



Feste feiern mit Backwaren der



Ein Überblick unseres Sortiments

Akzente mit Geschmack

Ob zum Sektempfang, zur Grillparty oder zu Firmen- und Vereinsfesten – mit unseren handgemachten Backwaren aus Meisterhand setzen Sie auch auf Ihrem Event schmackhafte Akzente.

Außerhalb unseres täglichen Produktsortiments bieten wir Ihnen eine Vielzahl an Produkten für jede Art von Anlässen. Einen Überblick erhalten Sie mit dieser Broschüre.

Für Sonderwünsche sind wir immer offen und besprechen mit Ihnen gerne im Detail wie wir diese umsetzen können.

Weitere Beratung und Preisinformationen erhalten Sie in allen unseren Fachgeschäften oder per Telefon und E-Mail. Unsere Kontaktdaten finden Sie auf der Rückseite.

Bitte denken Sie auch daran immer frühzeitig (mindestens zwei bis drei Tage im voraus) zu bestellen.

Partybrötchen

Unsere leckeren Partybrötchen sind ideal für jedes Buffet, egal ob zum Frühstücks-Brunch oder zur kalten Platte am Abend.

Auf Wunsch liefern wir die Partybrötchen auch im Dekokorb.

Partybrötchen hell

Gewicht ca. 30g



Partybrötchen dunkel

Gewicht ca. 30g



Mini-Laugengebäck

Mini-Laugenbrezel



Mini-Laugenstange



Mini-Laugenknoten



Mini-Laugenzopf



Mini-Käse-Speck-Schlaufe

Auch nur mit Käse (ohne Speck) erhältlich.



Laugenbrezel zum Belegen

Sie erhalten unsere großen Laugenbrezeln in verschiedenen Größen für 5-9 Personen.



Laughorn zum Belegen

Laughorn 10-fach: für ca. 5 Personen
Laughorn 15-fach: für ca. 7 Personen



Belegen lassen

Möchten Sie unsere Laugenbrezeln fertig belegt mit Wurst oder Käse?

Dann bestellen Sie diese bitte direkt in der Wurst- / Käseabteilung im Deckers Frische Center oder Aktivmarkt Seifermann.

In unseren Fachgeschäften können wir Ihnen nur unbelegte Brezeln anbieten.

Bäcker-Baguette

Auf unser handwerklich, mit langer Teigruhe, hergestelltes
Bäcker-Baguette sind wir besonders stolz.
Nicht umsonst haben wir dafür schon mehrere
Goldmedaillen erhalten!

Die ideale Ergänzung für jede Gelegenheit.

Bäcker-Baguette

Erhältlich in
- 250g, ergibt ca. 18-20 Scheiben
- 500g, ergibt ca. 28 Scheiben



Körner-Baguette

Erhältlich in 200g,
ergibt ca. 15 Scheiben



Laugen-Baguette

Erhältlich in 500g,
ergibt ca. 30 Scheiben





Der Geschmack Italiens

Unsere italienischen Brotspezialitäten bestehen aus einem lockeren Weizenbrot verfeinert mit Olivenöl.

Probieren Sie unsere idealen Begleiter für jedes Grillmenü.



Pane Natur



Pane Mediterran*

mit Hirtenkäse und
Kräuter der Provence



Pane mit Speck*

und Zwiebeln



Pane mit Bärlauch*



Pane mit Oliven



Pane Pepe

feurig scharf

Pane-Konfekt

Perfekt zum Sektempfang oder vor dem Essen.

Erhältlich in den Sorten Natur, Olive,
Speck/Zwiebel und Pepe.

Mindestbestellmenge: 100 Stück



Herzhaftes Fingerfood

Unsere bekannten Käsewirbel mit einer Salami-Käse-cremefüllung oder Spinat-Zwiebel bieten wir Ihnen auch als kleine Variante für den Sektempfang oder zum Buffet an.

