



KONDITIONEIREI • CAFÉ

Hergemeister



*Traditionelles Konditoreihandwerk
im Wiener Kaffeehausstil*





HERZLICH WILLKOMMEN

Das Café Hagemeister lädt Sie zu einer kleinen Auswahl an Köstlichkeiten ein.

Diese werden in unserer hauseigenen Konditorei in traditioneller Handarbeit, täglich frisch hergestellt.

*Zu unseren Spezialitäten gehören allerfeinste Pralinen und Trüffel, edles Marzipan,
hochwertigste Schokoladen und ausgesuchte Eigenkreationen.*

Das Haus Hagemeister, ein Name mit Tradition, der „Uns“ verpflichtet.

Unser Anspruch:

*Höchste Qualität, aus naturbelassenen Rohstoffen, gepaart mit Erfahrung und Tradition
sowie innovativen Ideen, aus meisterlicher Hand hergestellt.*

Unsere Grundsätze:

... keine Verwendung von Konservierungsmitteln.

... eine Herstellung ohne die Zugabe von Geschmacksverstärkern.

... ausschließlich Rohstoffe in bester Qualität und Güte zu verarbeiten.



ANNA LUSE
KONDITORMEISTERIN
CONFISERIE





*Möchten Sie sich selbst, ihre Familie oder besondere Freunde mit erlesenen Produkten erfreuen,
so können Sie diese ganz einfach und bequem zu Ihnen nach Hause kommen lassen.
(Nähere Informationen hierzu finden Sie auf der letzten Seite des Kataloges).*

*Genießen Sie eine Auswahl an feinsten Konditoreiprodukten
und verwöhnen Sie sich oder andere auf eine ganz besondere Art und Weise.*

Wir wünsche Ihnen viel Spaß auf der Reise durch eine Auswahl an ausgesuchten Köstlichkeiten.

IHRE KONDITOREI-CAFÉ HAGEMEISTER





TRÜFFEL & PRALINEN

Pralinen gelten auf Grund ihrer aufwändigen Herstellung als die Krönung der Chocolatiers-Kunst.

Die einmaligen Kunstwerke werden nach traditionell schonendem Verfahren mit feinsten Kuvertüren handgearbeitet.

So erhalten sie ihren ausgeprägten Geschmack und die hohe Qualität.

Eine sinnliche Verführung in vielen Variationen.

GESCHMACK	FÜLLUNG	ART.-NR.	PREIS	GESCHMACK	FÜLLUNG	ART.-NR.	PREIS
<i>Prosecco</i>	<i>Zartbitter</i>	<i>09.14.01</i>	<i>4,70 € / 100 gr.</i>	<i>Eierlikör - Trüffel</i>	<i>Vollmilch</i>	<i>09.14.11</i>	<i>4,70 € / 100 gr.</i>
<i>Bornsteiner Gold</i>	<i>Malzbier / Zartbitter</i>	<i>09.14.02</i>	<i>4,70 € / 100 gr.</i>	<i>Himbeere</i>	<i>Vollmilch</i>	<i>09.14.12</i>	<i>4,70 € / 100 gr.</i>
<i>Sahne - Trüffel</i>	<i>Zartbitter</i>	<i>09.14.03</i>	<i>4,70 € / 100 gr.</i>	<i>Irish - Coffee</i>	<i>Vollmilch</i>	<i>09.14.13</i>	<i>4,70 € / 100 gr.</i>
<i>Rum - Trüffel</i>	<i>Zartbitter</i>	<i>09.14.04</i>	<i>4,70 € / 100 gr.</i>	<i>Honig - Trüffel</i>	<i>Vollmilch</i>	<i>09.14.14</i>	<i>4,70 € / 100 gr.</i>
<i>Champagner - Trüffel</i>	<i>Zartbitter</i>	<i>09.14.05</i>	<i>4,70 € / 100 gr.</i>	<i>Walnuss - Marzipan</i>	<i>Vollmilch</i>	<i>09.14.15</i>	<i>4,70 € / 100 gr.</i>
<i>Whisky - Trüffel</i>	<i>Zartbitter</i>	<i>09.14.06</i>	<i>4,70 € / 100 gr.</i>	<i>Sahne - Trüffel</i>	<i>Vollmilch</i>	<i>09.14.16</i>	<i>4,70 € / 100 gr.</i>
<i>Kirschwasser - Trüffel</i>	<i>Zartbitter</i>	<i>09.14.07</i>	<i>4,70 € / 100 gr.</i>	<i>Tee - Praline</i>	<i>Zartbitter</i>	<i>09.14.17</i>	<i>4,70 € / 100 gr.</i>
<i>Mandel - Marzipan</i>	<i>Zartbitter</i>	<i>09.14.08</i>	<i>4,70 € / 100 gr.</i>	<i>Wein - Praline</i>	<i>Zartbitter</i>	<i>09.14.18</i>	<i>4,70 € / 100 gr.</i>
<i>Pistazie - Marzipan</i>	<i>Zartbitter</i>	<i>09.14.09</i>	<i>4,70 € / 100 gr.</i>	<i>Marzipan - Krokant</i>	<i>Zartbitter</i>	<i>09.14.19</i>	<i>4,70 € / 100 gr.</i>
<i>Haselnuss - Marzipan</i>	<i>Zartbitter</i>	<i>09.14.10</i>	<i>4,70 € / 100 gr.</i>	<i>Karamell - Trüffel</i>	<i>Vollmilch</i>	<i>09.14.20</i>	<i>4,70 € / 100 gr.</i>

