

Naked Cake Torte

Füllungen:

- ⌘ Quarkmousse: Passionsfrucht, Zitrone, Himbeer, Waldbeer, Erdbeeren, gemischte Beeren, Zwetschge, Aprikose, Mango, Ananas
- ⌘ Schokoladenmousse: dunkel, weiss
- ⌘ Mocca-Baileysmousse
- ⌘ Marronimousse (saisonal)
- ⌘ Vanillediplomatencreme
(wahlweise mit Beeren oder saisonalen Früchten)

Biscuits:

- ⌘ hell (Hausbiscuit Vanille)
- ⌘ dunkel (Schokolade)

Ummantelung Buttercreme:

- ⌘ deckend
- ⌘ durchscheinend

Deko:

- ⌘ Blumen oder Früchte (Gleiche Blumen z.B. wie Tischfloristik = roter Faden)
- ⌘ Tortentopper Mr. & Mrs. / Mr. & Mr. / Mrs. & Mrs.
oder deinen eigenen, mitgebrachten Topper/Figur.

Allergiker/Vegan:

- ⌘ Lactosefreie und vegane Torten sind möglich. Bei Gluten geht es nicht 100%-spurenfrei, da in einer Backstube immer mit Mehl gearbeitet wird.
- ⌘ Alternativ: Zusätzlich zu einer klassischen Torte kann man vegane Mini-Desserts dazu bestellen. Preis CHF 6.- bis CHF 9.00/Stk.

Preise:

- ⌘ 2-stöckig: unten 30-32/10, oben 20-22/10: CHF 350.-
- ⌘ 3-stöckig: unten 30-32/10, mitte 22-24/10, oben 18-20/10: CHF 510.-
- ⌘ Lactosefreie, glutenfreie, vegane Torten: + 10 % bis 15 % - Zuschlag je nach Sorte
- ⌘ Preise inkl. MwSt Stand 2024/Lieferung

(Preisänderungen/Teuerungen von Lieferanten bleiben ausdrücklich vorbehalten.)

