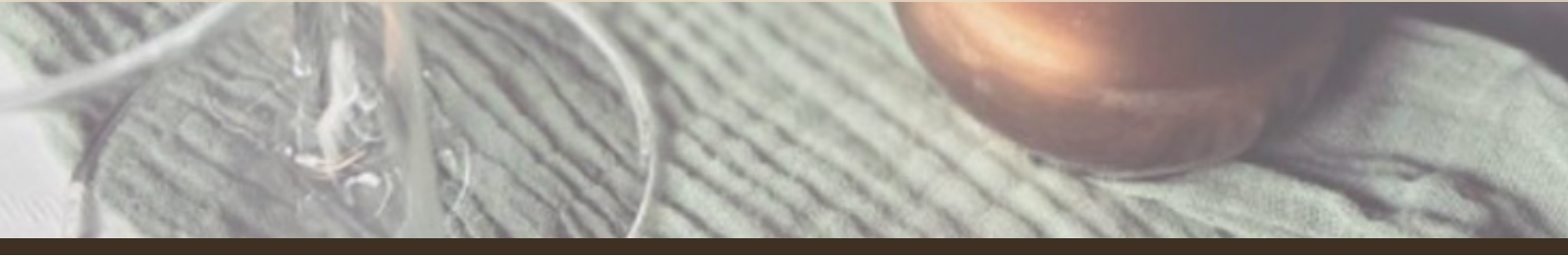
BeO Catering



CATERING DOKUMENTATION

Stand 01. November 2026



☆☆☆Gasthof Schützen Steffisburg | Alte Bernstrasse 153 | 3613 Steffisburg
+41 (0)33 439 40 00 | info@schuetzen-steffisburg.ch | schuetzen-steffisburg.ch

BeO Catering

Hier geht es zu den gewünschten Abschnitten

Apéro

Menü

Getränke

Mietmaterial & weitere Kosten

☆☆☆Gasthof Schützen Steffisburg | Alte Bernstrasse 153 | 3613 Steffisburg

+41 (0)33 439 40 00 | info@schuetzen-steffisburg.ch | schuetzen-steffisburg.ch



ALLES FÜR UNVERGESSLICHE MOMENTE

Mit viel Leidenschaft und einem eingespielten Team kreieren wir unvergessliche Events an jedem Ort Ihrer Wahl, weit über die Grenzen des Schützen hinaus.

Ob Geburtstags- oder Familienfest, Hochzeit oder Vereinsfeier:
Wir unterstützen Sie bei der Planung und Durchführung Ihres ganz besonderen Anlasses und sorgen dafür, dass jeder Moment unvergesslich wird.

ANSPRECHPARTNER

Nando Montanaro

Leitung Catering

+41 (0)33 343 70 40
schuetzen-steffisburg.ch/beo-catering
catering@schuetzen-steffisburg.ch



FÜR EINE GUTE ZUSAMMENARBEIT

Um für die Besprechung Ihres Festes genügend Zeit einplanen zu können, bitten wir Sie, vorgängig einen Termin zu vereinbaren. Bitte rufen Sie uns an unter +41 (0)33 343 40 40 oder schreiben Sie uns eine Nachricht an catering@schuetzen-steffisburg.ch. Gerne kommen wir zu Ihrer Eventlocation oder treffen uns im Schützen Steffisburg.
Die optimale Zeit, die Details zu besprechen, ist ca. 4 Wochen vor dem Anlass.

Menüwahl
Diese Menüvorschläge sind gültig ab 10 Personen, wobei für alle ein einheitliches Menü gewählt werden soll. Für kleinere Caterings machen wir individuelle Vorschläge auf Anfrage. Bei Alternativen für Personen, welche eine besondere Kostform bevorzugen, beraten wir Sie gerne persönlich.

Teilnehmerzahl
Die Anzahl Personen melden Sie uns bitte bis 7 Tage vor dem Anlass. Kurzfriste Änderungen (max. 10%) der Personenzahl akzeptieren wir bis 48 Stunden vor dem Start des Festes. Diese gilt als Basis für die Rechnungsstellung.
Bei grösseren Caterings muss die Personenzahl frühzeitig festgelegt werden. Die genauen AGB für Ihr Catering entnehmen Sie bitte dem individuellen Angebot.