Grundpreis: 1000 gr. = 47,00 € · Ohne Deko · Alle Preise inkl. MwSt.





MANDELBLÄTTER

Knusperzarter Baiser mit Kuvertüre bestrichen und Mandeln bestreut.

Eine besonders zarte Köstlichkeit ,die nicht nur zum Kaffee besonders schmeckt.

Ein außergewöhnlicher Knabberspaß zu jeder Gelegenheit.

GESCHMACK	ART.-NR.	PREIS
<i>Knusperzarter Baiser mit Kuvertüre und Mandeln</i>	09.17.01	6,80 € / Paket (200 gr.)

Grundpreis: 1000 gr. = 34,00 € · Ohne Deko · Alle Preise inkl. MwSt.





SCHOKOLADEN

Handgearbeitete Schokoladen mit dem Anspruch an Reinheit und Qualität.

Da wir diesen ganz besonderen Schokoladengenuss in kleinen Stückzahlen herstellen, lassen wir uns viel Zeit und stimmen den zarten Schmelz und die Vollmundigkeit der Schokolade für jede Mischung perfekt ab.

Gerne stellen wir auch nach Ihren Geschmacksvorlieben ausgewählte Schokoladen her · Bitte informieren Sie sich bei uns.

GESCHMACK	ART.-NR.	PREIS	GESCHMACK	ART.-NR.	PREIS
<i>Zartbitter</i>	<i>09.12.01</i>	<i>2,50 € / Tafel (100 gr.)</i>	<i>Zartbitter - Extra scharfer Chili</i>	<i>09.12.08</i>	<i>2,90 € / Tafel (100 gr.)</i>
<i>Vollmilch</i>	<i>09.12.02</i>	<i>2,50 € / Tafel (100 gr.)</i>	<i>Zartbitter - Kaffee</i>	<i>09.12.09</i>	<i>2,90 € / Tafel (100 gr.)</i>
<i>Weißer Schokolade</i>	<i>09.12.03</i>	<i>2,50 € / Tafel (100 gr.)</i>	<i>Zartbitter - Rum / Traube</i>	<i>09.12.10</i>	<i>2,90 € / Tafel (100 gr.)</i>
<i>Zartbitter - Orange</i>	<i>09.12.04</i>	<i>2,90 € / Tafel (100 gr.)</i>	<i>Vollmilch - Joghurt</i>	<i>09.12.11</i>	<i>2,90 € / Tafel (100 gr.)</i>
<i>Zartbitter - Müsli</i>	<i>09.12.05</i>	<i>2,90 € / Tafel (100 gr.)</i>	<i>Weißer Schokolade - Zitrone / Mohn</i>	<i>09.29.12</i>	<i>2,90 € / Tafel (100 gr.)</i>
<i>Zartbitter - Erdnuss / Chili</i>	<i>09.12.06</i>	<i>2,90 € / Tafel (100 gr.)</i>	<i>Vollmilch – Spekulatius *</i>	<i>09.12.W1</i>	<i>2,90 € / Tafel (100 gr.)</i>
<i>Zartbitter - Scharfer Chili</i>	<i>09.12.07</i>	<i>2,90 € / Tafel (100 gr.)</i>	<i>(*Bitte beachten Sie, dass dieser Artikel nur zur Weihnachtszeit erhältlich ist)</i>		

