



SÜSSETRÄUME

eine Sünde wert

BÄCKEREI CONFISERIE CAFÉ

Luzern

Kreyenbühl
DER SONNTAGSBÄCKER



VERSUCHUNG

Herrlich luftige Torten, Patisserie-Kreationen in verführerischen Geschmacksrichtungen und feines Hauskonfekt – die Versuchung pur.

Erstklassige Qualität und handwerkliches Geschick zeichnen uns seit nunmehr zwei Generationen aus. In mehreren Schritten haben wir unseren 1962 gegründeten Familienbetrieb erweitert und modernisiert. Heute verbindet sich klassisches Bäcker-/Konditorenhandwerk mit neuester Technik, alte Familienrezepte gehen einher mit den Anforderungen unserer Zeit und exzellente Zutaten machen unsere Produkte zu Delikatessen.

TORTEN

Unsere Standard-Grössen

16 cm ø für 6 Personen
22 cm ø für 10 Personen

Auf Bestellung

Alle unsere Torten sind auf Bestellung in individuellen Grössen erhältlich.

vorne frischer Fruchtsalat, Patisserie midi
hinten Erdbeerbiskuittorte, Truffes, Prinzestorte, Hauskonfekt

PATISSERIE

Die Patisserie-Produkte erhalten Sie in den Grössen Standard, midi oder mini.

DESSERTBUFFET

Erlesene Köstlichkeiten für die festliche Tafel: Fragen Sie nach unserem Dessertbuffet-Angebot.



GLÜCKSGEFÜHLE



Symbiose für Gaumen und Auge: Unsere Festtagstorten stellen wir mit besonderer Sorgfalt und viel Liebe zum Detail her.

Der Grösse, Form und Geschmacksvielfalt sind nahezu keine Grenzen gesetzt. Passion, Leidenschaft und überliefertes Wissen stecken in jeder Hochzeits-, Geburtstags- oder sonstigen Spezialtorte. Besonders liebevoll dekorieren wir auch Kindergeburtstags-torten. Glückliche, strahlende Kindergesichter sind dabei garantiert.

Feierlichkeiten wollen nicht nur gut geplant und vorbereitet sein, sie sollen auch reibungslos ablaufen. Gerne beraten wir Sie persönlich. Für Ihre frühzeitige Bestellung sind wir Ihnen dankbar.



rechts Hochzeitstorte, St. Honorétorte, rechteckige Spezialtorte, Kindergeburtstags-torte





GENUSSMOMENTE

**Natürliche, hochwertige und erlesene Rohstoffe:
Bei Kreyenbühl finden nur die besten Zutaten den Weg
in den Kuchen.**

«Kaffee und Kuchen» vom Allerfeinsten, da genügen gute Zutaten, Bäckerkunst und Tradition allein nicht. Wir verzichten deshalb für die Herstellung unserer Erzeugnisse konsequent auf chemische Zusätze, künstliche Aromen und Geschmacksverstärker, arbeiten mit vitalisiertem Granderwasser und beziehen unsere Rohstoffe möglichst bei uns bekannten regionalen Lieferanten. Überzeugen Sie sich.

Ob für jeden Tag oder für ganz besondere Gelegenheiten, zelebrieren Sie den Moment mit einer unserer Hausspezialitäten.

UNSERE LIEFERANTEN

«Grand Cru»-Couverture

Für unsere Schokoladen-Produkte verwenden wir Couverture der Firma Felchlin AG. Das kleine Unternehmen in Ibach/Schwyz verfeinert Edelcacao-bohnen zur reinen «Grand Cru»-Couverture. Es setzt auf traditionelles, schonendes Verfahren und kleine Chargen.

Bestes Mehl

Die Mühle Aeschlimann AG aus Lotzwil im Emmental sowie die Lindmühle Lehmann aus Birnenstorf beliefern uns mit den besten Mehlen. Für die Verwendung reinen Ur-Dinkelmehls ist unser Betrieb sogar zertifiziert.

vorne drei Varianten Schoggi-Haselnuss Gugelhupf dekoriert oder neutral, Ribiselkuchen mit Johannisbeeren

hinten Russenzopf, Apfelmakrönli, Linzertorte



GRAND CRU



Schokolade – der Stoff aus dem die Träume sind. Schon die Azteken wussten, dass Kakao stimulierend wirkt und wahre Lust- und Glücksgefühle auslösen kann.

