

Telgmann
Café Konditorei

Telgmann • Café Konditorei
59368 Werne • Markt 20
Phon: +49(0)2389 / 21 61
Fax: +49(0)2389 / 53 44 84
info@konditorei-telgmann.de
www.konditorei-telgmann.de

Genuss

KOCHEN MIT GEFÜHL

Den Körper verwöhnen, die Seele baumeln lassen, nach Herzenslust essen.... Gesunde Ernährung wird verknüpft mit Genuss, Lebensqualität, Wellness und Wohlbefinden. Sorgfältigste Auswahl der Produkte und schonende Zubereitung fördern Gesundheit, Leistungsfähigkeit und Schönheit.

Gerne richten wir Ihnen Ihr persönliches Event nach Ihren Wünschen aus!

Mit Flammkuchen, Fingerfood herzhaft/süß, Canapés, Crêperie, Sandwiches, VIP Catering für Airlines, großer Schokoladenbrunnen und natürlich unsere außergewöhnlichen neuen Eiskreationen.

Tradition

SEIT JEHER STEHT
TELGMANN FÜR
TRADITION

Am Tisch verbringen wir unsere schönsten Stunden, treffen die wertvollsten Menschen. Jedes Porzellan, Glas und Accessoires wird für Sie am Tisch dekorativ ausgestellt, um diesem Anspruch gerecht zu werden.

Vor allem dann, wenn es um Hochzeiten, Geburtstage, Jubiläen oder Firmenanlässe geht. Mit unserem Know-how erfahren private Events ebenso ihr Happy End wie geschäftliche.

Telgmann
Café Konditorei

140
Jahre

Handwerk

WO GUTES SEINEN ANFANG HAT

Die Freude an unserem Handwerk, die Erfahrungen vieler Generationen, der überzeugende Geschmack unserer Produkte und die lebendige Beziehung zu unseren Kunden – diese Faktoren prägen unsere tägliche Arbeit und spornen uns an, Bewährtes zu erhalten und Neues kreativ aufzunehmen.

IQ+

ICE QUALITY

SO SCHMECKT NICHT NUR DER SOMMER

Außer Schokoladen- und Vanilleeis gibt es hier keine Klassiker. Dafür gibt es unerwartete Sorten wie Peanut Butter, Tahiti Vanille und Erdbeer-Balsamico in der Eistheke.

Telgmann möchte als neuer Eismacher zurück zur Natur. Wir verwenden ausschließlich Biosahne, sowie naturreines Obst. Daher verzichten wir auf Geschmacksverstärker und künstliche Zusatzstoffe.

Qualität

ES KÖNNTE SO SCHÖN SEIN

Man hat sich angestrengt und etwas entwickelt und dann läuft es. Jahr um Jahr. Es gibt kein „Erfolg-Konzept“, das für immer funktioniert. Man muss die Augen offenhalten. Sich umschauen. Für Innovationen gibt es keine Formel.

Was es gibt ist Neugier. Selbstkritik. Dinge in Frage stellen. Qualitätsverbesserung. Immer wieder neu. Das Neue kommt, das Gute bleibt.

VISION

Herzlichkeit, Professionalität und die familiäre Atmosphäre unseres Hauses lassen Ihren Gaumen bei uns zu einem unvergesslichen und genussvollen Erlebnis werden. Wir freuen uns darauf, auch Sie mit Aufmerksamkeit und Charme zu begrüßen.

