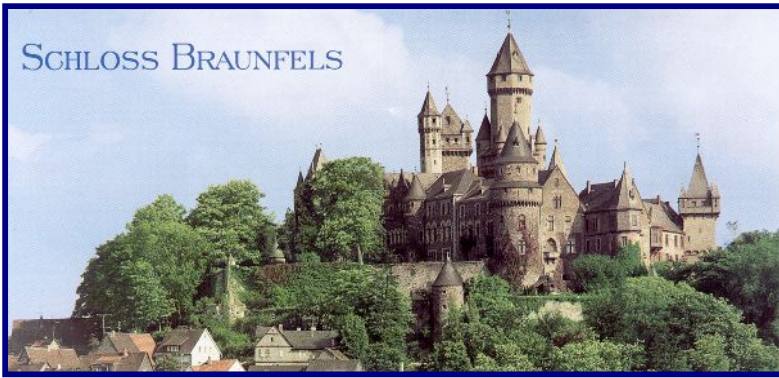


# Ihr Touren-Partner in Braunfels...



*Kaffeehaus-Ambiente  
mit Flair*

*90 Sitzplätze innen  
80 Außenplätze geschützt*

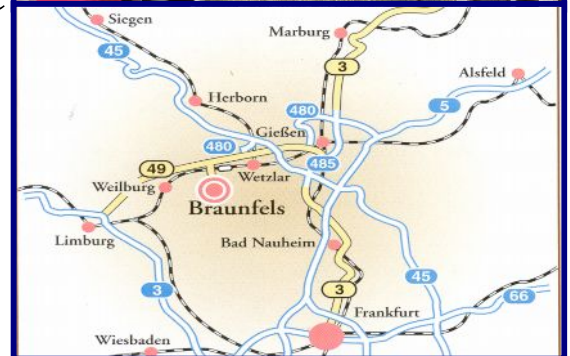
*schnelle Bedienung*

*Ein & Aussteigemöglichkeit  
direkt vor dem Café, ohne Stufen*

*herzlich willkommen*

**Touristik 2009**

**„für Gruppen ab 30 Personen mit festem  
Gedeck nach Vorbestellung“**



Arrangements /Version 1	bestehend aus	Preis p. Person
Frühstück „Christopherus“	Kaffee satt, Orangensaft & Apfelsaft Brot & Brötchen von unserem SpezialitätenBrot-Buffer , Butter & hausgemachte Konfitüren 1 gekochtes Ei	5,60 €
Frühstück „Braunfels“	Kaffee satt, Orangensaft & Apfelsaft, Brot & Brötchen vom Brot-Buffer , Butter & hausgemachte Konfitüren , Käse ,Salami	7,90 €
Café & Kuchen „hessisches Hefekuchenbuffer“	Kaffee satt, original hessisches Hefekuchenbuffer Streusselkuchen, Mohnkuchen, Butterlochkuchen, hessischer Apfelschmand , Meraner Kirsch-Schnitte	5,50 €
Café & Kuchen mit Service	1 Kannchen Kaffee & 1Stück Schwarzwälder	5,60 €
	1 Kannchen Kaffee & 1 Stück Apfelsandkuchen v.Blech ,kl.Port.Sahne	5,80 €

## Konditorei Vogel ist.... ...der Genießer- Treff in Braunfels



Das traditionsreiche Kaffeehaus in Braunfels im Herzen der Stadt, in der Fürst Ferdinand Str.1 unter der Leitung der Familie Vogel in der nun 2. Generation. Seit 1970 befindet sich der erfolgreiche Kaffeehausbetrieb Für die zuverlässige handwerkliche Spitzen-Qualität der Erzeugnisse standen und stehen hervorragend ausgebildete Handwerksmeister hinter dem Betrieb. Sowohl der Gründer des Unternehmens Konditormeister Klaus-Otto Vogel wie auch Chef Konditormeister Andreas K. Vogel sorgen mit Begeisterung und Leidenschaft täglich persönlich für die Produktion der Braunfelser Konditorei & Confiserie.

Auf fachlich höchstem Niveau bietet der Betrieb den Meistern, Gesellen, Auszubildenden, Fachverkäuferinnen, sichere Arbeitsplätze und eine gute Ausbildung. Konnte die Braunfelser Konditorei schon 2005 & 2006 jeweils den Besten Konditor Azubi Hessens stellen. Für Hessen dann zum Bundesentscheid gemeldet, in 2006 sogar den 2. Platz auf Bundesebene. Ein Auszubildender unserer Konditorei konnte sogar zur Junioren Weltmeisterschaft der Konditoren 2008 in Lissabon geführt werden. Um die Dynamik eines Konditorenjahres zu bewerkstelligen und dazu das Kaffeehaus und das Angebot in Laden & Confiserie zu pflegen, arbeiten 21 Mitarbeiter, in Produktion, Service & Verkauf. Auf 100 Innen und 70 Außenplätzen ist diese Braunfelser Institution eine Oase der Gemütlichkeit. Wellness aus Tradition kann der Kunde spüren wenn die freundlichen und aufmerksamen Mitarbeiterinnen in Laden und Café ihre Gäste umsorgen. Alle im Laden angebotene Waren werden in der eigenen Konditorei hergestellt. Eine Philosophie die sich über Jahre als wertvoll, seriös und zukunftstauglich erwiesen hat weiß Innungs-Obermeister Andreas K. Vogel. Hier kann man noch genau den Werdegang und die Inhalte der handwerklichen Lebens- & Genussmittel erfragen und schmecken. Besonders die selten gewordene 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 Braunfelsbesucher verschenken die Produkte als sympathische Aufmerksamkeiten, dank denen sie lange in guter Erinnerung bleiben. Die **Elisenlebkuchen & Braunfelser Schokoladenstollen** sogar so gut dass sie vom bayerischen Landesverband der Konditoren mit der „**Goldmedaille für das handwerkliche Spitzenprodukt**“ ausgezeichnet wurde. Als Deutschlands bestes handwerkliches gefülltes Teegebäck 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.

