

Café Müller - Westercelle

Von weither kommen die Stammkunden, um aus unserer großen Auswahl an Torten, Gebäck, Eis oder unserer üppigen Speisekarte zu schlemmen.

Ca. 60 Kuchen & Torten kommen hier im Stammhaus frisch aus der angegliederten Backstube.

Selbst gemachtes Eis, Pralinen, Teegebäck, Schokoladen und kleine Präsenten runden unser Angebot ab.

Unser Betrieb ist komplett ebenerdig und hat einen herrlichen Kaffeegarten.



Café Müller - Backstube

Hier werden unsere leckeren Produkte hergestellt und die schönen Hochzeitstorten verziert.



Café Müller - Südwall

Die klassizistische Villa erstrahlt in warmen eleganten Farben. Die Kaffeeräume und der Ladenbereich trumpfen seit Anfang 2018 in frischen, eleganten Farben auf. Hier trifft moderne auf zeitlose, klassische Eleganz. Ein Hauch von königlicher Wohlfühl- Atmosphäre ist in den Räumen zu spüren.

Hier bieten wir täglich unser beliebtes und reichhaltiges Frühstücksbuffet für Sie an.

Herrlich gelegen, zwischen Schloß und Französischem Garten, bieten wir 90 Plätze innen und weitere 110 Plätze außen an.



Café Müller - AKH

Unser Cafe befindet sich direkt im Haupteingang des Allgemeinen Krankenhauses Celle (AKH)

Sie finden hier eine große Auswahl an Konditoreiprodukten, Eis, süße und herzhaft Snacks, kalte und warme Getränke sowie Zeitschriften, Bücher und frische Blumensträuße.



Café Müller
1949
Café - Restaurant - Konditorei

Hier schmeckt's!



Westerelle

Blumenstraße 14
29227 Celle
☎ 0 51 41 / 85 00 6

info@cafe-mueller-celle.de
www.cafe-celle.de

Café Müller
1949
Café - Restaurant - Konditorei

Bei Café Müller schmeckt's ...

☎ 0 51 41 - 85 00 6
www.cafe-celle.de

Südwall

Südwall 33
29221 Celle
☎ 0 51 41 / 24 402

facebook.de

AKH

Siemensplatz 4
29223 Celle
☎ 0 51 41 / 72 40 11

flickr.de/cafecelle

Café Müller

Gastmitglied
Bayern



Mitglied



Über uns

Seit 1949 gibt es die traditionsreiche und vielseitige Konditorei in der schönen Fachwerkstadt Celle am Südrand der Lüneburger Heide.

Der Familienbetrieb wurde von dem Konditormeister Oskar und dessen Frau Johanna Müller gegründet. Noch konnte keiner ahnen, dass man in der Nachkriegszeit mit einer Konditorei und Kaffeehaus bestehen könnte. Damals wie heute, ist die Konditorei mit den gemütlichen Kaffeeräumen aber nicht mehr wegzudenken. Joachim, der Sohn der beiden Firmengründer, erlernte ebenfalls sehr gewissenhaft das schöne Konditorenhandwerk und trat somit in ihre Fußstapfen.

1963 legte er seine Meisterprüfung erfolgreich ab und setzte mit seiner Frau Annegret die Arbeit seiner Eltern fort. Aus Freude an seinem Beruf vergrößerte Joachim Müller nicht nur räumlich das Kaffeehaus sondern auch den Bekanntheitsgrad weit über die Stadtgrenze hinaus in das ganze Umland.

1990 entschließt man sich, eine Filiale in der Stadt zu eröffnen. Am schönen Französischen Garten, in einer prächtigen Jugendstil Villa, entsteht das Café Müller Südwall.



1995 steigt der Sohn Christoph, nach sehr erfolgreichem Abschluss der Konditoren Meisterprüfung als Geschäftsführer mit in den Betrieb ein.

