

Philosophie

Ursprüngliches bewahren und Neues entwickeln. Als 5-Sterne- und Bio-Zertifizierte Bäckerei bieten wir exklusive Produkte in hoher Qualität und Vielfalt. Wir backen nach alter Tradition und verkaufen erlesene Weine, Spirituosen und ausgewählte Feinkost. Die echte, reine Back- und Konditorkunst ist unser Anliegen. Bei der Herstellung kombinieren wir traditionelle Arbeitsmethoden mit moderner Technik. Wir verarbeiten ausschließlich hochwertige Naturprodukte und Natursauerteig und backen nach eigenen Rezepturen. Neue Produkte entwickeln wir mit viel Kreativität. Wir stehen für ehrlich gute Qualität! Bei uns dreht sich alles nur um eines: Genuss.

Events

Lassen Sie sich rundum verwöhnen bei Genussabenden und Feierlichkeiten. Köstlichkeiten aus der Backstube, internationale Speisen und ausgewählte Weine in einem gemütlichen Ambiente schaffen einen genussvollen Abend. Nehmen Sie sich eine Auszeit!

Genussabend

Ein genussvoller Abend mit Spezialitäten aus der Bäckerei und Konditorei. Sie starten mit einem Prosecco und Canapés, begleitet von einer Auswahl aus unserem Feinkostsortiment, Essig, Öle und Leckereien aus der Backstube. Das Dessert und die ausgesuchten Weine runden den Abend ab. Lassen Sie sich auf diesen besonderen Genuss ein.

„Ganz was Eigenes“ Ab 14 Personen können Sie sich ein eigenes Event zusammenstellen und mit uns den Termin absprechen.

Rütters Windmühle in Lette. Der Müller vermahlt ausschließlich für uns schonend das Biogetreide, so dass alle Nährstoffe erhalten bleiben. Eigene Rezepturen und lange Teigführungen machen unsere Brote, Brötchen und Gebäcke zu einem einzigartigen Geschmackserlebnis.



Geelink

Wilhelm und Marita Geelink
Freiheit 5, 48691 Vreden
Tel. 02564/98203
Mail office@geelink.de

Filiale Vreden: Bäckerei Geelink
Stadtlohner Str. 5, 48691 Vreden
Tel.: 02564/396476

Märkte: Di.: Bocholt, Coesfeld
Mi.: Ahaus
Do.: Alstätte, Borken,
Gescher, Nottuln,
Ochtrup, Stadtlohn
Fr.: Coesfeld, Epe
Sa.: Ahaus, Bocholt,
Gronau

Bäckerei Geelink wurde von der Handwerkskammer Münster als Sieger im Wettbewerb „Familie + Gesundheit zählt!“ ausgezeichnet. Auszeichnung von der Bertelsmann-Stiftung als familienfreundlicher Betrieb.

Wir unterstützen Slow Food. Eine Initiative, die das Handwerk und regionale Produkte bewahren möchte.



Like uns auf Facebook und lade unsere App herunter!
www.geelink.de



Bio-Zertifizierter Betrieb



Slow Food
Deutschland e.V.

Geelink

BROT WEIN CAFE GENUSS



Brot- und Weinfest
8. Juni 2018

Unsere Café-Öffnungszeiten:

Mo., Di., Mi.: 08.30 – 12.00 Uhr
und 14.30 – 18.00 Uhr
Do., Fr.: 08.30 – 12.30 Uhr
Samstag: 08.00 – 13.00 Uhr

An Event-Sonntagen in der Stadt von: 13.00 – 18.00 Uhr

Unsere Bäckerei-Öffnungszeiten:

Hauptgeschäft Freiheit 5
täglich 06.00–12.30 und
14.30–18.30 Uhr

Freitag 06.00 durchgehend
bis 18.30 Uhr

Samstag 06.00–13.00 Uhr
Sonntag 07.00–11.00 Uhr

Filiale Stadtlohner Straße

geöffnet täglich 05.30–19.00 Uhr

Samstag 05.30–13.00 Uhr
Sonntag 07.00–11.00 Uhr

Genuss- und Eventkalender 2018

Genuss-Übersicht

- bis 30.06.2018 Bildausstellung „Genusswelten“
 25.03.2018 „Heimattag“
 Sonntag, Café Wien ab 13.00 Uhr geöffnet
 13.04.2018 Italienischer Abend (auch am 15.02.2019)
 22.04.2018 „Flamingofrühling“ Biologische Station
 Zwillbrock, Brot- und Weinstand
 04.05.2018 „Vom Korn zum Brot“ –
 Vortrag und Verkostung
 08.06.2018 „Brot- und Weinfest“ im Aechterhook
 22.06./21.09.18 „Kulinarisches Happening“ von Wein
 und Feinkost u.a. mit dabei Oliver Gallion
 vom Weingut Plaimont aus Südfrankreich;
 Essig, Öle und Dips von Wajos;
 von 15.00 Uhr bis 19.00 Uhr.
 08.07.2018 „Bauernmarkt“
 Sonntag, Café Wien ab 13.00 Uhr geöffnet
 05.10.2018 „Federweißer&Zwiebelkuchen“ ab 19.30 Uhr
 14.10.2018 „Hamalandtag“
 Sonntag, Café Wien ab 13.00 Uhr geöffnet
 Spanischer Abend (auch am 26.01.2019)
 16.11.2018 Whisky- und Rum-Tasting
 01.12.2018: „Best of Geelink“ – Genussevent
 29.10.-10.01. Ausstellung „Von Putten und anderen
 himmlischen Geschöpfen“. Dargestellt
 werden pausbäckige, kleine Knaben auf
 Leinwänden, gemalt in Ölbarbe, und
 lebensgroße Holzfiguren, von Jutta Börste.