Grundpreis: 1000 gr. = 25,00 € · Ohne Deko · Alle Preise inkl. MwSt.





BAUMKUCHEN

Nach überliefertem Rezept hergestellt - der „König der Kuchen“.

Die Herstellung geschieht in der hauseigenen Konditorei nach traditioneller Art und Weise – schichtweise aufgebaut, über offener Flamme gebacken und zu guter letzt mit Zartbitter, Vollmilch oder weißer Schokolade überzogen.

Vor offenem Feuer wird der Teig mit Ruhe, langsam nach und nach abgebacken, immer wieder mit frischem Teig bestrichen, bis die optimale Stärke erreicht ist. Ein echter Hochgenuß!

AUSFÜHRUNG	GEWICHT	ART.-NR. (ZB = Zartbitter · VM = Vollmilch · WS = Weiße Schokolade)			PREIS
1 Ring	ca. 95 gr.	09.27.W1.01 (ZB)	09.27.W1.02 (VM)	09.27.W1.03 (WS)	3,35 €
2 Ringe	ca. 190 gr.	09.27.W2.01 (ZB)	09.27.W2.02 (VM)	09.27.W2.03 (WS)	6,70 €
3 Ringe	ca. 285 gr.	09.27.W3.01 (ZB)	09.27.W3.02 (VM)	09.27.W3.03 (WS)	10,00 €
4 Ringe	ca. 380 gr.	09.27.W4.01 (ZB)	09.27.W4.02 (VM)	09.27.W4.03 (WS)	13,35 €
5 Ringe	ca. 475 gr.	09.27.W5.01 (ZB)	09.27.W5.02 (VM)	09.27.W5.03 (WS)	16,70 €
6 Ringe	ca. 570 gr.	09.27.W6.01 (ZB)	09.27.W6.02 (VM)	09.27.W6.03 (WS)	20,00 €
7 Ringe	ca. 665 gr.	09.27.W7.01 (ZB)	09.27.W7.02 (VM)	09.27.W7.03 (WS)	23,35 €
8 Ringe	ca. 760 gr.	09.27.W8.01 (ZB)	09.27.W8.02 (VM)	09.27.W8.03 (WS)	26,70 €
9 Ringe	ca. 855 gr.	09.27.W9.01 (ZB)	09.27.W9.02 (VM)	09.27.W9.03 (WS)	30,00 €
10 Ringe	ca. 950 gr.	09.27.W10.01 (ZB)	09.27.W10.02 (VM)	09.27.W10.03 (WS)	33,35 €

Grundpreis: 1000 gr. = 35,00 € · Ohne Deko · Alle Preise inkl. MwSt. · Der Baumkuchen wird in dekorativer Geschenkverpackung verschickt.





KIRSCHWASSER- UND MARZIPANMÄUSE

Zwei Spezialitäten unseres Hauses – in aufwendiger Handarbeit gefertigt und besonders köstlich.

Die Kirschwasserm Maus wird von einem zarten Zuckermantel umhüllt und versteckt ihr geschmackvolles Inneres auf originelle Art und Weise. Bestens dazu geeignet Ihrem Kaffee eine besondere Note zu verleihen, ist sie eine raffinierte Köstlichkeit.

Die Marzipanmaus, mit hochwertigem Marzipan und edler dunkler Schokolade, ist ihr geschmackvolles Gegenstück.