Menükarte
Standardmenükarten werden auf Wunsch konstenlos erstellt. Ein Foto, oder Logo kann ebenfalls auf der Menükarte platziert werden. Dieses sende Sie uns bitte bis spätestens 7 Tage vor dem Anlass zu.

Nachtzuschlag & Sonntagszuschlag
Der Nachtzuschlag (nach Arbeitsgesetz) beträgt ab 00.30 Uhr CHF 200.00 pro angebrochene Stunde.
Zudem beachten Sie bitte, dass wir sonntags einen Zuschlag auf die Speisen- und Personalkosten erheben, da an diesem Tag höhere Personal- und Energiekosten im Betrieb anfallen.

Weinkarte
Die in der Weinkarte angegebenen Jahrgänge können laufend wechseln. Sowie auch die Verfügbarkeit bei grösseren Mengen nicht garantiert werden kann.

Preise
Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) inkl. 8.1% Mehrwertsteuer.

Annulationsbedingungen
Veranstaltungen können bis 14 Tage vor der Veranstaltung kostenlos storniert werden. Danach wird die bestätigte Leistung in Rechnung gestellt. Bei grösseren Veranstaltungen können die Annulationsbedingungen variieren. Es gelten die auf der Bestätigung ersichtlichen Bedingungen.

Kapazität
Unsere Kapazitätsgrenze liegt bei etwa 100 Personen für serviertes Catering, 150 Personen für Buffet-Catering und 250 Personen für Stehapéros oder ähnliche Veranstaltungen. Diese Richtwerte können je nach individuellen Anforderungen geprüft und angepasst werden.

FINGERFOOD AUSWAHL

(ab 10 Stück pro Häppchen möglich)

KALTE APÉROHÄPPCHEN

Guacamolemousse | Tortillachips	pro Person	**2.–**
Alpkäse vom Schlafhus Steffisburg	pro Stück	**2.30**
Cherrytomaten | Mini-Mozzarella | Pesto	pro Stück	**2.30**
Tatar von getrockneten Tomaten | Röstbaguette	pro Stück	**2.30**
Tatar von getrockneten Tomaten | Röstbaguette mit Rohschinken	pro Stück	**2.70**
Roastbeefröllchen | Waldorfsalat | Apfel | Nuss	pro Stück	**2.70**
Lachsroulade | Sauerrahm | Lachskaviar	pro Stück	**2.70**
Melonenschnitz | Landrauchschinken	pro Stück	**2.70**

CANAPÉS (NUR IN VIERER-SCHRITTE BESTELLBAR)

Schinken | Salami |	pro ¼ Stück	**2.–**
Bündnerfleisch | Rauchlachs	pro ¼ Stück	**2.50**

TARTELETTES

Rindstatar | Lachstatar | Frischkäse | Tatar aus getrockneten Tomaten	pro Stück	**2.50**





FINGERFOOD AUSWAHL

(ab 10 Stück pro Häppchen möglich)

WARME APÉROHÄPPCHEN

Hausgemachte Käseküchlein	pro Stück	**2.50**
Mini Blätterteig Schinkengipfeli	pro Stück	**2.50**
Meatballs | BBQ-Sauce	pro Stück	**2.50**
Saisonaler Suppenshot	pro Glas	**2.70**
Hausgemachte Falafel | Hummus	pro Stück	**3.–**
Pouletspiess | Currydip	pro Stück	**3.10**

APÉRO PAUSCHALEN
(ab 10 Personen möglich)