Eine Füllung aus zartschmelzendem Caramel, ein Hauch von Grand Manier, ein Traum aus Schokolade: Mit viel Handgeschick stellen wir nach traditionellen Hausrezepten feinste Pralinen für Sie her. Zu unseren Hausspezialitäten zählen Truffe, Kirsch-Amaretti und Florentinerli. Treffen Sie eine Auswahl aus über 20 Sorten.

Die verführerischen Schokoladen-Kreationen präsentieren sich in eleganten, handgefertigten Verpackungen – das perfekte Geschenk für Ihre Lieben. Auf Wunsch bieten wir individuelle Geschenkverpackungen an. So bleiben Sie beispielsweise auch Ihren Kunden oder Geschäftspartnern besonders in Erinnerung. Lassen Sie sich beraten.





KLEINE SÜNDEN

Herzhaftes Hauskonfekt, cremige Desserts, frisch zubereiteter Fruchtsalat, hausgemachte Glaces ...

Klein und mundgerecht ist unser Hauskonfekt ein schönes Mitbringsel. Beschenken Sie Verwandte, Freunde oder Kunden – und vergessen Sie dabei nicht sich selbst.

Für besondere Anlässe oder als Ergänzung eines Dessertbuffets richten wir das Konfekt gerne auf elegante Platten an.



Hausgemachte Glaces für Geniesser

Zur Sicherstellung des Qualitätsstandards halten wir uns bei der Herstellung an die Richtlinien der Swiss-Ice-Genossenschaft. Als Genossenschaftsmitglied sind wir autorisiert, nach den original Swiss-Ice-Rezepten zu produzieren. Zudem profitieren wir vom grossen Know-how rund um die Glace, von der Fachberatung durch Partner, von Weiterbildungen und vielem mehr.

Die Glaces sind in Portionen-Becher oder im 1-Liter-Behälter erhältlich. Natürlich werden sie auch in unseren Cafés serviert.

links Hauskonfekt

rechts Frucht-Crème, Schoggi-Mousse und Fruchtsalat, hausgemachte Glaces



SPECIALSURPRISE

TOP
ANGEBOT

Noch nie war Dessertbuffet bestellen so leicht! Fragen Sie einfach nach Kreyenbühls Special Surprise für 20 Personen.

KREYENBÜHLS SPECIAL SURPRISE DESSERT

20 x Crèmeschnitten midi

10 x Erdbeer- oder Fruchttörtli midi saisonal

10 x Truffewürfel midi

20 x Tortenstückli gemischt

2 x 16 cm ø in je 10 Stück geschnitten: Schwarzwälder, Himbeerquark, Ananas-Royal, Luzerner Kirschtorte oder saisonale Torten wie Erdbeeryoghurt, Erdbeerbiskuit und Mandarinenjoghurt

1 x Platte mit 40 Stückli Hauskonfekt gemischt

links Kreyenbühls Special Surprise Dessert

rechts Jahrelange Erfahrung und die Passion für sein Metier zeichnen den diplomierten Bäcker-/Konditorenmeister Josef Kreyenbühl aus.



Für die individuelle Beratung wählen Sie Tel. 041 375 70 50.
Oder kommen Sie spontan in einer unserer Filialen vorbei.
Wir freuen uns auf Sie!

KREYENBÜHL BÄCKEREI CONFISERIE CAFÉ

HAUPTGESCHÄFT

Würzenbachstrasse 23
6000 Luzern 15
T 041 375 70 50

FILIALE WESEMLIN

Mettenwylstrasse 2
6006 Luzern
T 041 420 21 22

FILIALE MEGGEN

Hauptstrasse 49
6045 Meggen
T 041 377 13 34

info@kreyenbuehl.ch
www.kreyenbuehl.ch
F 041 375 70 59