

Stammbetrieb
 &
 Produktion
 Blumenstrasse 14
 29227 Celle
 05141 85006



Immer eine nette Geschenkidee...

Pralinen à100g..... 4,29*
Trüffel à100g..... 4,29*
 in verschiedenen Packungen und im losen Verkauf

Teegebäckmischung à100g..... 2,99*
Schweineöhrchen..... à100g..... 2,99*
Schwarz-Weißgebäck à100g..... 2,25*
Heidesand à100g..... 2,15*
Nussmakronen à100g..... 2,89*
Baiserrosetten..... à100g..... 2,80*
Mandellinchen à100g..... 2,45*

Edelzartbitter pur 100g..... 2,50*
Edelvollmilch pur 100g..... 2,50*
Weißer Schokolade pur..... 100g..... 2,50*
veredelte Schokoladensorten..... 100g..... 2,80*
 Nuss, Mandel, Knusperperls, Knallbrause,
 Smarties, Veilchen, Rosenblüte, Cranberry,....
„Exklusiv“ Schokoladen 100g..... 3,30*
 besonders fein ausgesuchte Kuvertüre mit Blattgold

Pralinen

Teegebäck

Schokoladen

*:Außerhauspreise 7% MwSt.

alle 02 01 00



	im Café	außer Haus	Torte (außer Haus)
Kuchen	2,65	2,00	
Dauerbackwaren	2,65	2,00	
Kleinteile	1,70	1,25	
Schnitten	3,10	2,40	
Törtchen	3,25	2,50	
Fruchtstrudel	3,45	2,70	
Sahnetorten	3,25	2,50	14 Stück 30,50
Spezialtorten	3,25	2,50	12 Stück 27,00
Butterkremtorten	3,25	2,50	14 Stück 30,50
Obsttorten	3,25	2,50	10 Stück 24,00

Konditorei

**Torten
 Kuchen
 Confiserie**

Preise



www.cafe-mueller-celle.de

Unsere Philosophie seit über 60 Jahren

Unsere Philosophie seit über 60 Jahren

Traditionell gefertigt aus feinsten Grundzutaten wie Milch, Butter, Nüssen, Eiern, Marzipan, Früchten, edlen Schokoladen... bereiten wir für Sie an 7 Tagen in der Woche mit unseren Konditoren frische Kuchen, Torten, Eis, Pralinen, Kekse... Rezepte wie aus der alten Wiener Kaffeehauszeit in Verarbeitung und Hygiene auf neuestem Stand.

Kuchen

Apfelkuchen Linzer-Nuss ^{We} Käsestrudel Rhabarberstrudel	Prager-Kirsch Bienenstich Kopenhagenerstrudel	Aprikosenkäse Mohrenkopf Mohnstrudel	Baisersahne Nusssahne Quarksahne	Buchweizen Schokosahne Schwarzwälder-Kirsch ^{alk}	Mohnsahne Caroline-Mathilde
---	---	--	--	--	--------------------------------

Sahnetorten

Dauergebäck

Bobbes Florentiner Hollandis	Schweineohr Nussknacker	Prasselkuchen Mandelhörnchen	Apfel gebackene Käse Bayerische Himbeer ^{Sai}	Sacher gebackene Käsemohn Bayerische Erdbeer ^{Sai}	Zitrone Celler Spezial ^{alk}
------------------------------------	----------------------------	---------------------------------	--	---	--

Spezialtorten

Kleinteile

Petit Four ^{alk}	Rumkugel ^{We,alk}	<i>wechselnde Sorten</i>	Baumkuchen ^{alk} Marie-Luise ^{alk} Trüffel ^{alk}	Carola ^{alk} Havanna Schoko-Weinbrand ^{alk}	Frankfurter-Kranz Malakoff ^{alk} Nussnougat
---------------------------	----------------------------	--------------------------	---	---	--

Butterkremtorten

Schnitten

Baumkuchenbogen Joghurtschnitte Holländer Kirsch Zwetschenkuchen ^{Sai}	Baumkuchenschnitte Schaffhauser Waffel Napoleon ^{We}	Zitronensahnerolle Zitronenkremrolle ^{We}	Himbeer Erdbeer ^{Sai}	gemischte Beeren Blaubeer ^{Sai}	
--	---	---	-----------------------------------	---	--

Obsttorten

Törtchen

Himbeertörtchen Erdbeertörtchen ^{Sai} Blaubeertörtchen ^{Sai}	Schokotörtchen Schoko-Kirschtörtchen	<i>wechselnde Sorten</i>	Obststrudel Stachelbeerbaiser	Erdbeerstrudel ^{Sai}	
--	---	--------------------------	----------------------------------	-------------------------------	--

Fruchtstrudel

Da wir täglich produzieren können einzelne Sorten im Laufe des Tages vergriffen sein. Bitte suchen Sie Ihren Wunschkuchen am Tresen aus.

alk: mit Alkohol
Sai: nur in der Saison
We: nur am Wochenende