«HOMBERG» — **PRO PERSON CHF 6.–**

Marinierte Oliven | Grissini | Grana Padano

«GURNIGEL» — **PRO PERSON CHF 11.50**

2 Stück Cherrytomaten | Mini-Mozzarella | Pesto
2 Stück hausgemachte Käseküchlein
Gurkensticks | Kräutersauerrahm

«GANTRISCH» — **PRO PERSON CHF 13.50**

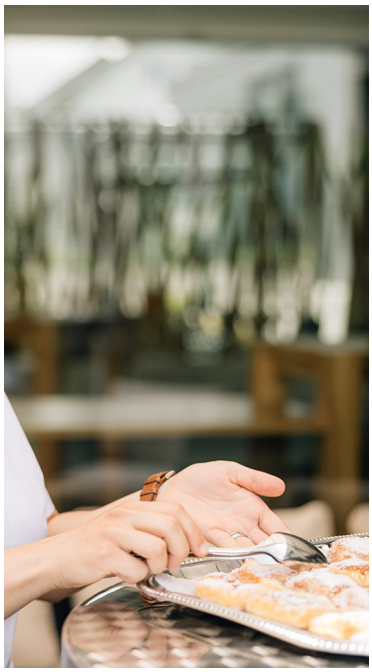
Schinken Canapé & Salami Canapée | Frischkäse Tartelettes
1 Stück mini Blätterteig Schinkengipfeli
1 Stück Meatballs | BBQ-Sauce
1 Stück Steffisburger Bergkäse | Feigensenf

«NIESEN» — **PRO PERSON CHF 19.–**

Schinken Canapé | Lachstatar Tartelettes & Rindstatar Tartelettes
1 Saisonaler Suppenshot (kalt oder warm)
1 Stück Roastbeefröllchen | Waldorfsalat | Apfel | Nuss
1 Stück hausgemachtes Käseküchlein
marinierte Oliven | Grissini

Regionale Fleisch- & Käseplatten mit Brot
CHF 15.–/Person







APÉRO RICHE
(ab 10 Personen möglich)

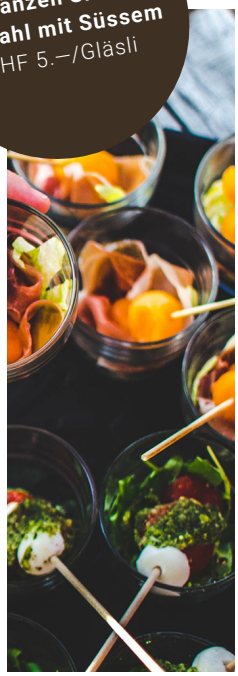
«SEEWIESE» **PRO PERSON CHF 23.–**

Cherrytomaten | Mini-Mozzarella | Pesto
Hausgemachte Käseküchlein
Hausgemachte Falafel | Hummus
Tatar von getrockneten Tomaten | Röstbaquette
Gurkensticks | Kräutersauerrahm
Regionale Käsespezialitäten

«NIEDERHORN» **PRO PERSON CHF 28.–**

Regionale Wurst -, Trockenfleisch - und Käsespezialitäten | Feigensenf
Brotauswahl zum selbst schneiden
Hausgemachte Käseküchlein
Mini Blätterteig Schinkengipfeli
Tatar von getrockneten Tomaten | Röstbaguette
Pouletspiesse | Curry Dip
Lachsroulade | Sauerrahm | Lachskaviar

Ergänzen Sie die Auswahl mit Süssem
CHF 5.–/Gläsli









VORSPEISEN

Dressings
Französisch
Hausdressing
Italienisch

SALAT

Gemischter Salat	10.–
Grüner Salat	9.–

KALTE VORSPEISEN

Carpaccio von der Tomate | Mozzarella *Mai – September*	14.–
Hüttenkäse-Terrine | Gemüsebrunoise Salatbouquet	15.–

SUPPEN

Weissweinschaumsuppe Haselnussöl | Brotcroûtons	11.–
Pikante Currysuppe Kokos | Ingwer	12.–
Vegane Tomatensuppe	11.–
Saisonale Gemüsesuppe Gemüseeinlage	11.–
Rindskraftbrühe Crêpes-Streifen | Gemnüsejulienne | Sherry	12.–

Fragen Sie uns nach unseren saisonalen Suppen.

SALATBUFFET
(ab 20 Personen)

KLEINES SALATBUFFET **CHF 15.–**

Auswahl an saisonalen Blattsalaten | vier Gemüsesalate | drei Dressings | Croûtons | Kerne | Samen
Cherrytomaten | Schnittlauch | gehackte Zwiebeln
Brotauswahl zum selbst schneiden

SCHÜTZEN SALATBUFFET EXTRA **CHF 23.–**

Auswahl an saisonalen Blattsalaten | sechs Gemüsesalate | drei Dressings | Croûtons | Kerne | Samen
Cherrytomaten | Schnittlauch | gehackte Zwiebeln | Mozarellakugel | marinierter Fetakäse mit Oliven & Zwiebeln | Melonenschiffchen mit Rohschinken | Roastbeef mit Tartarsauce
Brotauswahl zum selbst schneiden







