

# Kuchen & Tarte

Gedeckter Apfelkuchen | Lactosefreier Apfelkuchen | Mohn-Apfel | Mohn-Kirsch je 10 Stücke

Käsekuchen je 10 Stücke

Käse-Kirsch | Käse-Blaubeere | Käse-Aprikose | Käse-Apfel |

Käse-Rhabarber

London Cheesecake 10 Stücke

Mandarinenschmand | Apfelschmand 10 Stücke

Himbeerkuchen | Himbeer-Schmandkuchen | Erdbeerkuchen (je nach Saison) | Obstkuchen 12 Stücke

Kirsch-Streussel | Mohn-Kirsch-Streussel | Zwetschgenstreussel 12 Stücke Dunkle Schokolade glutenfrei 10 Stücke

Zupfkuchen 12 Stücke

Karottenkuchen 12 Stücke

Bienenstich 12 Stücke

Frankfurter Kranz 12 Stücke

#### Tarte

Himbeer | weiße Schokolade & Himbeeren | Himbeer-Cheesecake | Zitrone Pfirsich | Apfel | Schokolade | Schokolade-Beere | Créme Brulée | Orange | Kokos-Mango | Apfel-Salzkaramell 10 Stücke

Fast alle Kuchensorten sind auch vegan | lactosefrei | glutenfrei möglich. Zuckerfreie Kuchen auf Anfrage

Preis pro Kuchenstück 5,00







### **Ganze Torten**

König Ludwig Torte Mousse au Chocolat | Sauerkirsche 14 Stücke

Palmenhaustorte Mango | Maracuja | leichte Kokoscreme 14 Stücke

Nymphenburger Windbeuteltorte 14 Stücke

Sachertorte 14 Stücke

Prinzregententorte 16 Stücke

Schwarzwälder-Kirschtorte 14 Stücke

Weincremetorte 14 Stücke

Schokosahne | Erdbeersahne | Himbeersahne |

Käsesahne 14 Stücke

Zuppa Romana 14 Stücke

Walnusscreme 16 Stücke

Marzipantorte 14 Stücke

Eierlikörtorte 16 Stücke

Preis pro Tortenstück 5,00





# Süßes Kuchenschnäppchenbuffet

### (auch als Tischbuffet)

Präsentiert sich als ein abwechslungsreiches Kuchenbuffet. Die möglichen Sorten entnehmen Sie bitte den Kuchen und Torten. Mindestbestellmenge pro Kuchensorte: 9 Stück-Kuchen in kleine Schnäppchen geviertelt (4 Schnäppchen pro Kuchenstück) Preis: 5,00 Euro pro Kuchenstück







### **Sweet Table Sweets**

Vorbestellbar ab 10 Stück pro Sorte | Preise pro Stück

Mini-Nussecken 3,50 – Mini-Nougattaler 3,50 – Mini Himbeerherz 3,50 – Mini-Pflaumentascherl 3,50

Mini-Zimtschnecken 3,50

Mini Cornettis gefüllt Schoko & Vanille 3,50

Mini-Tartelletes à 4,00

Vanille & Beere | Mousse au Chocolat | Schoko-Himbeere | Vanille-Erdbeere | Frischkäse-Blaubeere | Zitrone-Blaubeere | Apfel-Karamell | Nuss-Nougat

# Cookies – auch als Gastgeschenk

Handgemachte Namens- und Motivkekse (zu jedem Anlass und Feiertag) Preis je nach Größe ab 5,00 Euro pro Stück







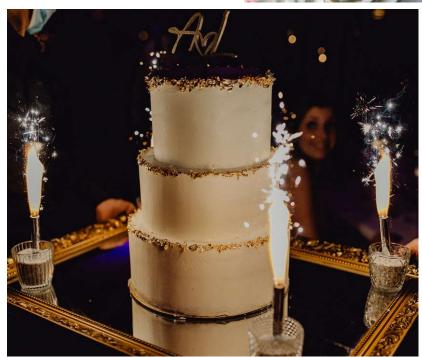


















### Ihr süßer Konfigurator für Ihre sweet dreams:

Bitte wählen Sie

#### Boden

Heller Boden | Dunkler Boden (mit Schokolade) Alle Böden auch vegan | lactosefrei | glutenfrei möglich.

### Füllungen

Leichte Buttercreme | Frischkäsecreme | vegane Creme

#### Geschmäcker

Vanille-Blaubeer | Vanille-Himbeer | Vanille-Waldbeere | Vanille-Erdbeere (frisch nach Saison) Vanille-Mango | Vanille-Kirsch

Dunkle Schokolade-Blaubeer | Dunkle Schokolade-Himbeer | Dunkle Schokolade-Waldbeere | Dunkle Schokolade-Erdbeere (frisch nach Saison) | Dunkle Schokolade-Mango | Dunkle Schokolade-Kirsch Dunkle Schokolade-Salted Caramel | Dunkle-Schokolade-Orange | Dunkle Schokolade-Cassis

Dunkle Schokolade-Banane-Walnuss

Alle dunklen Schokoladencremes sind auch in weißer Schokolade oder Vollmich möglich. Vegane Schokocremes sind nur in dunkler Schokolade umsetzbar.

Kirsch-Mohncreme | Zitrone-Mohncreme | Zitrone-Himbeercreme | Aprikose-Mandelcreme

Raffaellocreme (Kokos-Mandel)

Cheesecake-Salted Caramel | Cheesecake Himbeere

Pistaziencreme-Himbeere | Pistaziencreme-Waldbeere

Spanische-Vanille mit Schokosplittern | Eierlikörcreme mit Schokosplittern

Haselnusscreme mit Schokosplittern | Macadamiacreme mit Schokosplittern

### Verzierungsbeispiele

Tortencovering weiß (auf Wunsch in Farbe oder Muster):

fullcover - auch farbig | naked | seminaked | rilled | waved

Verzierung:

Beeren | Blumen | dripped (dunkle Schokolade | Vollmilch | Caramell | Ruby) | Waferpaper

Schriftzüge | Blattgold | Silber | Perlen (viele Farben) | Farbverlauf

Caketopping nach Absprache. Anmerkung: Kann auch mitgebracht werden



# Tortencovering Beispiele











**Fullcover** 

Waved

rilled

seminaked & dripped

Farbverlauf gold

Falls von Ihrem Kuchen etwas übrigbleibt, geben wir Ihnen diesen gerne mit. Bitte bringen Sie dafür geeignete Mehrwegbehältnisse mit, da wir aus Nachhaltigkeitsgründen keine Einwegverpackung zur Verfügung stellen.