GESCHMACK	ART.-NR.	PREIS
<i>Kirschwasser</i>	<i>09.15.01</i>	<i>6,80 € / Paket</i>
<i>Marzipan</i>	<i>09.15.02</i>	<i>6,80 € / Paket</i>

5 Stück pro Paket · Ohne Deko · Alle Preise inkl. MwSt.





MARZIPANFRÜCHE

Die Liebe zum Detail machen die süßen Marzipanfrüchte auch zu einem Augenschmaus.

Hierbei wird edelstes Marzipan zu Früchten geformt und handbemalt – auch wenn die erlesenen Zutaten bei allen Früchten gleich sind, möchte man meinen, jede Frucht ist auch vom Geschmack her einzigartig.

Gerne erstellen wir auch handmodelliertes Marzipan nach Ihren individuellen Wünschen · Bitte informieren Sie sich bei uns.

MOTIV	GEWICHT	ART.-NR.	PREIS	MOTIV	GEWICHT	ART.-NR.	PREIS
Apfel	ca. 25 g	09.28.W1.01	1,20 €	Kartoffel	ca. 25 g	09.28.W1.05	1,20 €
	ca. 50 g	09.28.W2.01	2,40 €		ca. 50 g	09.28.W2.05	2,40 €
	ca. 75 g	09.28.W3.01	3,60 €		ca. 75 g	09.28.W2.05	3,60 €
Birne	ca. 25 g	09.28.W1.02	1,20 €	Möhre	ca. 25 g	09.28.W1.06	1,20 €
	ca. 50 g	09.28.W2.02	2,40 €		ca. 50 g	09.28.W2.06	2,40 €
	ca. 75 g	09.28.W2.02	3,60 €	Orange	ca. 25 g	09.28.W1.07	1,20 €
Pfirsich	ca. 25 g	09.28.W1.03	1,20 €		ca. 50 g	09.28.W2.07	2,40 €
	ca. 50 g	09.28.W2.03	2,40 €	Kirsche (paarweise)	ca. 25 g	09.28.W1.08	1,20 €
	ca. 75 g	09.28.W2.03	3,60 €	Aprikose	ca. 25 g	09.28.W1.09	1,20 €
Banane	ca. 25 g	09.28.W1.04	1,20 €	Erdbeere	ca. 25 g	09.28.W1.10	1,20 €
	ca. 50 g	09.28.W2.04	2,40 €	Pflaume	ca. 25 g	09.28.W1.11	1,20 €
	ca. 75 g	09.28.W2.04	3,60 €	Kastanie	ca. 25 g	09.28.W1.12	1,20 €

Grundpreis: 1000 gr. = 48,00 € · Ohne Deko · Alle Preise inkl. MwSt.





KONFITÜREN

Hausgemachte Konfitüre aus erlesenen Früchten in verschiedenen Geschmacksrichtungen.

Eine besonders fruchtige Konfitüre, die nach traditioneller Rezeptur im Kupferkessel und über offenem Feuer hergestellt wird.

Wir verwenden ausschließlich reine und hochwertigste Saison-Früchte ohne Zugabe von Geschmacksverstärkern.

So erhalten Sie den unvergleichlichen Geschmack einer hausgemachten Konfitüre.

GESCHMACK	ART.-NR.	PREIS
<i>Kirsche</i>	<i>09.16.01</i>	<i>4,70 € / Glas (400 gr.)</i>
<i>Himbeere</i>	<i>09.16.02</i>	<i>4,70 € / Glas (400 gr.)</i>
<i>Orange</i>	<i>09.16.04</i>	<i>4,70 € / Glas (400 gr.)</i>
<i>Aprikose</i>	<i>09.16.05</i>	<i>4,70 € / Glas (400 gr.)</i>
<i>Stachelbeere</i>	<i>09.16.06</i>	<i>4,70 € / Glas (400 gr.)</i>
<i>Beerenmix</i>	<i>09.16.08</i>	<i>4,70 € / Glas (400 gr.)</i>
<i>Pflaume</i>	<i>09.16.09</i>	<i>4,70 € / Glas (400 gr.)</i>
<i>Erdbeere *</i>	<i>09.16.03</i>	<i>4,70 € / Glas (400 gr.)</i>
<i>Erdbeere - Rhabarber *</i>	<i>09.16.07</i>	<i>4,70 € / Glas (400 gr.)</i>

