KOLM

Die Bäckerei.

Foto: claudiaundrolf

Sie haben etwas zu feiern?
Wir helfen Ihnen von Herzen gerne dabei!

Es ist immer schön, wenn Sie sich schon ein wenig überlegt haben, was Sie gerne möchten. Um Sie dabei zu unterstützen, haben wir für Sie ein paar Entscheidungshilfen zusammengefasst.

Zuerst empfehlen wir Ihnen, sich zu überlegen, ob Sie die Gäste bei Ihrer Agape, Ihrem Geburtstagsfest, u.v.m. mit unseren „Kolm-Lieblingen“ wie Speckstangerl & Co verwöhnen möchten oder eine „klassische Variante“ mit Brot anbieten.
Eine Mischung ist aus Erfahrung nicht unbedingt ratsam, da sich meist alle um die Speckstangerl reißen, und das Brot dann übrig bleibt – daher empfehlen wir entweder/oder.

Klassisch mit Brot

Bei der Agape mit Brot (Speckbrot/Nussbrot/Olivenbrot) empfehlen wir, dieses in Baguetteform zu nehmen – so hat man von der Größe gleich ansprechende Stücke. Die Baguettes werden von uns im Ganzen zur Verfügung gestellt.
Mittlerweile schon vielerorts erprobt ist es, die Baguettes halbiert in Körben zu platzieren und die Gäste brechen und teilen sich diese dann selbst – so wird das Gebäck nicht trocken und etwaige Überschüsse kann man noch gut aufbewahren.

Die Kolm-Lieblinge

Wenn Sie sich für unsere „Lieblinge“ entscheiden, rechnet man ca. 2,5 Stück/Person – hiervon erfahrungsgemäß mehr Speckstangerl. Natürlich ist es auch wichtig, an Vegetarier zu denken. Hier bieten sich als Alternative Laugenbrezen, Jour-Laugenbrezen, Kürbisstangerl, Olivenstangerl oder Laugenkäsestangerl an.

KOLM

Die Bäckerei.

Foto: claudiaundrolf

Darüber hinaus

Herzen aus Kipferlteig sind bei Kindern sehr beliebt und sorgen bei einer Hochzeit, vor dem Einzug in die Kirche verteilt, für ein wenig Ruhe und Zufriedenheit bei den kleinen Gästen.
Das Hochzeitsbrot ist ein Brotlaib mit den Initialen des Brautpaares und ist symbolisch zum Aufschneiden zu Beginn der Agape gedacht. Gerne wird dies auch als Geschenk überreicht - z.B. mit Ziffern zu einem Geburtstag oder mit Salzfass für eine Hauseinweihung.
Und wenn der Gaumen eher nach Süßem ruft: unsere beliebten Mehlspeisen gibt es auf Bestellung auch in Jour-Größe und mit Gugelhupf, Strudel und Kuchen liegt man sowieso nie daneben.

Sobald Sie sich überlegt haben, womit Sie Ihre Gäste verwöhnen wollen, wenden Sie sich an unser Verkaufsteam oder mit einem E-Mail an: office@kolm-diebaeckerei.at

Dann sind wir an der Reihe! Wir beraten Sie gerne nochmals bei den Mengen, stehen für alle Ihre Fragen zur Verfügung und machen Ihnen ein maßgeschneidertes Angebot.

Die Ware stünde für den vereinbarten Tag ab 8.00 Uhr in einem unserer Geschäfte zur Abholung bereit. Gerne stellen wir auch Körbe zur Verfügung, die in den Tagen nach der Veranstaltung in unserem Mödlinger Geschäft retourniert werden. Sie können gerne bei Abholung im Geschäft bezahlen (bar/Bankomat) oder wir schicken nach Ihrem Fest eine Rechnung zur Überweisung. Bitte überlegen Sie auch hier, was Sie bevorzugen.

Wir hoffen, Sie haben für Ihre erste Entscheidung jetzt alle notwendigen Informationen und freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme!

Damit Ihr Fest noch schöner wird!

Auf der nächsten Seite haben wir nochmals alle Produkte für Sie zusammengefasst...

KOLM

Die Bäckerei.

Foto: claudiaundrolf

	Allergene	vegetarisch	vegan	lactosefrei	ohne Ei	ohne Weizenmehl	ohne Backhefe
DIE KLASSISCHE VARIANTE							
* Dinkelbaguette	A,N,P	x	x	x	x	x	
* Laugenbaguette	A,G	x			x		
* Nussbaguette	A,H	x	x	x	x		
* Olivenbaguette	A,F,G	x	x		x		
* Sonnenblumenbaguette	A,F	x	x	x	x		
* Speckbaguette	A			x	x		
Steinofenbaguette	A,F,G	x			x		
* Zwiebelbaguette	A,F	x	x	x	x		
* Hochzeitsbrot 1kg - 3kg	A,G	x	x	x	x		
DIE KOLM LIEBLINGE							
Speckstangerl hell/dunkel/Käse	A,F				x		
Würstel im Teig	A,F			x	x		
* Grammelpogatsche	A,C,G						
Kornplunder	A,F,G,N	x			x		
Kürbisstangerl	A,G	x			x		
Laugenbreze	A,G	x			x		
Laugenkäseweckerl	A,G	x			x		
Laugenspitz lang	A,G	x			x		
Laugenweckerl	A,G	x			x		
* Partybreze 1,5kg	A,G,N	x			x		
SWEETS FOR MY SWEET							
Mödlinger Kipferl	A,G	x					
Zuckerkipferl	A,C,G	x					
Minicroissant Marmelade	A,C,G	x					
Herz aus Kipferlteig	A,C,G	x					
Jour-Mohnpotize	A,G	x			x		
Jour-Nusskipferl	A,G,H	x			x		
Jour-Powidlgolatsche	A,G	x			x		
Jour-Ribiselspitz	A,G	x			x		
Jour-Topfengolatsche	A,C,G	x					
Jour-Zimtschnecke	A,G	x			x		
Apfelstrudel	A,C	x					x
Topfenstrudel	A,C,G	x					x
Mohnstrudel	A,C,G	x					
Nussstrudel	A,C,G,H	x					
Biskuitrolade	A,C	x					x
* Fruchtkuchen (Dinkel)	A,C,G	x				x	x
Gugelhupf 2 Größen	A,C,G	x					x

***diese Produkte gibt es je nach saisonaler Verfügbarkeit bzw. auf Bestellung**

Allergene: A (glutenhaltiges Getreide), B (Krebstiere), C (Ei), D (Fisch), E (Erdnuss), F (Soja), G (Milch/Laktose), H (Schalenfrüchte), L (Sellerie), M (Senf), N (Sesam), O (Sulfite), P (Lupinien), R (Weichtiere)