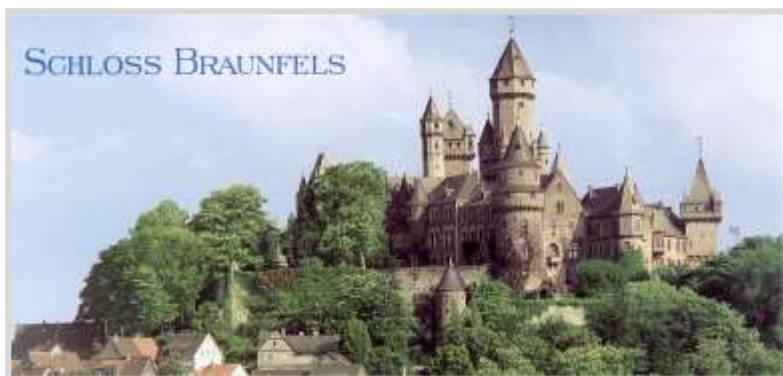


ihr Touren-Partner in Braunfels...



- *Kaffeehaus-Ambiente mit Flair*
- *80 Sitzplätze innen
70 Außenplätze, geschützt*
- *schnelle, freundliche Bedienung*
- *Ein & Aussteigemöglichkeit direkt vor dem Café, ohne Stufen*
- *herzlich willkommen*



Touristik 2017

”für Gruppen ab 30 Personen mit festem Gedeck und nach Vorbestellung”

Arrangements /Version 1	bestehend aus	Preis p. Person
Frühstück „Christopherus“	Kaffee satt, Orangensaft & Apfelsaft Brot & Brötchen von unserem Spezialitäten Brot-Buffer , Butter & hausgemachte Konfitüren, Käse, Salami, gek. Schinken.	8,20 €
Frühstück „Braunfels“	Kaffee satt, Orangensaft & Apfelsaft, Brot & Brötchen vom Brot-Buffer , Butter & hausgemachte Konfitüren, Käse, Salami, gek. Schinken, roher Schinken, Lachs,	10,90 €
Café & Kuchen „hessisches Hefekuchenbuffet“	Kaffee satt (Thermo-Kannen auf d. Tischen), original hessisches Hefekuchenbuffet mit Streusselkuchen, Butterlochkuchen, hess. Schmandkuchen, Marzipan Kirsch od. Rhabarber, hessischer Apfelschmand ,	7,80 €
Café & Kuchen mit Service	1 Kannchen Kaffee & 1 Stück Schwarzwälder Kirschtorte	6,90 €
	1 Kannchen Kaffee & 1 Stück hess. Apfelkuchen v. Blech, kl. Port. Sahne	6,70 €
	1 Getränk nach Wahl & 1 Stück Torte, Törtchen, Patisserie Nach Wahl	8,20 €
Café & Kuchen, Platzreservierung im Café	frei auszuwählen in Konditorei & Café siehe Preislisten & Cafékarten	Selbstzahler

Konditorei Vogel, der Genießer-Treff in Braunfels.



Das traditionsreiche Kaffeehaus in Braunfels liegt im Herzen der Stadt. Seit 1970 befindet sich der erfolgreiche Kaffeehausbetrieb unter der Leitung der Familie Vogel in der nun 2. Generation.

Ausgezeichnet vom renommierten „**Feinschmecker**“ stehen für die zuverlässige handwerkliche Spitzen-Qualität der Erzeugnisse hervorragend ausgebildete Handwerksmeister hinter dem Betrieb. Vera Vogel und Konditormeister Andreas K. Vogel und ihre Brigade sorgen mit Begeisterung und Leidenschaft täglich für die Produktion der Braunfelser Konditorei & Confiserie.

Auf fachlich höchstem Niveau bietet der Betrieb den Meistern, Gesellen, Auszubildenden und Fachverkäuferinnen, sichere Arbeitsplätze und eine gute Ausbildung.

So konnte unsere Braunfelser Konditorei schon mehrfach den besten Konditor und auch die beste Konditoreifachverkäuferin für Hessen, sowie den „Besten Konditor-Azubi“ und Hessensieger stellen.

Mehrfach schon wurde die Familie Vogel prämiert, auch vom Bundespräsidenten erhielten wir den 1. Preis für Form und Gestaltung des deutschen Handwerks.

Die dritte Generation steht bereits in den Startlöchern, sowohl Felix Vogel –ausgezeichnet als Bester Jungkonditor im Elsaß & Tochter Caroline Vogel haben in unserem schönen Handwerk ihre Passion gefunden. Derzeit schaut sich die nächste Generation mithilfe der Branchenkollegen die Fachwelt national & international an.....spannende Inspiration...

Auf 80 Innen- und 70 geschützten Außenplätzen ist unser Café eine Oase der Gemütlichkeit. Wohlfühlambiente aus Tradition kann der Kunde spüren, wenn die freundlichen und aufmerksamen Mitarbeiterinnen im Laden und im Café ihre Gäste umsorgen.

Alle im Laden angebotenen Waren werden in der eigenen Konditorei hergestellt. Eine Philosophie die sich über Jahre als wertvoll, seriös und zukunftstauglich erwiesen hat, weiß der hessische LandesInnungsObermeister Andreas K. Vogel.

Hier kann man noch genau den Werdegang und die Inhalte der handwerklichen Lebens- & Genussmittel erfragen und schmecken.

Besonders die Sparte Confiseur & Chocolatier gewinnt von Jahr zu Jahr mehr treue Freunde und dadurch auch Stammkunden.

Die Einzigartigkeit der „Braunfelser Schokoladen“ der Schmelz der „feinen Trüffel & Pralinen“ oder die attraktive Schönheit der immer wieder neuen Geschenkverpackungen machen bewusst, warum Confiseur & Chocolatier Vogel weit über die Grenzen des Lahn-Dill-Kreises als Geheimtipp gehandelt wird. Besonders Firmen und Braunfels-Besucher verschenken die Produkte gerne als sympathische Aufmerksamkeiten.

Besonders beliebt sind unsere **Amarettotrüffel**, sogar so gut, dass sie vom bayerischen Landesverband der Konditoren mit der „**Goldmedaille für das handwerkliche Spitzenprodukt**“ ausgezeichnet wurden.

Als Deutschlands bestes handwerkliches gefülltes Teegebäck empfehlen wir unsere prämierten **“Roussillonblätter“**.

Der erste Platz beim **Kreativitätswettbewerb** des deutschen Konditorenbundes 2006 nominierte Konditormeister Andreas K. Vogel zur Teilnahme am europäischen Finale der Patissiers 2007 in Perpignan/Frankreich. Zusammen mit seinem Auszubildenden Sebastian Schreiber stellten sie „l'équipe Allemagne“ die deutsche Nationalmannschaft.



www.konditorei-vogel.de

