Genusslust

Ulrike Baumann's Spezialitäten

Lebendige Viefalt
für den **guten Geschmack**

homepage und onlineshop:
kaese-baumann.de

Ulrike Baumann's Spezialitäten
Embestraße 18
50189 Elsdorf/Niederembt

Mobil 0172 291 20 52
Tel/Fax 0 22 74 90 84 20
info@kaese-baumann.de
www.kaese-baumann.de

Genusslust

Ulrike Baumann's Spezialitäten

Mit Freude genießen in **stilvoller Atmosphäre**

Auf Festen und Events sorgen wir nicht nur für den ganz besonderen Genuss, sondern auch für die richtige Atmosphäre. Mit Erfahrung und Leidenschaft präsentieren wir erlesene Käse-/Feinkostspezialitäten und anspruchsvolle Speisen und Getränke in stilvollem Ambiente. So wird jedes Fest zu einem kulinarischen Erlebnis – und den Service machen wir mit unserer guten Laune.

Genusslust

Ulrike Baumann's Spezialitäten

Nicht vergleichbar sein. Das ist unser **kulinarischer Anspruch**

Natürlich verkaufen wir Käse und Feinkost, Speisen und Getränke, aber immer mit dem Anspruch des Besonderen an Qualität und Geschmack. Deswegen kommen unsere artisanal hergestellten Käse direkt von kleinen bäuerlichen Betrieben, auch aus der Region. Mit unseren hausgemachten Feinkostspezialitäten ergänzen wir unser vielfältiges Sortiment –

ganz ohne Kompromisse.

DE-ÖKO-021

Genusslust

Ulrike Baumann's Spezialitäten

Im Verkauf:
Erlesene Qualität mit **Konzept**

Und was ist das Konzept? Der Geschmack. Erst wenn wirklich alles zusammenpasst, passt es in unser Sortiment. Von der Herstellung über die Reifung bis zur gelungenen Geschmackskomposition ist der unverfälschte Genuss immer ein Zusammenspiel ganz vieler, verschiedener Elemente und Einflüsse. Und genau so sollen unsere Produkte auch schmecken. Ehrlich und immer alle Sinne anregend.

Genusslust

Ulrike Baumann's Spezialitäten

Auszug aus unserem Verkaufs-Sortiment

Spezialitäten aus Europa und der Region:

Käse | Erlesenes Sortiment für einen erlebnnisreichen Genuss
Feinkost | korrespondierend zum Käse-Sortiment
Salami | in verschiedenen Geschmacksrichtungen
Weine und Sekt | Merlot, Chardonnay, Cremant, Bouquet de Fleurs...

Hausgemachte Spezialitäten aus eigener Produktion:

Camembert | eingelegt in Öl mit frischen Kräutern und Knoblauch
Ziegenfrischkäse | eingelegt in Öl mit frischen Kräutern und Knoblauch
Schmalz | Apfel-Griebenschmalz, Gänseschmalz
Franz. Butter | mit Tomaten, Bärlauch verfeinert mit Walnüssen, Mandeln und feinen Kräutern aus der Provence, Gorgonzola...
Quiche | verfeinert mit Broccoli, Paprika, Lauch oder Ziegenkäse mit Feigen
Zwiebelkuchen | vegetarisch oder mit Schinken
Edle Konfitüren und eingelegte Früchte | passend zu vielen Kässesorten
Feiner Früchte-Senf | mit erlesen Zutaten
Spanisches Früchtebrot | Die delikate Verfeinerung zum Käse
Eierlikör | aus Freiland-Eiern

Laufend frisch gebacken:

Franz. Bauernbrot | mit Oliven, Walnüssen, Ceralien oder in Natur

... und viels mehr

Genusslust

Ulrike Baumann[s] Spezialitäten

Im Verzehr:
Frische mit den **besten Zutaten**

2019
WIR UNTERSTÜTZEN DIE IDEE VON
Slow Food®
Deutschland e.V.

Bei uns kommt immer nur das Beste auf den Tisch! Ein ambitionierter Spruch, den wir jeden Tag mit unserer Erfahrung und unserer Begeisterung zum Produkt Wirklichkeit werden lassen. Aus diesem Grund bieten wir im Verzehr ausschließlich Produkte an, die wir aus dem eigenen Sortiment bereitstellen können.
Das garantiert die gleiche Frische und Qualität, die wir auch im Verkauf bieten.
Ein ganz besonderes Erlebnis für den guten Geschmack.

Genusslust

Ulrike Baumann's Spezialitäten

Auszug aus unserem Verzehr-Sortiment

Speisen

Hausgemachte Quiche | z.B. mit Ziegenkäse und Feigen, Broccoli, Paprika...
Hausgemachter Zwiebelkuchen | vegetarisch oder mit Schinken
Delikate Wraps | mit edlem Frischkäse in vielfältigen Variationen
Käse-Genussteller | Käse und Antipasti lecker serviert
Käse-Snack | für den kleinen Hunger
Vinschgauer | Das Original – lecker mit Käse belegte Brötchen
Linguine aus dem Parmesanlaib | mit hausgemachter Sauce und Trüffeln
Raclette | Baguette mit zart schmelzendem Käse

Getränke

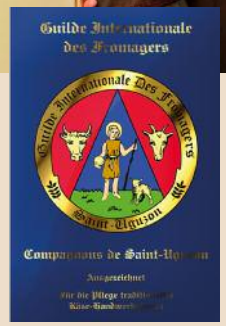
Merlot, Chardonnay, Cabernet Sauvignion, Crémant...
Bio-Säfte, Bio-Schorle, Bio-Limonaden, Wasser...
und an die Jahreszeiten angepasst Cidre, Federweißer/-roter...

Je nach Art und Anlass der Veranstaltung passen wir unser Angebot an Speisen und Getränken den Rahmenbedingungen an. So sind wir auf jedes Event, die Anforderungen des Veranstalters und die unterschiedlichen saisonalen Bedingungen optimal eingestellt.

Genusslust

Ulrike Baumann[s] Spezialitäten

Das verstehen wir unter **kulinarischer Qualität**



Neben der erfolgreichen Bio-Zertifizierung im Jahre 2011 und unsererem Engagemant bei Slow-Food, möchten wir auch mit unserer Mitgliedschaft in der Guilde Internationale des Fromagers ein Zeichen setzen – für den Erhalt, aber auch die Weiterentwicklung, von Qualität und Vielfalt. Damit Genuss eine nachhaltige Zukunft hat. Und daran lassen wir uns auf unseren Märkten, Festen und Events gerne messen.

Genusslust

Ulrike Baumann's Spezialitäten

Schöne Atmosphäre trifft leidenschaftlichen **Genuss**

www.kaese-baumann.de

... oder besuchen Sie uns auf
facebook, google+, instagram, pinterest ...