

BLUM

Feinste Törtchen, Hochzeitstorten, selbstgebackenen Kuchen, Pralinen, Desserts und Gebäck – für Sie in Wiesbaden und Mainz

The finest tartlets, wedding cakes, home-made cakes, pralines, desserts and pastries await you in Wiesbaden and Mainz.



Unser Angebot für Privatkunden

Our selection for private customers

- Torten viereckig, rund, mehrstöckig, Formtorte etc.
- Hochzeitstorten klassisch
- Erdbeerherzen
- Englische Hochzeitstorten
- Geburtstagstorten
- Eistorten
- *Square, round, multi-tiered cakes, moulded cakes, etc.*
- *Classic wedding cakes*
- *Strawberry hearts*
- *English wedding cakes*
- *Birthday cakes*
- *Ice cream cakes*

Ostersortiment mit

- Hohlfiguren
- Trüffeleiern
- Osterbrote
- Schokoladen
- Ostertorten

Easter assortment with

- *Hollow figures*
- *Truffle eggs*
- *Easter bread*
- *Chocolates*
- *Easter cakes*

Weihnachtssortiment mit

- Hohlfiguren
- Hexenhäuser
- Weihnachtstorten und Gebäcke
- Stollen
- Baumkuchen

Christmas assortment with

- *Hollow figures*
- *Gingerbread houses*
- *Christmas cakes and pastries*
- *Stollen*
- *Baumkuchen (layered ring cake)*

Sowie Pralinen-Schokoladenauswahl und Eissortiment aus eigener Herstellung.

There is also a selection of homemade praline chocolates and ice cream.



Das Café Blum

Café Blum

Das Café Blum wurde 1878 in Wiesbaden auf der Schützenhofstraße gegründet. Vier Jahre später verlegte der Gründer, Konditormeister Friedrich Blum, sein Café in die Wilhelmstrasse. Friedrich Blum war seinerzeit Hoflieferant der deutschen Kaiser, wenn diese in Wiesbaden weilten. Durch das gegenüberliegende Theater und das Kurhaus war und ist das Café Blum sowohl für Prominente als auch für viele Touristen ein „muss“.

Unsere Philosophie lautet „Lust auf Genuss“ und basiert auf Spitzenqualität – edle, hochwertige Rohstoffe werden von hochqualifiziertem, geschultem Fachpersonal verarbeitet. Kundenzufriedenheit steht bei uns an erster Stelle, da wir handgemachte Qualitätsprodukte anbieten, die unseren Kunden das Gefühl geben, etwas Besonderes zu erleben.

Café Blum was established in Wiesbaden in 1878 on Schützenhofstraße. Four years later, the founder, master confectioner Friedrich Blum, relocated his café to Wilhelmstraße. At that time, Friedrich Blum was the court supplier to the German emperor while the ruler was staying at his Wiesbaden residence. Thanks to the theatre and spa house opposite it, Café Blum was and is a must for celebrities as well as for many tourists.

'Delight in indulgence' is our philosophy. It is based on top quality – premium, high-grade raw materials assembled by highly qualified, trained specialised personnel. Customer satisfaction takes top priority with us, since we offer homemade quality products which provide our customers with a special experience.

Yours,

Ihre

Tatjana Kreuter

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 • www.cafe-blum.de



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 / Kein Ruhetag
From 8:00 to 19:30 o'clock
Sundays and holidays from 9:00 to 19:30 o'clock / No day off

Das Café Blum besteht seit über 130 Jahren in Wiesbaden und war bis zum 1. Oktober 2008 in der Wilhelmstrasse 44 ansässig. Das moderne Café hat heute seinen Sitz in einem Stilaltbau mit grosser Terrasse und viel Charme.



Wir bieten Ihnen erlesene Frühstücksgesamtheiten mit grosser und selektiver Auswahl von Kaffee-, Tee- und Schokoladespezialitäten ab 8:00 Uhr morgens sowie unsere feinste Auswahl an Kuchen Törtchen, Pâtisserie, selbstgemachten Eissorten und Gebäcken. Kleine Bistrogerichte erhalten Sie täglich frisch zubereitet.



Café Blum has been in business in Wiesbaden for more than 130 years and was located at Wilhelmstraße 44 until October 1, 2008. The modern café is now located in a stylised historical building with a large terrace and lots of charm.



We offer you exquisite breakfast dishes with a large and select assortment of coffee, tea and chocolate specialties from 8:00 o'clock in the morning on, as well as our finest selection of cakes, tartlets, pâtisserie, homemade ice cream and pastries. Small bistro delicacies are prepared fresh for you on a daily basis.



Restaurant Blum
„Mit Leib und Seele“
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
Every day starting at 9:00 o'clock

Kleines Speiselokal mit frisch zubereiten, regionalen Gerichten und selektiver Weinauswahl. Idealer Veranstaltungsort für kleinere Festivitäten (20 bis 50 Personen). Zentrale, sonnige Terrasse inmitten exklusiver Modegeschäfte.



Vielfältige Auswahl an frisch zubereiteten Frühstücksgesamtheiten und zum Lunch regionale Hausmannskost mit Bioprodukten von zertifizierten Produzenten.



A small eatery with freshly prepared regional dishes and a select assortment of wines. An ideal location to hold small festive events (20 to 50 guests). A central, sunny terrace surrounded by exclusive fashion stores.

A diverse selection of freshly prepared breakfast dishes and lunch consisting of regional home-style cooking with organic products from certified producers.



Café Blum
Kötherhofstraße 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
From 9:00 to 19:00 o'clock
Sundays and holidays from 10:00 to 19:00 o'clock
Closed on carnival Monday

Gemütliches Café in historischem Gebäude mit Gewölben und Sonnenterrasse in der Nähe vom Schillerplatz.



Großes Kuchen-, Torten- und Törtchenangebot mit erlesenen Tees und Kaffees. Kleine Mittagkarte mit selbstgemachten Suppen sowie Frühstückskarte mit frischgepressten Säften und Eiergerichten.



A pleasant café in a historic building with vaulted ceilings and a sun terrace not far from Schillerplatz.

A large selection of cakes, tarts and tartlets with exquisite teas and coffees. A small lunch menu with homemade soups as well as a breakfast menu with freshly pressed juices and egg dishes.