Da die Nachfolge dadurch gesichert war, kann Café Müller **1999** die Bewirtschaftung des Café's im Allgemeinen Krankenhaus übernehmen. Hier können sowohl Patienten als auch Besucher eine süße Auszeit nehmen.

Im Jahr **2000** wird das Café am Südwall um eine wunderschöne Außen-Hochterrasse erweitert. Hier lässt es sich nun bei fast jedem Wetter wunderbar sitzen. Anfang **2018** wurde der Laden und Cafe Bereich neu gestaltet und erstrahlt nun in moderner, zeitloser und klassischer Eleganz.



Die Konditorei wird heute in Dritter Generation von dem **Konditor-Meister Christoph Müller** geführt. Unterstützt wird er dabei von seiner **Partnerin Christine Pautsch**.

Beide sind stolz, gemeinsam mit bis zu 80 Mitarbeitern an 365 Tagen im Jahr für das Wohl Ihrer Kunden zu sorgen. Beide sind sich einig, dass es wichtig ist, die bekannte und gute Qualität, sowie die vielen erfolgreichen Familienrezepte zu erhalten und natürlich auch neue Ideen in das umfangreiche Sortiment zu integrieren.

Alle Torten und Gebäcke werden hier nach wie vor frisch, wenn möglich aus regionalen Produkten und konsequent ohne Konservierungsmitteln, künstlichen Aromen oder industriell erzeugten Mischzutaten hergestellt.

Kommen Sie vorbei und genießen Sie !

Mehr Informationen erhalten Sie unter:
www.cafe-celle.de
0 51 41 / 85 00 6



Das erwartet Sie:

Es stehen bei Café Müller bis zu 60 verschiedene Torten und Kuchen zur Auswahl bereit. Regionale Heide-Spezialität ist die Buchweizen-Torte mit Preiselbeersahne.

Unser Kuchen und Torten Sortiment besteht aus :

- Sahnetorten, leichte Cremetorten,
- Obsttorten, gebackenen Käsetorten,
- Fruchtige Obst- u. Baiserstreifen,
- Joghurt- und Sahneteilchen,
- Kuchenstücke und Kaffeestreifen
- Baumkuchen und Petit Fours
- Hochzeits-, Festtags- und Eventtorten
- Eistorten



Weiter finden Sie aus eigener Herstellung:

- Baumkuchen, frisch von der Walze
- Handgeschöpfte Tafelschokoladen
- Teegebäck, zart und vollmundig
- Pralinen, der kleine aber feine Genuss
- Konditoren-Eis
- diverse Pralinen-Geschenk-Packungen

In der Adventszeit backen wir:

- unseren berühmten Butterstollen
- Mohn-, Marzipan- u. Mandelstollen
- Weihnachtsggebäck, verschiedene Sorten
- Lebkuchen
- Baumkuchen in vielen Größen
- Schokoladen-Hexenhäuser

In der Osterzeit kreieren wir:

- Trüffel-, Nougat- und Marzipaneier

Wir können auch herzlichhaft ...

Morgens startet man mit

- kleinen bis großen Frühstücks-Gedecken
- festlichen Frühstücksplatten
- oder dem sehr beliebten und reichhaltigen Frühstücksbuffet im Café am Südwall

Zur Mittagszeit wird eine feine und leichte Kaffeehausküche angeboten. Auch hier sind saisonale und regionale Speisen im Angebot.

Auf Vorbestellung richten wir gern Ihre Feier aus: Wählen Sie aus unserem „Feierangebot“ ein 4-Gang Festmenü mit oder ohne festlicher Kaffeetafel zum Pauschalpreis aus.

Wir bilden aus:

Konditor/innen und Fachverkäufer/innen



Café Müller

Café Müller

Der Varta-Führer
VARTA

DER FEINSCHMECKER

Wiedersuchen
Ehrenamts-karte
E

CCG
Celler City
Gutschein

Café Müller
GfL - Backwaren - Erdbeeren
N
Erdbeeren - Gebäck

Schicht für Schicht - ein Gedicht.