

Unsere Torten – Angebot

Tortendurchmesser: 14 cm – Fr. 14.60
 20 cm – Fr. 24.00
 24 cm – Fr. 38.00

Anzahl	Bezeichnung	Deklaration	Durchmesser	Bestelldatum
	Früchtetorte	Biscuit hell, Diplomatcreme, belegt mit Saisonfrüchten		
	Erdbeertorte (Saisonal erhältlich)	Biscuit hell, Rahm, Diplomatcreme, Erdbeeren		
	Erdbeer-Blätterteigtorte (Saisonal erhältlich)	Blätterteigboden, Diplomatcreme, Erdbeeren, Rahm		
	Schwarzwäldertorte	Biscuit dunkel, Kirschsirup, Kirschen, Rahm, Chocomousse und Schokoladenspäne		
	Ananas Royaltorte*	Biscuitrouladen, Himbeermarmelade, Creme Bavaois, Ananas, Aprikosenmarmelade, Rahm		
	St. Honoretorte*	Blätterteigboden, Rand aus Brandteig, Creme Bavaoise, kleine Choux gefüllt, Zucker abgeflammt		
	Baselbieter Kirschtorte	Japonaisboden, Biscuit hell, Kirsch, Kirschcreme, Puderzucker		
	Sachertorte	Biscuit dunkel, Marmelade, Schokoladencreme (Ganache), Schokoladenglasur		
	Pariserring	Biscuit hell, Diplomatcreme, Buttercreme, Nougat		
	Schwedentorte	Biscuit hell, Diplomatcreme, mit Marzipan überzogen		
	Choco Birnentorte	Biscuit dunkel, Birnen, Chocomousse, Rahm		
	Mandelmousse Torte	Mandelbiscuit, Mandelcreme, Früchte		
	Rüebliorte	Rüebliasse, Zuckerglasur, Marzipan-Rüebli		
	Oepfelstrahlorte	Linzerteig, Apfelmasse, Vanillecreme, Sultaninen, Quarkcreme		
	Heidelbeertorte*	Biscuit hell, Heidelbeermousse, Heidelbeeren, Rahm,		
	Waldbeermousse*	Biscuit hell, Waldbeermousse, Waldbeeren, Rahm		
	Dinkel Bananentorte	Dinkelbiscuit, Bananen, Rahm, Karamellsauce		
	Truffes Torte	Biscuit dunkel, Himbeermarmelade, Ganache,		
	Choco-Mousse*	Biscuit dunkel, Mousse au Chocolat, Eiweiss, Rahm		
	Vermicellestorte (Saisonal erhältlich)	Biscuit hell, Diplomatcreme, Vermicelles Mousse, Vermicellespüree, Rahm Kirsche		
	Läckerlimousse Torte	Biscuit hell, Läckerlimousse, Rahm		
	Himbeermousse Torte*	Mandelboden, Biscuit hell, Himbeermousse, Rahm		
	Rahm-Kirschtorte	Meringesboden/Deckel, Rahm, Kirsch, Mandeln		

Allergikerinfo: Milch, Rahm, Weizenmehl, Eier, Haselnüsse

Info: Bei Torten mit dem Kennzeichen * verwenden wir noch tierische Gelatine

Spezial – Torten

Individuelle Torten nach Wunsch

Durchmesser	Menge	Produktion	Preise	Bestelldatum
14 cm	4 Personen	Siehe Tortensortiment	Fr. 14.60	
		Individuelle Füllung mit Massa Ticino überzogen	Fr. 18.25	
		mit Schriftzug	Fr. 3.50	
		mit Fotodruck (pro Blatt)	Fr. 7.00	
		Marzipanrosen pro Stück	Fr. 3.00	
		mit Dekor (nach Aufwand)	Fr.	
20 cm	6 Personen	Siehe Tortensortiment	Fr. 24.00	
		Individuelle Füllung mit Massa Ticino überzogen	Fr. 30.00	
		mit Schriftzug	Fr. 3.50	
		mit Fotodruck (pro Blatt)	Fr. 7.00	
		Marzipanrosen pro Stück	Fr. 3.00	
		mit Dekor (nach Aufwand)	Fr.	
24 cm	10 Personen	Siehe Tortensortiment	Fr. 38.00	
		Individuelle Füllung mit Massa Ticino überzogen	Fr. 47.50	
		mit Schriftzug	Fr. 3.50	
		mit Fotodruck (pro Blatt)	Fr. 7.00	
		Marzipanrosen pro Stück	Fr. 3.00	
		mit Dekor (nach Aufwand)	Fr.	
Stück	1 Person	Torte als Stück 10er	Fr. 4.20	

Spezial – Torten

Rechteckige Torten ab 12 Personen

Masse	Menge	Produktion	Preise	Bestelldatum
30x20cm	12 – 16 Personen	Individuelle Füllung mit Massa Ticino überzogen	Fr. 60.00	
		mit Früchten belegt	Fr. 7.00	
		mit Schriftzug	Fr. 7.50	
		mit Fotodruck (pro Blatt)	Fr. 7.00	
		Marzipanrosen pro Stück	Fr. 3.00	
		mit Dekor (nach Aufwand)	Fr.	
35x25cm	18 – 22 Personen	Individuelle Füllung mit Massa Ticino überzogen	Fr. 81.25	
		mit Früchten belegt	Fr. 10.00	
		mit Schriftzug	Fr. 9.50	
		mit Fotodruck (pro Blatt)	Fr. 7.00	
		Marzipanrosen pro Stück	Fr. 3.00	
		mit Dekor (nach Aufwand)	Fr.	
40x30cm	24 – 30 Personen	Individuelle Füllung mit Massa Ticino überzogen	Fr. 112.50	
		mit Früchten belegt	Fr. 15.00	
		mit Schriftzug	Fr. 12.50	
		mit Fotodruck (pro Blatt)	Fr. 7.00	
		Marzipanrosen pro Stück	Fr. 3.00	
		mit Dekor (nach Aufwand)	Fr.	
50x40cm	44 – 50 Personen	Individuelle Füllung mit Massa Ticino überzogen	Fr. 187.50	
		mit Früchten belegt	Fr. 20.00	
		mit Schriftzug	Fr. 16.00	
		mit Fotodruck (pro Blatt)	Fr. 7.00	
		Marzipanrosen pro Stück	Fr. 3.00	
		mit Dekor (nach Aufwand)	Fr.	