Käsewirbel

Erhältlich in 120g.
Auch in der Variante mit Spinat & Feta erhältlich.



Mini-Käsewirbel

Erhältlich in 60g.
Mindestbestellmenge: 20 Stück
Auch in der Variante mit Spinat & Feta erhältlich.

Leckeres für Frühstück, Vesper & Buffet

Laugentrio

Erhältlich mit Salz oder mit Mohn/Sesam
Gewicht ca. 200g.



Radlaib

Unsere Radlaibe erhalten Sie in verschiedenen Varianten:

Der helle Radlaib besteht aus unserem Elsäßer-Teig und der dunkle aus dem Grundteig unseres Winzerwecks. Beide sind mit verschiedenen Körnern verfeinert.

- Radlaib klein: 15 Teilstücke
- Radlaib groß: 30 Teilstücke



Brötchen für Steak & Wurst

Vesperweck

Unser Liebling für jedes Stadt- oder Vereinsfest! Der Weizenvorteig und die lange Teigführung sorgen für eine lange Frischhaltung. In unserer XXL Variante passt auch ein größeres Steak auf das Brötchen.



Krusti

Ein rustikales Weizenbrötchen. Eignet sich auch sehr gut zum Belegen mit Wurst/Käse und Salat.



Spitzweck

Der preisgünstige Klassiker.



American Lifestyle

Sie wollen Ihre Gäste mit richtig leckeren Burgern verwöhnen? Dann sind unsere Burger-Brötchen mit Vollmilch und etwas Butter genau das Richtige!

Burger-Brötchen

Gewicht ca. 70g, Durchmesser ca. 11cm.
Mindestbestellmenge: 20 Stück



Bäcker-Tipp

Legen Sie die aufgeschnittenen Brötchen bevor Sie das Fleisch grillen mit der Innenseite kurz auf den richtig heißen Grill. Sie erhalten dadurch noch einen besseren Geschmack und das Brötchen weicht durch die Soßen nicht so schnell auf.



Hefezöpfe

Unsere weit bekannten Hefezöpfe passen zu jeder Gelegenheit, egal ob Sektempfang, Nachtschiff, Kuchenbuffet oder einfach nur für Zwischendurch. Wir bieten Ihnen unsere Zöpfe in vier verschiedenen Varianten an. Auch Sonderformen als Herz oder Zahl sind möglich.

Hefezopf

Ohne Rosinen. Erhältlich in
- 400g, ergibt ca. 15 Stücke
- 950g, ergibt ca. 25 Stücke
- 1700g, ergibt ca. 30 Stücke



Nußzopf

Hefezopf mit Nußfüllung. Erhältlich in
- 500g, ergibt ca. 10-12 Stücke
- 900g, ergibt ca. 15 Stücke
- 1850g, ergibt ca. 25 Stücke
- 2600g, ergibt ca. 30 Stücke



14

Rosinenzopf

Hefezopf mit Rosinen. Erhältlich in
- 600g, ergibt ca. 15 Stücke
- 1000g, ergibt ca. 25 Stücke
- 2000g, ergibt ca. 30 Stücke



Quarkzopf

Hefezopf mit Quarkfüllung. Erhältlich in
- 480g, ergibt ca. 10-12 Stücke
- 800g, ergibt ca. 15 Stücke
- 1850g, ergibt ca. 25 Stücke



15

Besondere Zöpfe

Für verschiedene Anlässe backen wir unsere Zöpfe auch in Sonderformen

Zopf als Zahl

Erhältlich in einer kleinen und großen Version.

Gewicht pro Ziffer klein: 900g

Gewicht pro Ziffer groß: 1800g



Hefekranz

mit Rosinen

Gewicht: 1050g



Nußkranz

Gewicht: 1800g



16

Teige

Flammkuchenteig

100g pro Teigling.



Stockbrotteig

100g pro Teigling.

