

Palmenhaus

Sweet Collection 2026

Royal Code of Cake

Dezente Süße – natürliche Zutaten – Genuss ohne Reue
Wir passen uns Ihren Wünschen an.

Sweet Table – Kuchen und Desserts für jeden Anlass

Kuchen- & Gebäckbuffet

Sweet Lab

Wir lassen Ihre „süßen Träume“ wahr werden.

Fast alle Kuchen und Torten sind auch VEGAN und/oder
GLUTENFREI erhältlich.
Zuckerfreie Kuchen sind ebenfalls möglich.

Vorlaufzeit für Bestellungen:

20 Werkstage – je nach Produkt
Preise in Euro inkl. MwSt.

Instagram: @palmenhaus_konditorei

Cakes and Tarts

Kuchen und Torten

Gedeckter Apfelkuchen | Apfelstreuselkuchen – je 11 Stück
Kirschstreusel | Apfelstreusel – je 11 Stück
Käsekuchen – 11 Stück

Käse-Kirsch | Käse-Blaubeer | Käse-Aprikose | Käse-Apfel |
Käse-Rhabarber – je 11 Stück

Basque Cheesecake – 11 Stück

Gemischter Beeren-Sahnekuchen | Heidelbeer | Erdbeer | Himbeer
(alle Beerenkuchen saisonabhängig) – 12 Stück

Dunkler Schokoladenkuchen (glutenfrei) – 11 Stück
Karottenkuchen – 11 Stück
Bienenstich – 12 Stück
Frankfurter Kranz – 12 Stück
Marmorkuchen – 11 Stück
Banane-Schokoladenkuchen – 11 Stück

Tarte

Himbeere | Weiße Schokolade & Himbeeren | Zitrone | Pfirsich |
Apfel-Schokolade | Schokolade-Beere | Orange | Kokos-Mango |
Apfel gesalzenes Karamell | Pistazie

– 11 Stück

Fast alle Kuchen sind auch **vegan, laktosefrei** und **glutenfrei** möglich.
Zuckerfreie Kuchen auf Anfrage.

Preis pro Kuchenstück: 5,00 €

Ganze Torten

Ganze Sahnetorten

„König-Ludwig-Torte“ – Mousse au Chocolat & Sauerkirsche – 13 Stück
„Palmenhaus-Torte“ – Mango & Passionsfrucht – 13 Stück
Sachertorte – 13 Stück
Prinzregententorte – 16 Stück
Schwarzwalder Kirschtorte – 16 Stück
Käse-Sahne-Torte – 16 Stück

Preis pro Tortensteinstück: 5,00 €

Tiramisu

(ab 6 Portionen – alle Größen möglich)
9,50 € pro Portion

Kuchen-Petit-Fours-Buffet

Präsentiert sich als vielfältiges Kuchenbuffet (auch Tischbuffet möglich).

Die möglichen Sorten finden Sie bei den Kuchen und Torten.

Mindestbestellmenge pro Kuchensorte:
12 Kuchenstücke, geviertelt zu kleinen Petit Fours
(4 Häppchen pro Kuchenstück)

Preis: 7,00 € pro Kuchenstück

Süße Teilchen

Franzbrötchen | Käsetasche | Nusschnecke | Blaubeercroissant

Pistaziencroissant | Schokocroissant | Apfeltasche

Ab 6 Stück pro Sorte - Preis pro Stück 4,50 €

Sweet Table

Vorbestellung ab 10 Stück pro Sorte | Preise pro Stück

Mini-Nussecken – 4,00 €

Mini-Himbeerherzen – 4,00 €

Mini-Zimtschnecken – 4,00 €

Mini-Pistazienrollen – 4,00 €

Mini-Cornettis, gefüllt mit Schokolade oder Vanille oder Pistazie – 4,00 €

Mini-Tartelettes mit Vanillecreme – je 4,50 €

Erdbeere | Himbeere | Blaubeere | Gemischte Beeren | Mango

Mini-Tartelettes mit Schokoladencreme – je 5,50 €

Dunkle Schokolade | Schokolade-Orange | Schokolade-Himbeere | Weiße Schokolade & Passionsfrucht

Mini-Tartelettes mit Frischkäsecreme – je 4,50 €

Pistazie | Zitrone | Kirsche

Dekorative Cookies

Handgefertigte Namens- und Motivkekse
(für jeden Anlass und Feiertag)

Preis je nach Größe und Detailgrad ab 7,00 € pro Stück

Maßgefertigte Kuchen & Torten

Gerne fertigen wir Ihren individuellen Sonderkuchen für Ihren gewünschten Anlass nach Ihren Wünschen an – auch zum Abholen bei uns.