*Grundpreis: 1000 gr. = 11,75 € · Alle Preise inkl. MwSt. · * Für eine natürliche Frische, nur in den Sommermonaten erhältlich · Bitte informieren Sie sich bei uns.*





PORZELLAN

Für Liebhaber von ausgefallenem und einzigartigem Design.

Erleben Sie vollendete Tischkultur mit einem außergewöhnlichen Porzellan aus dem Hause Portmeiron.

Die Porzellan-Serie „Eden“ zaubert mit liebevoll gezeichneten und verspielt anmutenden Früchten sonniges Flair auf den Kaffeetisch.

Die handgemalten Motive wirken durch die Auswahl herrlicher Sommerfrüchte ausgesprochen frisch und lebendig.

Ebenfalls dazu passend im Sortiment: Obstschalen, Espresso-Tassen, Teekannen, Saftkrüge.

Besuchen Sie uns und entdecken Sie die Vielfalt dieser hochwertigen Porzellan-Serie

DEKOR	DESIGN	ART.-NR.	PREIS	DEKOR	DESIGN	ART.-NR.	PREIS
Apfel	Tasse mit Untertasse	09.31.01.A	23,75 €	Erdbeere	Tasse mit Untertasse	09.31.01.E	23,75 €
	Dessertteller	09.31.02.A	16,95 €		Dessertteller	09.31.02.E	16,95 €
	Teller (tief)	09.31.03.A	18,50 €		Teller (tief)	09.31.03.E	18,50 €
	Teller (flach)	09.31.04.A	18,50 €		Teller (flach)	09.31.04.E	18,50 €
Brombeere	Tasse mit Untertasse	09.31.01.B	23,75 €	Pfirsich	Tasse mit Untertasse	09.31.01.P	23,75 €
	Dessertteller	09.31.02.B	16,95 €		Dessertteller	09.31.02.P	16,95 €
	Teller (tief)	09.31.03.B	18,50 €		Teller (tief)	09.31.03.P	18,50 €
	Teller (flach)	09.31.04.B	18,50 €		Teller (flach)	09.31.04.P	18,50 €

Alle Preise inkl. MwSt.

HAGEMEISTER KONDITOREN



Frischer
Mohnstrelzel
Prosecco
mit frischen
Erdbeeren

Besuchen
Sie
unsere
Gaststube



AUS LEIDENSCHAFT FÜR GENUSS

Unsere Torten sind immer erste Sahne ...

*Ebenso sind wir für all unsere Produkte ständig auf der Suche
nach den leckersten Rezepten und besten Zutaten.*

*Besuchen Sie unser Café im traditionellen Flair eines Wiener Kaffeehauses und
genießen Sie weitere Spezialitäten in ganz besonderer Atmosphäre.*

Zu unseren Spezialitäten zählen ebenfalls:

Sahne- und Cremetorten

Hochzeitstorten

sowie feinstes Teegebäck

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

IHRE KONDITOREI-CAFÉ HAGEMEISTER



KONFITOREI • CAFÉ

Hagemeister

BESTELLINFORMATION

Wir liefern Ihnen alle aufgeführten Produkte gerne nach Hause.

Bitte schicken Sie den ausgefüllten Bestellschein an die unten genannte Adresse, oder melden Sie sich unter einer der angegebenen Kontaktinformationen bei uns.



KONFITOREI • CAFÉ HAGEMEISTER

Ruhrstraße 9 · 59939 Olsberg · Telefon: 0 29 62 - 976 66 67 · Telefax: 0 29 62 - 974 43 05

Internet: www.cafe-hagemeister.de · eMail: info@cafe-hagemeister.de

Öffnungszeiten: Montag-Samstag: 09.00-18.30 Uhr · Sonntag: 10.00-18.30 Uhr