Mindestbestellmenge: 20 Stück



Schinken in Brotteig

Bitte bestellen Sie den Schinken in Brotteig an der Wursttheke von Deckers Frische Center oder Aktivmarkt Seifermann.

Wir backen den Schinken dann in unserem leckeren Brotteig und Sie können ihn dann an der Wursttheke wieder abholen.



17

Torten- & Bisquitböden

Bisquitboden hell & dunkel

Auch erhältlich als Herzform ca. 22cm.
Gerne schneiden wie Ihnen den Bisquitboden auch in 2 oder 3 Teile.
Außerdem erhalten Sie auf Wunsch auch nur einen halben Bisquit.



Tortenboden

Bisquit mit Buttercreme

Bisquit mit einem Mürbeteigboden.
Vorverziert mit Buttercreme und Mandeln.



Dekokörbe

Für eine ansprechende Präsentation der Backwaren leihen wir Ihnen zu ihrer Bestellung auch gerne Dekokörbe.
Dieser Service ist für Sie kostenlos!



Kundenkarte

für Firmen und Vereine

Ihre Kundenkarte

Sie kaufen in unseren Fachgeschäften öfter für Ihre Firma ein? Sie benötigen frische Backwaren für Kindergärten oder Schulen? Oder Sie engagieren sich in einem Verein und suchen leckere Brötchen für Ihre Events?

Dann ist unsere **Kundenkarte für Firmen und Vereine** genau das Richtige für Sie!

Legen Sie beim Einkauf einfach Ihre Rabattkarte vor und Ihr Einkauf wird automatisch auf Ihre Monatsrechnung verbucht. Je höher der Einkaufswert, umso mehr belohnen wir dies mit einem Rabatt.

Sie können die Kundenkarte für Firmen und Vereine gerne in allen unseren Filialen beantragen.

Gerne überlassen wir Ihnen auch eine Zweitkarte, falls Einkäufe von mehreren Personen getätigt werden.



So funktioniert's

- Der Rabattwert ist abhängig vom monatlichen Einkaufswert:

| | |
|-----------------------|--------------------|
| Ab 80€ Einkaufswert: | 5% Rabatt |
| Ab 160€ Einkaufswert: | 7,5% Rabatt |
| Ab 240€ Einkaufswert: | 10% Rabatt |
- **Schulen, Kindergärten und Vereinskunden** erhalten einen pauschalen Rabatt von **10%**.
- Alle Einkäufe werden gesammelt und **monatlich in Rechnung gestellt**.
 - Bei Einkäufen in unseren Fachgeschäften kann die Umbuchung auf die Monatsrechnung **nur bei Vorlage der Rabattkarte** erfolgen. Ohne Rabattkarte ist nur Barzahlung möglich (ohne Rabatt).
 - Rabattkarten sind von den Bonusaktionen der normalen Kundenkarten ausgeschlossen.
 - Bei Verlust der Karte bitten wir darum dies schnellstmöglich zu melden. Die Karte wird dann gesperrt um einem Missbrauch durch Dritte zu vermeiden.

Alles Wissenswerte zu unserer Kundenkarte finden Sie auch auf unserer Webseite:

www.baeckerei-gerdes.de



www.baeckerei-gerdes.de



Unsere Fachgeschäfte

Zusenhofen

Nußbacher Str. 37
Tel: 07805 - 913 73 39

Appenweier

Sander Str. 1
Tel: 07805 - 914 72 27

Oberkirch

Appenweierer Str. 42
Tel: 07802 - 705 92 64

Renchen

Mozartstraße 1
Tel: 07843 - 994 19 14

Lautenbach

Hauptstraße 52
Tel: 07802 - 701 14 64

Bäckerei Gerdes GmbH
Nußbacher Str. 13
77704 Oberkirch

Telefon: 07805 - 910 510
Telefax: 07805 - 910 512
E-Mail: mail@baeckerei-gerdes.de
Webseite: www.baeckerei-gerdes.de