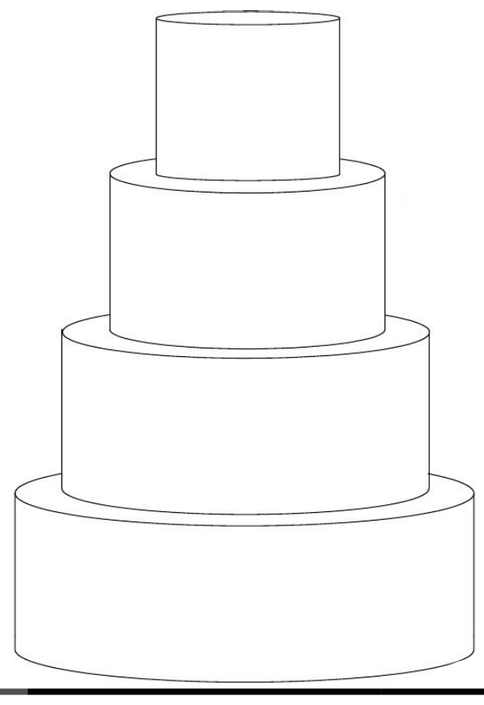
TORTEN AUFBAU UND GESCHMACKLICHE VARIATIONEN

Einfach durch Ankreuzen / Ausfüllen eine Torte nach eigenen Wünschen und Vorstellungen zusammenbasteln - erlaubt ist alles, was lecker schmeckt. Wir brauchen für jede Ebene mindestens einen BISKUIT und eine CRÈME, die z.B. durch FRÜCHTE und/oder weitere EXTRAS ergänzt werden. Die Anzahl der Gäste und der Appetit bestimmen die Größe der Torte. Hilfreich beim Aufbau sollen die Angaben zur Anzahl der Stückchen jeder Ebene sein, denn auch die Kombination der verschiedenen Durchmesser und Höhen untereinander bietet unendlich viele Möglichkeiten. Viel Spaß beim Basteln.

WIEVIELE GÄSTE WERDEN INSGESAMT ERWARTET? ..... . vorerst genügt eine ungefähre Anzahl der Gäste zur Berechnung der Tortengröße

WO FINDET DIE FEIER STATT ? ..... wichtig für Lieferung/Kalkulation je gefahrenem Kilometer für An/Abfahrt

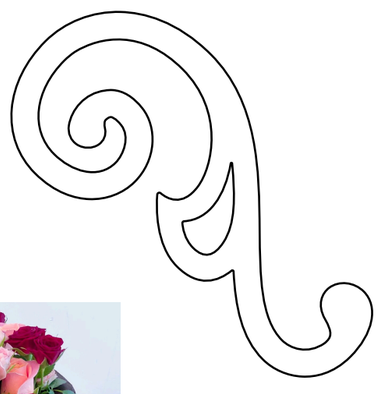
BITTE EINE VARIATION / KOMBINATION WÄHLEN UND EURE WUNSCHTORTE ZUSAMMENSTELLEN

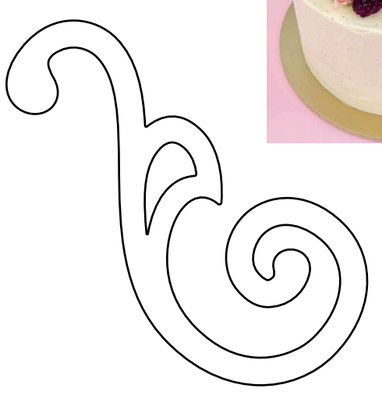


	BISKUIT auswählen ✘	CRÈME FÜLLUNG Milch, Sahne, Schoko, Joghurt, Frischkäse, Schmand, Quark, Marzipan, Nutella, Butter Crème	FRÜCHTE Erdbeeren, Himbeeren, Waldfrüchte, Heidelbeeren, Pfirsiche, Mandarinen, Brombeeren , Kirschen, Mango u.v.m.	EXTRAS Schokoladen, Toffee, Nüsse, Smarties, Oreos, Haribos, Crunch, Pralinen . . . u.v.m.
Ø 16 cm bis 10 Stück	Vanille ☐ Schoko ☐			
+ Ø 20 cm bis 16 Stück	Vanille ☐ Schoko ☐			
+ Ø 24cm bis 24 Stück	Vanille ☐ Schoko ☐			
+ Ø 28 cm bis 36 Stück	Vanille ☐ Schoko ☐			

