

Bäckerei & Konditorei & Café Gerd Bauer GbR



Wetzstraße 20 , 99096 Erfurt

Versand von Stollen, Pfefferkuchen und Teegebäck ab 01.11.2022 Stand 14.11.2022

Versand innerhalb Deutschlands mit Paketdienst DPD

Versandgebühr pro Paket bis 5 kg Gesamtgewicht: 7,00 €

Versandgebühr pro Paket bis 10 kg Gesamtgewicht: 9,50 €

(Versand mit DHL auf Anfrage, bzw. 1€ Zuschlag)

1 Stück Butterstollen 1 kg im Geschenkkarton	= 23,00 €
1 Stück Butterstollen 1,5 kg im Geschenkkarton	= 33,50 €
1 Stück Mandelstollen 1 kg im Geschenkkarton	= 22,40 €
1 Stück Mohnstollen 1,2 kg im Geschenkkarton	= 24,80 €
NEU: 1 Stück Stollen vegan & laktosefrei 1 kg im Geschenkkarton	= 23,00 €
NEU: 1 Stück Buchweizenstollen vegan & ohne Gluten* 240g	= 7,00 €

*(kann produktionsbedingt Spuren von Gluten enthalten)

Unsere Pfefferkuchen nach traditionellem Rezept vom Urgroßvater,
der in Pulsnitz „Pfefferkühler“ erlernte:

100g Dominosteine Cassis mit Schwarze Johannisbeere-Fruchtfüllung und Kuvertüre überzogen	= 5,00 €
100g Nusspfefferkuchen	= 5,00 €
100g Biberle	= 4,50 €
100g Dominosteine Classic	= 4,50 €
100g Pfefferkuchen mit Schokolade überzogen	= 4,50 €
Pfefferkuchenpräsent (Dominosteine Classic + Cassis, Nusspfefferkuchen)	= 5,00 €
500g gemischte Pfefferkuchenspezialitäten im Karton (Dominosteine Classic + Cassis, Nusspfefferkuchen, Schokoladenpfefferkuchen, Biberle)	= 24,00 €
Elisenlebkuchen je Stück	= 3,10 €

alle Preise enthalten 7% Mehrwertsteuer



Es ist wieder Stollenzeit !!!
Unser Angebot:
Bauers feiner Butterstollen „Schittchen“,
Mandelstollen, Teegebäck, Pfefferkuchen

693 Jahre Thüringer Weihnachtsstollen
in Erfurt „Schittchen“ genannt



Gesellschafter:

Katrin Schlütter geb. Bauer, Gerd und Brigitte Bauer

Kontoverbindung:

Volksbank Thüringen Mitte eG

BIC: GENODEF1SHL

IBAN: DE98 8409 4814 5500 1336 80

Telefon: 0361 / 3732607

Fax: 0361 / 6537676

Internet: www.cafe-bauer-erfurt.de

E-Mail: mail@cafe-bauer-erfurt.de

Bäckerei & Konditorei & Café Gerd Bauer GbR

Wetzstraße 20 , 99096 Erfurt



250g gemischte Weihnachtsplätzchen im Karton = 11,00 €

500g gemischte Weihnachtsplätzchen im Karton = 20,00 €

NEU vegan & laktosefrei

125g Nuss-Schoko-Cookies mit Buchweizenmehl im Geschenkkarton = 7,00 €

NEU vegan & laktosefrei & ohne Gluten* (kann produktionsbedingt Spuren von Gluten enthalten)

125g Cranberry-Haferflocken-Cookies mit Buchweizenmehl
im Geschenkkarton = 7,00 €

NEU laktosefrei & ohne Gluten* (kann produktionsbedingt Spuren von Gluten enthalten)

125g Buchweizen-Haferflocken-Plätzchen mit Mandeln und Chiasamen
im Geschenkkarton = 7,00 €

alle Preise enthalten 7% Mehrwertsteuer

Bestellung per Mail an info@cafe-bauer-erfurt.de

oder Kontaktformular Homepage <https://www.cafe-bauer-erfurt.de/kontaktformular/>

Sie erhalten eine Bestellbestätigung und eine Rechnung.

Gesellschafter:

Katrin Schlütter geb. Bauer, Gerd und Brigitte Bauer

Kontoverbindung:

Volksbank Thüringen Mitte eG

BIC: GENODEF1SHL

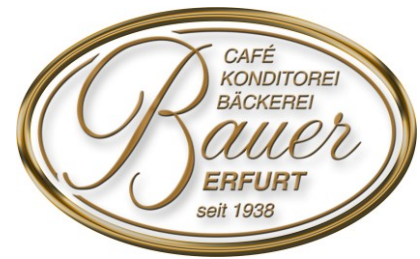
IBAN: DE98 8409 4814 5500 1336 80

Telefon: 0361 / 3732607

Fax: 0361 / 6537676

Internet: www.cafe-bauer-erfurt.de

E-Mail: mail@cafe-bauer-erfurt.de



Spezialitäten zu Weihnachten

Unsere Pfefferkuchen ...

werden noch immer nach der Tradition der Pulsnitzer Pfefferkuchler hergestellt. Urgroßvater Richard beendete seine Lehre um 1910 und hat das Rezept und das Geschick zur Herstellung seiner Pfefferkuchen in der Familie weitergegeben. Das Geheimnis ist ein spezieller Lagerteig, der nach Reifung des Grundteiges über ein Jahr den Pfefferkuchen eine besondere Lockerheit verleiht. In jedem Jahr werden hochwertige Gewürze aufs Neue genau ausgewogen und gemischt. So erhalten die Pfefferkuchen den intensiven einzigartigen Geschmack.