Café Wien:

Montags bis samstags **Frühstücksbüffet**
 von 8.00 bis 12.00 Uhr (Getränke extra) **5,95 €**
 Montags bis mittwochs ab 14.30 Uhr:
Kuchenbüffet, Flammkuchen und Wein

Brot, Wein und Koch Events



Ausstellung „Genusswelten“
27.01. bis 30.06.2018

Malen ist Leidenschaft – Leidenschaft ist
 Genuss! Gastmaler aus dem HofAtelier
 von Barbara Schlichtmann stellen aus.

„Italiano Originale“, 13.04.2018 und 15.02.2019,
von 19.30 bis 23.30 Uhr

Pasta, Pesto, Passata, Parmesan, Parma, Panacotta....
 Genussvoller Abend mit Spezialitäten direkt aus Italien.
 Mit italienischen Weinen vom Feinsten. Erleben Sie diesen
 italienischen Abend mit Muße, Leckereien und einem süd-
 ländischen Lebensgefühl. Lassen Sie sich verwöhnen!

59,90 €

Open Air

„Brot- und Weinfest“ im Aechterhook
08.06.2018, 18.00-24.00 Uhr

Mit leckeren Weinen und kulinarischen Köstlichkeiten kön-
 nen Sie einen unbeschwerten Abend „Open Air“ genießen.
 Vor oder nach der „Filmmusik Gottes“ – die an diesem
 Abend in der Pfarrkirche aufgeführt wird – oder ganz unab-
 hängig davon: genießen Sie das Brot- und Weinfest.

„Vom Korn zum Brot“, 04.05.2018 von 19.30 bis 22.00 Uhr

Bäckermeister Wilhelm Geelink erzählt direkt aus der Back-
 stube vom täglichen Brot. Mit Vortrag, Verkostung, Lecke-
 reien und Wein.

25,90 €

„Federweißer & Co.“, 05.10.2018 von 19.30 bis 22.00 Uhr

Genussvoller Abend mit Federweißer und Zwiebelkuchen.
 Genießen Sie die ersten Trauben des Jahres 2018 frisch von
 unseren Winzern. Die Bäckerei zaubert dazu leckeren, wür-
 zigen Zwiebelkuchen – die perfekte Kombination, um diese
 Jahreszeit in vollen Zügen zu genießen.

25,90 €

Sehr beliebt!

„Spanischer Abend“, 10.11.2018 und 26.01.2019,
von 19.30 Uhr bis 23.30 Uhr

Vor Ihren Augen bereiten wir die leckeren Tapas vor und
 verwandeln das Haus des Genusses in eine Tapas-Bar.
 Dazu reichen wir landestypische Weine. Erleben Sie die
 spanische Lebendigkeit in einem schönen Ambiente.

59,90 €

Whisky und Rum-Tasting, 16.11.2018,
19.30 bis 23.30 Uhr

Begleiten Sie uns auf eine Reise in die Welt erlesener
 Whisky- und Rumsorten und erleben Sie die Vielfalt der
 Aromen. Von der Geschichte bis zur Herstellung erläutern
 wir Ihnen alles Wissenswerte rund um das kostbare Le-
 benswasser. Dazu werden diverse Leckereien gereicht.

49,95 €

„Best of Geelink“, 01.12.2018, 19.30 bis 23.30 Uhr
– nur genießen oder Weihnachten feiern

Die genussvolle Weihnachtsfeier für Firmen, Gruppen und
 Stammtische. Wir läuten die Weihnachtszeit ein mit einem
 genussvollen Abend. Unsere Konditorei wird zur Weih-
 nachtsbäckerei, und wir verwöhnen Sie mit allem, was der
 Backofen und die Weinstube hergeben.

45,00 €

**...in der Weihnachtsbäckerei haben wir eine besonde-
 re Auswahl an Pralinen, Gebäck und verpacken die
 schönsten Präsente – eine gute Idee auch für Firmen.**

Adventsmarkt in Vreden, 14.–16.12.2018

Natürlich finden Sie uns wieder auf dem traditionellen
 Adventsmarkt auf dem Vredener Marktplatz mit dem be-
 liebten weißen und roten Winzerglühwein aus der Pfalz

Highlight!

Vorankündigung! Weinverkostung der Weine vom
Stift Kloster Neuburg, 15.03.2019, 19.30-23.00 Uhr

Herr Hausgnost vom ältesten Weingut Österreichs „Stift
 Kloster Neuburg“ kommt nach Vreden und führt uns durch
 die Welt der erlesenen Weine. Dazu Köstlichkeiten aus der
 Backstube. Beim Kauf von 12 Flaschen bekommen Sie
 50% des Eintrittspreises zurück

29,90 €



Gruppenangebote

Außerhalb der Geschäftszeiten, für Genussabende,
 Feierlichkeiten, Kaffeebüffets.

Taufe, Hochzeit, Kinderkommunion, Geburtstag
und Beerdigung für bis zu 80 Personen.

Lassen Sie sich beraten.



Geschenkideen

Verschenken Sie einen unvergesslichen Abend!
 Nutzen Sie unsere Erfahrung in Weinspeziali-
 tätäten: Für Ihre besonderen Kunden und Freunde
 stellen wir Ihnen Geschenkkörbe mit Weinen aus
 verschiedenen Regionen, Brotköstlichkeiten,
 Feinkost, Schokolade und Pralinen zusammen!



Mittagstisch

In unserer Filiale an der Stadtlohner Straße 5 in
 Vreden bieten wir täglich von Montag - Freitag
 frisch zubereitete Speisen an.

Unser aktuelles Speisenangebot finden Sie auch
 unter www.geelink.de und auf Facebook.