FLEISCHGERICHTE

Am Stück gegartes Rindsfilet Portweinjus	54.–
Am Stück gegartes Rindsentrecôte Madeirajus	44.–
Geschmorter Kalbsschulterbraten Kräftige Rotweinsauce	35.–
Kalbsgeschnetzeltes Champignonrahmsauce	35.–
Am Stück gegartes Schweinsfilet Waldpilzsauce	40.–
Am Stück gegartes Schweinsnierstück Moutarde de Meaux	29.–
Pouletgeschnetzeltes Currysauce oder Champignonrahmsauce	31.–
Grillierte Schweizer Pouletbrust Trüffel-Portweinjus	33.–

Alle Gerichte werden mit einer bunten Gemüseauswahl nach Marktangebot und Saison ergänzt.

Wählen Sie Ihre Beilage:

Kartoffelgratin | Kartoffelstock | Bratkartoffeln | Butterreis

VEGETARISCHE GERICHTE

Gerne empfehlen wir Ihnen verschiedene saisonale Alternativen persönlich oder stellen ein individuelles vegetarisches Menü für Sie zusammen.

Unsere Empfehlung

Hausgemachter Schützen-Hackbraten
Morchelrahmsauce | Kartoffelstock | Gemüse

CHF 28.–
pro Person

BARBECUE BUFFET

BRONZE **PRO PERSON CHF 54.–**

Auswahl an saisonalen Blattsalaten | vier Gemüsesalate | drei Dressings | Croûtons | Kerne | Samen
Cherrytomaten | Schnittlauch | gehackte Zwiebeln
Brotauswahl zum selbst Schneiden
***
Rinderrückensteak | marinierte Holzfällersteaks | Bauernbratwust | Planted Steak
Knoblauchsauce | Kräuterbutter | BBQ Sauce
mediterranes Pfannengemüse | Kartoffelgratin

SILBER **PRO PERSON CHF 64.–**

Auswahl an saisonalen Blattsalaten | vier Gemüsesalate | drei Dressings | Croûtons | Kerne | Samen
Cherrytomaten | Schnittlauch | gehackte Zwiebeln
Brotauswahl zum selbst Schneiden
***
Rinderrückensteak | marinierte Holzfällersteaks | Bauernbratwust | Pouletschnitzel
Lachs in der Folie | Planted Steak
Knoblauchsauce | Kräuterbutter | BBQ Sauce
mediterranes Pfannengemüse | Kartoffelgratin

GOLD **PRO PERSON CHF 74.–**

Auswahl an saisonalen Blattsalaten | vier Gemüsesalate | drei Dressings | Croûtons | Kerne | Samen
Cherrytomaten | Schnittlauch | gehackte Zwiebeln
Brotauswahl zum selbst Schneiden
***
Rinderrückensteak | marinierte Holzfällersteaks | Bauernbratwust | Pouletschnitzel
Lachs in der Folie | Planted Steak | Lammracks | Crevetten-Spiesse
Knoblauchsauce | Kräuterbutter | BBQ Sauce
mediterranes Pfannengemüse | Kartoffelgratin

Grillmiete CHF 100.–

Wünsche Sie eine zusätzliche Beilage?
- Folienkartoffeln mit Sauerrahm
- Bratkartoffeln
- Hörnlisalat
- Kartoffelsalat

Zusätzlich CHF 6.— pro Person



BUFFET

BUFFET AARE **CHF 54.–**

Am Stück gegartes Rindsentrecôte am Buffet tranchiert
Madeirajus | Morchelrahmsauce
Kartoffelgratin
marktfrisches Saisongemüse

BUFFET ZULG **CHF 34.–**

Pouletgeschnetzeltes in Champignonrahmsauce
Gemüsereis | Bratkartoffeln
marktfrisches Saisongemüse

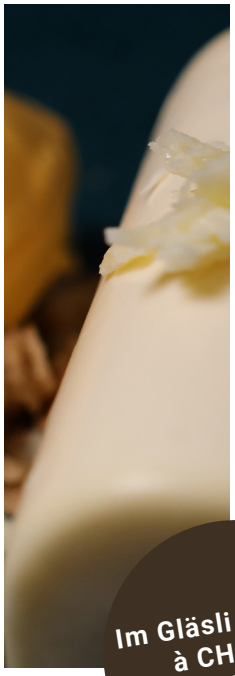
Nando Montanaro

Gerne berate ich Sie bei der optimalen Auswahl oder Zusammenstellung von unserem Angebot.









