



Esquisites von *La Büff*

REGIONAL ✦ SAISONAL ✦ GENIAL

KUCHEN* KUCHEN* UND NOCH MEHR KUCHEN

& DAS ALLES FÜR ZUHAUSE

Früher musste man sich um Schokolade prügeln und dann gab es Zeiten,
da war sie mehr wert als Gold.

Jetzt, in diesen Tagen, kann man einfach bei uns vorbeikommen und sich unseren wunderbaren
„double chocolate“ mitnehmen, um sich dann zuhause damit in die Badewanne zu setzen.

Und mit all den anderen Kuchen und Torten auch,
welche seit vielen Jahren in Köln berühmt sind – weil echt lecker & verführerisch & teilweise nur
phantastisch.

Und das alles natürlich in unserer eigenen Backstube handgemacht zum Mitnahme-
und Genießerpreis von ...

Ein ganzer Kuchen mit 12-14 Stück

Außerhauspreis
incl. 5 % MwSt

Käsekuchen

„nach altem Hausrezept, krosser Mürbeteig mit einer cremigen Füllung,
wie bei Oma an Kaffee & Kuchen-Tagen“

32,00 €

Möhre-Nuss mit Zuckerglasur

„luftig nussiger Rübli-Genuss mit einer schmelzigen Zuckerglasur getoppt“

32,00 €

Veganer Apfelkuchen

„kein Ei, keine Sahne, keine Laktose & sehr sehr lecker,
fein abgestimmt mit einer stückig-saftigen Apfelfüllung,
gehobelten Mandeln & einer leichten Zimtnote“

36,00 €

Double Chocolate

„mehr Schokolade geht nicht, ein Zartbitter-Traum“

42,00 €

Limette-Vollkorn

„erfrischend leicht mit einer Joghurt-Buttermilch-Füllung
auf Vollkorn-Keks-Boden & frischer Limette verfeinert“

32,00 €

Oreo-Tarte

„cremig intensiver Schoko-Oreo-Flavour mit Oreo Keksen getoppt“

32,00 €

Schwarzwälder-Kirsch

„sahnige Schönheit mit eingelegten Kirschen,
Schokoflocken & feinem Kirsch-Edelbrand“

44,50 €

Rhabarber-Streusel-Vanille

„frischer Rhabarber auf Mürbeteig mit feiner Vanillecreme
& Crunchy-Butterstreusel“

32,00 €

Apfel-Blech-Kuchen (20 Stück)

„saftige, stückige Apfelfüllung auf Mürbeteig & Butterstreuseln“

39,00 €

Tiramisu-Torte

„der Klassiker mal anders, luftig cremig mit Löffelbisquit umrandet
& Bio-Moxxa-Kaffee & Amaretto verfeinert“

36,00 €

Moxxa-Kaffee-Sahne

„unsere Sahne-Schnitte mit Bisquit, einer cremigen Mascarpone-Füllung
& dem prämierten Bio-Moxxa-Kaffee verfeinert, reichlich Schokoflocken on top“

36,00 €

Bestellmodus

Schriftlich per Mail 3 Tage vor Lieferung. Abholung vor Ort.
Zahlung bar oder auf Rechnung.

Allergene für Kuchen & Torten

Käsekuchen (A-D-I Weizenmehl - kann Spuren von Soja, Haselnüssen & Mandeln enthalten)

Möhre-Nuss-Kuchen (A-I Weizenmehl-K Haselnüsse - kann Spuren von Soja enthalten)

Veganer Apfelkuchen (I Weizenmehl-K Mandeln - kann Spuren von Soja & Haselnüssen enthalten)

Double Chocolate (A-D-I Weizenmehl- kann Spuren von Soja, Mandeln & Haselnüssen enthalten)

Limette-Vollkorn-Kuchen (A-D-I Weizenmehl -K Pistazie - kann Spuren von Soja enthalten)

Oreo Tarte (A-I Weizenmehl - kann Spuren von Soja, Haselnüssen & Mandeln enthalten)

Schwarzwälder-Kirsch^{1,2,3}(A-D-I Weizenmehl - kann Spuren von Soja, Mandeln & Haselnüssen enthalten)

Rhabarber-Vanille³-Streusel (A-D-I - kann Spuren von Soja, Haselnüssen & Mandeln enthalten)

Apfel-Streusel-Blechkuchen (A-D-I – kann Spuren von Soja, Haselnüssen & Mandeln enthalten)

Tiramisu-Torte⁴ (A-D-I Weizenmehl - kann Spuren von Soja, Mandeln & Haselnüsse enthalten)

Moxxa-Kaffee-Sahne⁴ (A-D-I - kann Spuren von Soja, Mandeln & Haselnüssen enthalten)

Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit einer Zuckerart & Süßungsmitteln, 4 = Koffein

Allergene:

A = Eier

B = Fisch

C = Krebstiere

D = Laktose

E = Sellerie

F = Sesamsamen

G = Schwefeldioxid und Sulfite

H = Erdnüsse

I = Glutenhaltiges Getreide

J = Lupine

K = Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Pistazie)

L = Senf

M = Sojabohnen

N = Weichtiere

La Büff Catering GmbH & Co. KG Stolberger Strasse 200 / Halle 14 50933 Köln Tel.: 0221-16925127 FAX: 0221-16867486

Mail: info@labueff.de Internet: www.labueff.de

Kreissparkasse Köln IBAN: DE 55 370502 99 0000 470164 SWIFT: COKSDE33 DE 258511566 Internet: www.labueff.de Gerichtsstand Köln

Steuer-Nr. 223/5812/4000

Für unsere Bio-Zutaten gilt, wir sind Bio-zertifiziert durch den Kontrollstellencode "DE-ÖKO-013"