Unsere Butterstollen ...

werden handwerklich mit viel Liebe zum Beruf nach einem alten Familienrezept aus wertvollen Zutaten und vor allem aus regional erzeugtem Mehl und Butter gebacken. Sind sie abgekühlt, werden sie gebuttert und gezuckert und gehen als Saisonware auch schon mal nach Spanien. Unsere Stollen werden in der Weihnachtssaison frisch hergestellt und nicht schon im Sommer vorgebacken. Unsere Kunden schätzen den frischen Stollen und lagern diesen manchmal bis in den Sommer.

Unser Teegebäck ...

wird handgefertigt, ist mit Schokolade überzogen oder ohne, mit Nougat, Marzipan oder Marmelade gefüllt, rund, eckig, als Herzen oder Sternchen ausgestochen. In der Weihnachtssaison umfasst unser Sortiment bis zu 30 verschiedene Sorten feinsten Plätzchen, die über die Grenzen von Erfurt hinaus bekannt und geschätzt sind.

Wir sind

ein kleiner familiärer Handwerksbetrieb in der thüringischen Landeshauptstadt mit einer Ausrichtung auf handwerklich hergestellten Spezialitäten. Wir stellen in unserer Bäckerei Spezialbrote und Brötchen her. Unsere Konditorei ist bekannt für kreative Torten, Gebäck und vor allem Teegebäck.

Gesellschafter:

Katrin Schlütter geb. Bauer, Gerd und Brigitte Bauer

Kontoverbindung:

Volksbank Thüringen Mitte eG

BIC: GENODEF1SHL

IBAN: DE98 8409 4814 5500 1336 80

Telefon: 0361 / 3732607

Fax: 0361 / 6537676

Internet: www.cafe-bauer-erfurt.de

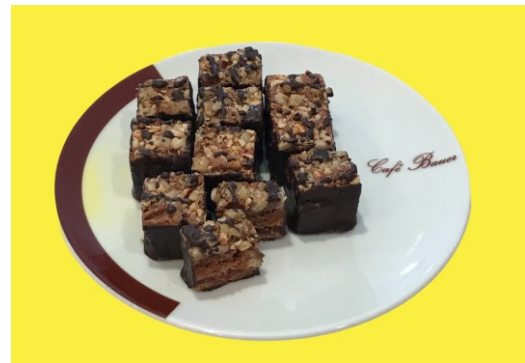
E-Mail: mail@cafe-bauer-erfurt.de

Bäckerei & Konditorei & Café Gerd Bauer GbR

Wetzstraße 20 , 99096 Erfurt



Elisenlebkuchen



Nusspfefferkuchen



Haselnusmakronen, Marzipanmakronen, Nusspfefferkuchen, Biberle, Dominosteine



Pfefferkuchen mit Schokolade



Pfefferkuchenpräsent

Gesellschafter:

Katrin Schlütter geb. Bauer, Gerd und Brigitte Bauer

Kontoverbindung:

Volksbank Thüringen Mitte eG

BIC: GENODEF1SHL

IBAN: DE98 8409 4814 5500 1336 80

Telefon: 0361 / 3732607

Fax: 0361 / 6537676

Internet: www.cafe-bauer-erfurt.de

E-Mail: mail@cafe-bauer-erfurt.de

Bäckerei & Konditorei & Café Gerd Bauer GbR

Wetzstraße 20 , 99096 Erfurt



vegan & laktosefrei

Nuss-Schoko-Cookies

mit Bio-Buchweizenmehl, Haselnüssen und Bio-Mandeln

vegan & laktosefrei & ohne Gluten*

*(kann produktionsbedingt Spuren von Gluten enthalten)

Cranberry-Haferflocken-Cookies

mit Bio-Buchweizenmehl,
glutenfreien Bio-Haferflocken und
Bio-Mandeln



laktosefrei & ohne Gluten*

*(kann produktionsbedingt Spuren von Gluten enthalten)

Buchweizen-Haferflocken-Plätzchen

mit Bio-Buchweizenmehl, glutenfreien Bio-Haferflocken, Bio-Mandeln und Chiasamen



Neu in 2022: wir verwenden ab sofort ausschließlich Bio-Walnüsse
(enthalten in Eisenlebkuchen, Nusspfefferkuchen)

Gesellschafter:

Katrin Schlütter geb. Bauer, Gerd und Brigitte Bauer

Kontoverbindung:

Volksbank Thüringen Mitte eG

BIC: GENODEF1SHL

IBAN: DE98 8409 4814 5500 1336 80

Telefon: 0361 / 3732607

Fax: 0361 / 6537676

Internet: www.cafe-bauer-erfurt.de

E-Mail: mail@cafe-bauer-erfurt.de



Erfolgreiche Teilnahme an der Stollenprüfung am 09.11.2021



Teilnahme an der nächsten Stollenprüfung am 24.11.2022,
Ergebnisse werden am 1.12.2022 verkündet

Gesellschafter:

Katrin Schlütter geb. Bauer, Gerd und Brigitte Bauer

Kontoverbindung:

Volksbank Thüringen Mitte eG

BIC: GENODEF1SHL

IBAN: DE98 8409 4814 5500 1336 80

Telefon: 0361 / 3732607

Fax: 0361 / 6537676

Internet: www.cafe-bauer-erfurt.de

E-Mail: mail@cafe-bauer-erfurt.de