Im Gläsli serviert
à CHF 5.-
pro Stück

DESSERT

- Schokoladenmousse
- Fruchtsalat
- Tiramisù
- Gebrannte Crème
- Schützenzauber
- Panna Cotta mit saisonalem Früchtecoulis
- Saisonales Früchtemousse

Käsebuffet

Ab 10 Personen
Regionale Käsespezialitäten aus dem Jumiversum
ligu lehm | Trüffelhonig | Trockenfrüchte | Baumnüsse

CHF 16.–
pro Person

GETRÄNKE

Sämtliche Getränke werden nach Verbrauch verrechnet. Geöffnete Flaschen werden komplett verrechnet und können auf Wunsch behalten werden.

MINERAL & SOFTGETRÄNKE	150 CL
Mineralwasser mit | ohne Kohlensäure	7.–
Coca Cola	8.–
Coca Cola Zero	8.–
Rivella rot	8.–
Fuse-Tea Lemon	8.–
Apfelschorle	8.–
Sprite	8.–

HAUSEISTEE	100 CL
Grüntee & Minze	10.–

SAFT	100 CL
Michel Orangen	8.–

BIER	33 CL
Jungfraubräu hell	4.50
Simmentaler Märzen	5.50
Thun Bier New Enland IPA	5.50
Felsenau «Schümli» *alkoholfrei*	4.50
Simmentaler Pale Ale *alkoholfrei*	5.50

WEISSWEINE

SCHWEIZ	CHF
Johannisberg | Niklaus Wittwer | Wallis Johannisberg fruchtig, ausgewogene Säure, dezent lieblich	44.–
Le Tsare | Niklaus Wittwer | Wallis Chardonnay fruchtige Aromen, Honig, weich, angenehmer Schmelz	44.–
Auvernier Blanc sur lie | La Masion Carrée | Neuenburg Chasselas | Bio - dynamischer Wein spritzig, angenehme Frucht mit ausgewogener Säure	44.–
ITALIEN	
Pinot Grigio | Borgo Stajnbech | Venetien Pinot Grigio leicht exotische Frucht, Eukalyptus, trocken	41.–
Al Qasar Zibibbo BIO | Rallo | Sizilien Zibibbo Floral, fruchtig, firsch, aromatisch	44.–
Roero Arneis | Dosio Vigneti | Piemont Arneis Aromen von Quitte & Pfirsich, ezent kräftig, leicht mineralisch. Ein ausgezeichneter Arneis	40.–
DEUTSCHLAND	
Riesling, Nonnberg | Flick | Rheingau Riesling Steinobst, trocken, elegant	44.–
SPANIEN	
Cuvée Celadón | Bodegas Fontana | Unclés DO Sauvignon blanc | Verdejo erfrischend, ausdrucksstark, elegante Säure	34.–

ALLE FLASCHEN HABEN EINEN INHALT VON 75 CL, SOFERN NICHTS ANDERES VERMERKT IST.
PREISE IN SCHWEIZER FRANKEN (CHF), INKL. 8.1 % MWST.

ROTWEINE

SCHWEIZ

CHF

Mon Rouge | Niklaus Wittwer | Wallis — **44.–**
Merlot | Syrah | Humagne Rouge | Gamay
weicher Körper, würzig, fruchtbetont

Pinot Noir - Grand Cru | Château de Vullierens | Waadt — **34.–**
Pinot Noir
rote & schwarze Früchte, würzig

Le Crü | Niklaus Wittwer | Wallis — **50.–**
Merlot
reife Früchte, würzige Kräuternoten, geschmeidig

SPANIEN

Dominio de Fontana Crianza | Bodegas Fontana | Uclés DO — **34.–**
Tempranillo | Cabernet Sauvignon
reife Beeren, Vanille, vollmundig, weiche Tanninen

