

◆◆◆
BLUM



BLUM

Pâtisserie-Catering
für Gastronomie,
Hotelerie und Kantine.





Unser Angebot

für Geschäftskunden:

Pâtisserie-Catering

Tägliche Belieferung von Konditorei-Waren zum Weiterverkauf oder zur Ergänzung der eigenen Produktpalette.

Für Cafés , Hotels, Restaurants, Ausflugslokale, Feinkost, Schokoladengeschäfte und Kantinen. Die Produktion vom Café Blum ermöglicht Pâtisserie/Konditoreiprodukte individuell für jeden Kunden frisch herzustellen und bei Bedarf auch zuzuliefern.



Französische Kuchen/Torten- auswahl, zum Beispiel:

- Tarts mit Saisonfrüchten
- Törtchen
- Mini Charlotte
- Blätterteigtarts
- Eclair
- Petit four, Schokoladen Four, Obst four
- Obsttörtchen
- Schokoladentörtchen
- Zitronenbaiser
- Johannisbeerbaiser
- Reissoufflé
- Orangensand
- Himbeer-Valrhona
- St Honoré



Klassische Kuchen und Torten- auswahl, zum Beispiel:

- Blechkuchen
- Streuselkuchen
- Eierschecke
- Mohnkuchen
- Käsesahne
- Schwarzwälder
- Käsekuchen
- Gedeckter Apfelkuchen
- Holländer Kirsch
- Sacher
- Herren
- Prinzregenten





Schokoladenangebot, zum Beispiel:

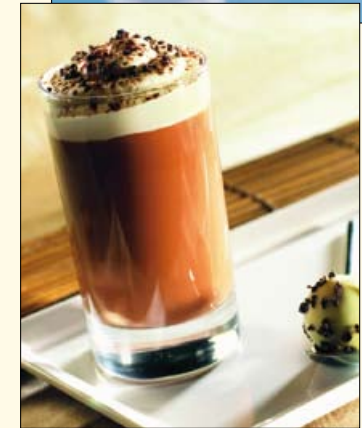
- Pralinen hergestellt mit Valrhonaschokolade (Manjari, Equatorial etc.) und erlesenen Füllungen: Marzipan, Nougat, Canache
- Trüffel
- Schokoladentafelware mit dunkler Vollmilch und heller Schokolade
- Baumkuchen



Dessertbereich, zum Beispiel:

100ml Gläschen z.B.

- Panna Cotta mit Himbeermark
- Maracujamousse auf Passionsfruchtcoulis, Pistazienbiskuit
- „3 chocola“ zartbitter Schokoladencreme, Vollmilch, weisse Schokolade
- Apfel-Mandel: karamellierte Apfelstückchen mit Biskuit, Vanillemousse, Mandeln
- Erdbeer-Tiramisu
- Café Tiramisu



Portion Desserttörtchen, zum Beispiel:

- Birnencharlotte mit Schokolade
- Joghurttörtchen
- Mangotörtchen
- Champagner-Orange mit Himbeeren
- Selbstgemachtes Eis/Eistörtchen



Edle Gebäcke, zum Beispiel:

- Florenzer Berge
- Florentiner
- Schokoladenstäbchen
- Meraner Nüsse
- Buttergebäck
- Zitronengebäck
- gefüllte Plunder
- Blätterteigstückchen mit frischem Obst





Blum in Wiesbaden

Café Blum

Wilhelmstraße 60
65183 Wiesbaden

Telefon +49(0)611-300007
Telefax +49(0)611-300006
blum@cafe-blum.de

Von 8:00 bis 19:30 Uhr
Sonn-Feiertags von 9:00 Uhr bis 19:30 Uhr



Restaurant „Blum mit Leib und Seele“

Morgens – mittags – abends.
Burgstraße 1-3
65183 Wiesbaden

Telefon +49(0)611-4 47 53 39 0
Telefax +49(0)611-4 47 53 39 13
blum@cafe-blum.de

Täglich ab 9.00 Uhr



Blum in Mainz

Café Blum

Kötherhofstr. 1-3
55116 Mainz

Telefon +49(0)6131-1431144
Telefax +49(0)6131-1432878
blum@cafe-blum.de

Von 9:00 Uhr bis 19:00 Uhr
Sonn-Feiertags von 10:00 Uhr bis 19:00 Uhr
Rosenmontag geschlossen



Unsere Produktion

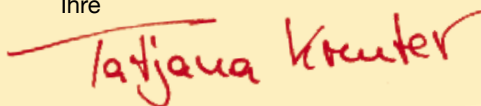
Unsere Produktion befindet sich in Wiesbaden-Bierstadt – von da aus werden auch unsere Waren mit entsprechender Kühlung ausgeliefert.

Wir werden täglich von unseren Lieferanten frisch beliefert. Hier wird die Ware sofort kontrolliert, in Kühlzellen oder Lagerräume sortiert und dann zügig weiterverarbeitet.

Hierbei arbeiten wir streng gemäß dem internationalen HACCP-Konzept (Hazard Analysis and Critical Control Point). Nach der Verarbeitung werden die Produkte in separate Zwischenlagerräume (gekühlt / ungekühlt) sortiert und von dort in unseren Kühltransportern ausgeliefert.

Nach jedem Arbeitsvorgang wird die Temperatur gemessen und dokumentiert. In unseren neuen Produktionsräumlichkeiten sind – gemäß dem HACCP-Konzept – die schwarzen Bereiche von dem weißen Bereich räumlich streng getrennt. Bei der Auslieferung der Produkte und dem anschließenden Verkauf wird ebenfalls strengstens darauf geachtet, dass keine Kontamination stattfindet. Bei der Herstellung von Cremes, Eis etc. verwenden wir ausschließlich pasteurisiertes Ei. Die Produkte werden täglich von unseren Meistern getestet und geprüft. Unsere Produkte werden streng nach Rezept hergestellt.

Ihre



CAFÉ BLUM

TATJANA KREUTER GmbH

Geschäftsführerin Tatjana Kreuter

Verwaltung:

Burgstraße 3

65183 Wiesbaden

Telefon +49 (0) 611 - 505 93 80

Telefax +49 (0) 611 - 505 93 813

blum@cafe-blum.de

Produktion:

Kloppenheimer Weg 6

65191 Wiesbaden-Bierstadt

Telefon +49 (0) 611 - 20 47 865

Telefax +49 (0) 611 - 20 47 711

produktion@cafe-blum.de