Lieferungen sind nach vorheriger Abstimmung auch gerne möglich.

Form:

Ein- oder mehrstöckig | rund | eckig | Herz
Mit oder ohne Ständer

Die Anzahl und Höhe der Etagen richtet sich nach der Portionszahl und Ihren Wünschen. Wir empfehlen, Beispiele per E-Mail als Bild zu senden.

Preis pro Portion: ab 8,00 € inkl. MwSt.
Je nach Design, Handwerksaufwand und Gestaltung.

Wir beraten Sie gerne bei der Zusammenstellung und Größe Ihres Wunschkuchens.

Es ist auch möglich, verschiedene Geschmacksrichtungen pro Etage zu kombinieren.

Eine Kombination mit veganen oder glutenfreien Varianten ist ebenfalls möglich, ohne dass die Böden durch Kuchen-Trennplatten in Kontakt kommen.

Wenn Blumen auf dem Kuchen gewünscht sind, bestellen Sie diese bitte zusammen mit Ihren Tischblumen bei unserem Hausfloristen **Blumen Adler**.

Eigene Caketopper dürfen Sie ebenfalls gerne mitbringen.

Wir beraten Sie hierzu gerne telefonisch.

Bitte vereinbaren Sie einen Termin für unsere **süße Telefonberatung** und/oder senden Sie uns Beispielbilder Ihres Wunschkuchens.

Süßer Konfigurator für Eure süßen Träume

Böden

Heller Boden | Dunkler Boden (mit Schokolade)

Alle Böden auch **vegan**, **laktosefrei** oder **glutenfrei** möglich

Auch **Mille-Feuille** möglich

Füllungen

Leichte Buttercreme | Ganache | Frischkäse-Frosting | Vegane Creme

Für einstöckige Kuchen und Torten auch möglich: **Schlagsahne** | **Vanillecreme**

Geschmacksrichtungen der Füllungen

Hell:

Vanille-Blaubeere | Vanille-Himbeere | Vanille & Waldbeere | Vanille-Erdbeere (frisch, je nach Saison) |

Vanille-Mango | Vanille-Kirsche

Dunkle Schokolade:

Dunkle Schokolade-Blaubeere | Dunkle Schokolade-Himbeere | Dunkle Schokolade-Waldbeere

Dunkle Schokolade-Erdbeere (frisch, je nach Saison) | Dunkle Schokolade-Mango

Dunkle Schokolade-Kirsche

Dunkle Schokolade-Salzkaramell | Dunkle Schokolade-Orange | Dunkle Schokolade-Cassis

Dunkle Schokolade-Banane

Dunkle Schokolade-Haselnuss | Dunkle Schokolade-Macadamia | Dunkle Schokolade-Cashew

Dunkle Schokolade-Pistazie

Hinweis: Vegane Schokoladencremes können nur in dunkler Schokolade hergestellt werden.

Weitere Spezialcremes

Raffaello-Creme (Kokos-Mandel)

Käsekuchen-Salzkaramell | Käsekuchen-Himbeere

Pistaziencreme-Himbeere | Pistaziencreme-Waldbeere

Dekorationsbeispiele

Kucheneindeckung (weiß, auf Wunsch in Farbe oder Muster):

Vollständig weiß | farbig | Naked | Semi-Naked | Gerillt | Gewellt | Vintage | Piping

Dekoration

Beeren | Blumen | Drip (Dunkle Schokolade | Milchschokolade | Goldschokolade | Ruby) | Wafer Paper

Schriftzüge | Blattgold | Silber | Perlen | handgemachte Dekorelemente auf Wunsch

Cake-Topper nach Absprache möglich (kann auch selbst mitgebracht werden)

Hinweis: Wir verwenden ausschließlich pasteurisierte Produkte und Rinder-Gelatine.



Schloss Nymphenburg Eingang 43 | 80638 München

Telefon: +49 (0)89 – 17 53 09 | info@palmenhaus.de

www.palmenhaus.de