ITALIEN

Marzemino | La Rifra | Garda — **34.–**
Marzemino
ausgewogener Körper, liebliche Fruchtsüsse, weicher Abgang

Primitivo Patù | Tenuta Guistini | Apulien — **40.–**
Primitivo
fruchtig, geschmeidig, angenehme Tannine

Momenti | Dosio Vigneti | Piemont — **48.–**
Barbera | Nebbiolo
intensiv, fruchtig, überraschend

ALLE FLASCHEN HABEN EINEN INHALT VON 75 CL, SOFERN NICHTS ANDERES VERMERKT IST.
PREISE IN SCHWEIZER FRANKEN (CHF), INKL. 8.1 % MWST.

SCHAUMWEINE

	CHF
Prosecco Treviso DOC Veneto | Glera | trocken	**43.–**
Alkoholfreier Schaumwein «Tröpfel» Apfel | Trauben | Brut	**43.–**

GLÜHWEIN

	CHF
Hausgemachter Glühwein im Kessi über dem Feuer, ab 20 Personen möglich rot | weiss	**35.–** pro angebrochener Liter

WEINE DEGUSTIEREN

Wenn Sie bei uns Weine degustieren möchten, erhalten Sie **10 % Rabatt** auf die entstehenden Kosten. Weine aus dieser Karte (Catering-Weinkarte) können Sie Glasweise degustieren, wohingegen Sie Weine aus unserer grossen Weinkarte nur Flaschenweise degustieren bzw. kaufen können. Diese düfen Sie anschliessend mit nach Hause nehmen.

MIETMATERIAL

MOBILIAR	**PRO STÜCK**
Stehtische inkl. Hussen	**15.–**
Festtisch inkl. Bänke	**16.–**
Festtisch inkl. Bänke mit Papiertischtuch Weiss	**24.–**
Festtisch inkl. Bänke mit Stofftischtuch Ecru	**30.–**
Runder Tisch Ø150 cm inkl. 8 Stühle	**140.–**

TISCHWÄSCHE INKL. REINIGUNG	**MASSEN**	**PRO STÜCK**
Tischtücher | Ecru	210 x 210 cm	**14.–**
Tischtücher | Ecru	170 x 130 cm	**8.–**
Stoffserviette | Ecru		**1.50**
Hussen für Stehtisch | weiss		**5.–**

TISCHDECKENROLLE	**PRO METER**
Farbe auf Anfrage	**2.–**

GLÄSER INKL. REINIGUNG	**PRO STÜCK**
Proseccoglas	**1.50**
Weissweinglas	**1.50**
Rotweinglas	**1.50**
Wasserglas	**1.50**

GESCHIRR INKL. BESTECK & REINIGUNG	**PRO STÜCK**
Apéroteller	**1.50**
Vorspeiseteller oder Suppentasse	**2.50**
Hauptgangteller	**3.50**
Desserteller	**2.50**

BESTECK INKL. REINIGUNG	**PRO STÜCK**
Set: Gabel & Messer	**2.–**
Löffel	**1.–**

MIETMATERIAL

KAFFEE		
Kaffeemaschine Jura X6 inkl. Reinigung (ohne Milchprodukte) *Pro Maschine wird eine 230V Steckdose benötigt.*	pro Stück	**120.–**
Kaffeemaschine Jura Giga X8 inkl. Reinigung *Pro Maschine wird eine 230V Steckdose benötigt.* + Milchprodukte	pro Stück	**160.–** **+ 40.–**
Zweckmässig: Einwegbecher | Rührstäbli	pro Person	**0.50**
Stilvoll: Porzellantassen | Löffeli inkl. Reinigung	pro Person	**2.50**
Kaffeebohnen | Kaffeerahm | Zucker	pro Kaffee	**1.–**

GERÄTE		
Kühlschrank *Pro Kühlschrank wird eine 230V Steckdose benötigt.*	pro Stück	**50.–**
Doppel Fritteuse *Pro Fritteuse werden zwei 380V Steckdose benötigt.*	pro Stück	**100.–**
Einfach Fritteuse *Pro Fritteuse werden zwei 230V Steckdose benötigt.*	pro Stück	**100.–**

GRILL		
Gasgrill inkl. Gas & Reinigung	pro Stück	**100.–**

ZELT		
Pavillon 3x3 Meter	pro Stück & Tag	**50.–**

Bitte beachten Sie, dass wir je nach Wetterlage und den örtlichen Gegebenheiten zwingend auf ein Zelt angewiesen sind.

