs
- Rinds-Trockenfleisch
- Rohschinken
- Thon
- Schinken

- Salami
- Frischkäse mit Schnittlauch
- Eiersalat
- Gruyère
- Fleischkäse
- Hummus
- Brie

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

Frischkäse mit Tomatenpesto
T-30600 CHF 5.40

Thon
T-30606 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. Bestellung 3 Tage im Voraus.

Sablé Sbrinz, Apéro Mandeln, Plätzchen, 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.



Sablé Sbrinz
150g, BP-14618 CHF 20.00

Salzmandeln
200g, P-14614 CHF 17.00

Chili Mandeln
200g, P-14615 CHF 17.20

Flûtes à la Fleur de Sel
120g, P-14617a CHF 24.30

Parmesanplätzchen
100g, P-14612 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

Küsnachterli Granola
60g, B-10022  CHF 2.00

Küsnachterli Mohn
50g, B-11211  CHF 2.00

Petit Pain Maison
80g, B-10041b  CHF 2.00

Buttergipfel
40g, B-11201 CHF 2.00

Laugengipfel
40g, B-11001 CHF 2.30

Granola Laugengipfel
50g, B-10501a CHF 2.40

Verzascabrötchen 100% Urdinkel  CHF 2.00
80g, BM-8029

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

Mandelgipfel
B-27560 CHF 5.00

Pain au Chocolat
70g, B-11205 CHF 3.30

Petit Pain à l'Orientale
60g, B-11213 CHF 2.60

Aprikosentörtchen
B-11502 CHF 6.00

Nideltörtchen
B-27520 CHF 4.70

Fruchtwähe Saisonal mit Kirschen oder Zwetschgen
B-11558 / B-11559 CHF 9.10

Fruchtwähe Aprikosen
B-11552 CHF 9.10

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
Bestellungen 2 Tage im Voraus.

CHF 3.90



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	Erdbeerschnitte saisonal K-27541	CHF 6.10
Schokoladenrolle K-27501	CHF 4.10	Erdbeertörtchen saisonal K-27540	CHF 6.10
Mousse au Chocolat K-40031	CHF 5.10	Vermicelles Diplomate saisonal K-40998	CHF 4.60
Carac K-27504	CHF 5.10	Vermicelles Linzerteig saisonal K-40999	CHF 5.30

Mini-Pâtisseries

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



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

Mindestbestellmenge pro Sorte: 5 Stück. Die Mini-Pâtisseries werden in einer Schachtel, auf Wunsch mit Goldteller geliefert. Bestellung 3 Tage im Voraus.

Pralinés Platte

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 Truffes finden Sie auf unserer Website.



Pralinés Platte

Abgebildetes Beispiel wiegt 420g, P-1003

CHF 67.20

Offen pro 100g, P-1001

Kann auch nach Gewicht individuell zusammengestellt werden.

CHF 16.00

Grosses Konfekt & Cake-Schnitten

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



Prussiens

B-27004

CHF 3.40

Zitronencake-Schnitte

2.5 cm, K-23026a

CHF 5.80

Schokoladenbretzel gross

BP-27006

CHF 3.10

Truffescake-Schnitte

2.5 cm, K-27514

CHF 5.60

Vanillebretzel gross

BP-27007

CHF 3.10

Honold

SEIT 1905

Bestellservice Firmenkunden / Kontakt

Confiserie Honold AG, Obere Hesiibachstrasse 9, 8700 Küsnacht
Telefon +41 44 211 52 58, Fax +41 44 211 52 85
firmenkunden@honold.ch, www.honold.ch/firmenkunden

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

Instagram



Facebook



LinkedIn



Website

