



Wanger

Apéro



Über uns

1. Generation

Reinold Wanger sen. eröffnete 1950 mit seiner Frau Maria eine Bäckerei und Gemischtwarenhandlung. Er schuf sich mit den Backwaren einen Namen und seine Frau Maria verstand es, über all die Jahre hinweg einen treuen Kundenstamm aufzubauen. Das primäre Ziel bestand in der Herstellung von ausgezeichneten Broten und dem Aufbau eines Kundenstammes.

2. Generation

Reinold Wanger jun. erlernte den Bäckerberuf und anschliessend machte er die Ausbildung zum Konditor-Confiseur, wo er später dann auch erfolgreich die Meisterprüfung absolvierte. Nach acht Wanderjahren kehrte er nach Liechtenstein zurück und eröffnete mit seiner Frau Monika nebst der bestehenden Bäckerei noch ein Café, eine Konditorei sowie eine Confiserie Abteilung. Ihr Ziel war es, sich neben dem Brotbereich auch im Confiserie Bereich zu etablieren und ein gemütliches Café in Schaan zu errichten und erfolgreich zu führen.

3. Generation

Richard Wanger erlernte den Beruf Konditor-Confiseur und anschliessend durch eine Zusatzlehre den Bäcker. Nebenberuflich absolvierte er eine Bürolehre sowie eine Unternehmerschule. 2003 durfte er nach 3-jähriger Ausbildung das Diplom des eidg. dipl. Betriebswirtschafter des Gewerbes entgegennehmen.

Die erste Tochter von Clarissa und Richard Wanger kam im Sommer 2009 zur Welt. Die Familie wuchs im Sommer 2011 mit dem junior Julian Wanger.

Im Sommer 2012 haben wir das alte Geschäftshaus Egli abgerissen und unseren Neubau im Herbst 2013 eröffnet.

Im September 2016 haben wir das " Büchel Lädeli" an der Landstrasse 69 in Vaduz übernommen und umgebaut und somit entstand eine weitere Wanger Verkaufsfiliale.



Bäckerei

Schon seit 1950 ist es ein Anliegen unserer Firma qualitativ hochstehende Brote und Backwaren herzustellen. Täglich werden über 20 Brotsorten und etliches Kleingebäck hergestellt.

Es ist uns wichtig das nur beste Qualität aus dem Ofen kommt. Um dies zu erreichen beschäftigen wir best qualifizierte Mitarbeiter/innen.

Bei uns werden sämtliche Brotsorten von Grund auf selbst hergestellt. Wir verwenden keine Backmischungen.

Confiserie

Wir stellen täglich frische Pralinen und Schoggispezialitäten aus erstklassiger Couverture her. Individualität ist unsere Stärke. Wir kreieren für private wie Firmenanlässe speziell angefertigte Schoggi-geschenke.

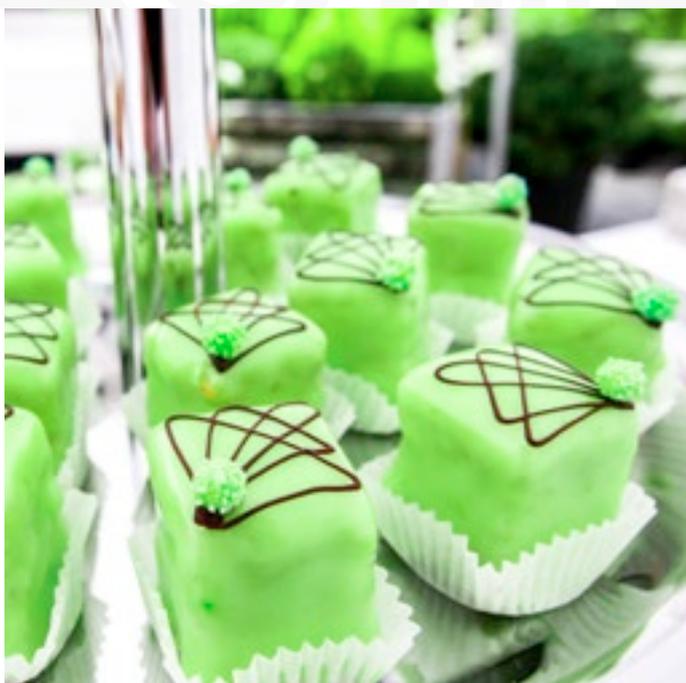
Konditorei

Führend in der Herstellung von Torten und Patisserie ist es uns wichtig nur mit den besten Rohmaterialien zu arbeiten. In unserem Haus werden die Rezepte noch von Grund auf selbst hergestellt. Somit ermöglichen wir Ihnen den Genuss eines unvergesslichen Desserts.

Impressionen





































Unsere Vorschläge

40 Personen

Variante 1:

100x Canapes gemischt
40x mini Laugen gefüllt
40x Wurzelbrotscheiben belegt
60x Petit fours gemischt
40x mini Schinkengipfel
40x mini Käsküchlein

Variante 2:

2x Meterbrote gefüllt
80x Canapes
50x mini Schinkengipfeli mittlere Grösse
50x mittlere Käsküchlein

150 Personen

170 x Canapes gemischt
2x Meterbrot gemischt gefüllt
1x Zopfherz gross gefüllt, geschnitten
150x mini Laugen
120x Wurzelbrotscheiben belegt
180x Petit fours gemischt
50x mini Schinkengipfeli
50x Fruchtspiessli
50x Tomaten Mozzarella Spiessli
20x Quiche Gemüse mittlere Grösse
20x Quiche Käse mittlerer Grösse
1x Platte mit Gemüsedip (Rüebli, Gurken, etc.)



Speisen



Zopfherz gemischt gefüllt



Meterbrot gemischt gefüllt



Partybrezel gemischt gefüllt



**Petit fours
gemischt**



Canapes gemischt



Wurzelbrotscheiben



Mini Laugen



Mini Partybrötli



Mini Partybrötli (leer)

Speisen



Mini Schinkengipfeli



Mittlere Schinkengipfeli



Quiche Käse



Fruchtspiessli



**Tomaten-Mozzarella
Spiessli**



Quiche Gemüse

Speisen



Fleisch & Käseplatte



Gemüse Dip



Individuell kreierte Praliné

Getränke



Minaral



Coca-Cola



Sprite



Fanta



Orangensaft



Diverse Biere



Weisswein



Sekt

Zusätzliche Leistungen



Crushed Ice



Gläser



Tischtuch (klein)



Tischtuch (gross)



Steh Tisch



Kühlschrank



Kühlwagen



Personal (pro Person)

Bitte wenden Sie sich für Bestellungen an unser Personal. Wir freuen uns, Sie zu beraten, auf Ihre Wünsche einzugehen und Ihr Apéro individuell zusammenzustellen.

Ihr Wanger-Team

Filiale Schaan

Reberastrasse 39
9494 Schaan

+423 232 16 27
info@wangerag.com

Filiale Vaduz

Landstrasse 69
9490 Vaduz

+423 232 10 29
info@wangerag.com

Café Wanger Schaan

Landstrasse 27
9494 Schaan

+423 232 40 04
schaan@wangerag.com

Café Wanger Buchs

Bahnhofstrasse 32
94970 Buchs

+41 81 756 11 43
buchs@wangerag.com