WEITERES

LIEFERUNG & ABHOLUNG	BIS 10 KM	BIS 20 KM
Lieferung an die gewünschte Adresse	50.–	100.–
Abholung der Materialien im Anschluss, oder nach Vereinbarung	50.–	100.–

Für den Transport umfangreicher Materialien sind zwei Fahrten notwendig. Die Pauschalgebühr wird daher in diesem Fall doppelt erhoben. Genaue Preisinformationen entnehmen Sie bitte aus Ihrer Offerte.

Strecken ab 20 km auf Anfrage.

STAFFING	PRO MITARBEITER / STD
Ab Eintreffen bei der Location bis Abtransport, sowie Aufräumarbeiten bei der Location am nächsten Tag Die genaue Anzahl der einzusetzenden Mitarbeiter wird individuell geprüft.	48.–

ABFALLENTSORGUNG	PAUSCHAL
Beinhaltet Abfallsäcke inkl. Ständer & Entsorgung	25.–

SONNTAGSZUSCHLAG	
Bitte beachten Sie, dass wir sonntags nur auf Anfrage Caterings anbieten und einen Zuschlag auf die Speisen- und Personalkosten erheben, da an diesem Tag höhere Personal- und Energiekosten im Betrieb anfallen.	+ 10 %

Nando Montanaro

Leitung Catering

+41 (0)33 343 70 40
schuetzen-steffisburg.ch/beo-catering
catering@schuetzen-steffisburg.ch



DAS MUST-HAVE FÜR BESONDERE ANLÄSSE

Popcornmaschine und Fotobox sind ideale Highlights für jede Feier. Sie schaffen eine einzigartige Atmosphäre und sorgen für Spaß und Unterhaltung bei Ihren Gästen



FOTOBOX

Buchen Sie Ihre Fotobox direkt und bequem über uns und erhalten Sie die Profi Fotobox inklusive Drucker (mit 400 Bildern), Accessoires und Hintergrund für nur CHF 599.— anstelle 795.— (exkl. Lieferung).

Hier treffen das Retro Design der goldenen 20er Jahre, neuste Technik und top Qualität aufeinander. Entwickelt von einem Profi Fotografen. Alle Bilder sind auch sofort Online verfügbar und können bequem heruntergeladen werden.

www.andremaurer.ch/fotobox



POPCORNMASCHINE

Verleihen Sie Ihrem Event das gewisse Etwas mit unserer Popcornmaschine. Geniessen Sie frisches, duftendes Popcorn und schaffen Sie unvergessliche Momente für Ihre Gäste! Gerne erstellen wir eine Offerte gemäss Ihren Bedürfnissen.

DIENSTLEISTER

Für eine rundum gelungene Veranstaltung arbeiten wir mit ausgewählten Dienstleistern zusammen, die mit viel Liebe zum Detail besondere Akzente setzen. Gerne stellen wir Ihnen unsere Partner vor, die Ihr Event perfekt ergänzen.



DEKORATION

Mit viel Liebe zum Detail kreiert das Event-Floristik-Team stilvolle Dekorationen für Hochzeiten, Firmenevents, Geburtstage, private Anlässe, Jubiläen, Taufen sowie Kundenpräsente. Jede Kreation überzeugt durch eine individuelle Note und ein stimmiges Gesamtkonzept.
Gerne organisieren wir für Sie die passende Tischdekoration für Ihren Anlass bei uns im Haus – abgestimmt auf Ihre Wünsche und Ihr Budget.

www.eventfloristik-steiner.com

Sweety Cakes

TORTEN

Die kreativen Torten von SweetyCakes werden mit viel Liebe zum Detail ganz nach Ihren Wünschen gestaltet. Ob als Hochzeitstorte, Motivtorte für Geburtstage oder als süßes Highlight für jeden besonderen Anlass. Jede Kreation überzeugt durch Handarbeit, hochwertige Zutaten und ein individuelles Design, das Ihren Event perfekt ergänzt

www.sweetycakes.ch