Besondere Geschmacksvarianten, Ergänzungen oder Wünsche :

VERKLEIDUNG / ÄUSSERE HÜLLE



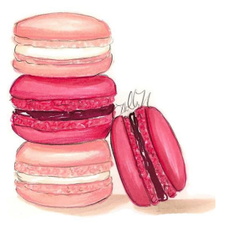


SEMINAKED ☐ ... sind momentan voll im Trend und mit ihrer etwas rustikalen Erscheinung nicht nur bei Vintage Hochzeiten gern gewählt . Die echte „naked" lässt Tortenböden und Füllungen nahezu unverhüllt und die einzelnen Schichten wunderbar erkennen. Eine „semi naked" Torte ist mit einer hauchdünnen Lage Creme bestrichen, die die Torte ein wenig schützt und doch die inneren Werte durchschimmern lässt.

CRÈMES ☐ ... haben durch moderne Rezepturen ihren Schrecken ein wenig verloren, denn auch hiermit ist die Torte in gewissem Maße geschützt, lässt sich in allen Farben, vielen Strukturen und geschmacklichen Variationen auftragen. Wir arbeiten je nach Wunsch mit einer Milch-Crème, einem Royal Icing oder auch einer Swiss-Meringue-Buttercrème - viele elegante Möglichkeiten der Gestaltung.

FONDANT ☐ ... ist eine formbare Zuckermasse, die sich sehr gut einfärben lässt und einen luftdichten Abschluss von besonders feiner Struktur bildet, der die Torte im Inneren frisch hält und auch längere Präsentationen erlaubt. Der Verarbeitung sind fast keine Grenzen gesetzt, was Fondant zu einem beliebten Dekorations-Material macht und somit viele Möglichkeiten zur individuellen Gestaltung bietet.

KLEINGEBÄCK UND CANDY BAR



DONUTS ☐ Stk. Das wiederentdeckte Kleingebäck und erfolgreicher neuer Trend als Ergänzung fürs süße Catering und auf dem Hochzeitstorten-Tisch - mit verschiedenen Glasuren und auch Füllungen möglich, sind die vielfältigen Teilchen bei Groß und Klein gleichermaßen beliebt und ein leckerer dekorativer Hingucker

CUPCAKES ☐ Stk. Als besondere Ergänzung einer Torte im passenden Design oder auch als Naschereei für die kleinen und großen Party-Gäste sind die wandelbaren Mini-Gebäcke sehr beliebt, nicht zuletzt wegen der unendlichen Möglichkeiten der Gestaltung in Geschmack, Farben und Design

CAKEPOPS ☐ Stk. Kleine Kuchen-Lollies am Stiel, geformt aus Teigbröseln, Frosting oder Frischkäse mit einem Überzug aus Zuckerguss oder Schokolade, möglich in verschiedenen Farben und zusätzlichen Dekorationen

MACARONS ☐ Stk. Feines Baisergebäck aus Eiweiß und Mandelmehl, meist in Form zweier Halbscheiben, die mit einer leckeren Crème, Schokoladenganache oder Konfitüre gefüllt und vorsichtig verbunden werden

COOKIES ☐ Stk. American Cookies als Ergänzung und Bereicherung des Kuchen-Bufetts erfreuen sich immer öfter größerer Beliebtheit und kommen mit unendlich leckeren Variationen bei „jung" und „alt" super an

MINI CHEESECAKES ☐ Stk. Frische Käsesahne-Törtchen auf feinem Biskuit mit einem fruchtigen Topping nach Wahl sind eine besondere Komponente und willkommene Abwechslung, wenn der Hunger mal etwas kleiner ist

... weitere Gestaltungsmöglichkeiten und individuelle Feinheiten können wir gern in einem persönlichen Gespräch klären

z.B. essbare Spitze, Satinbänder in allen Farben und Mustern, Schleifen, 2D Verzierungen, Glitzereffekt, Glamour, Pearl Glanz, Beeren und Früchte, echte Blüten passend zum Brautstrauß, Seidenblumen, Designs auf Waferpaper, Fondantpapier für Fotos, Brautpaare, 3D Figuren, Wimpelketten, Silhouetten Figuren und Schriftzüge, Initalien, individuelle Topper aus Holz oder Acryl usw...alles ist vorstellbar, fast alles ist machbar...einfach der Fantasie freien Lauf lassen...am Ende entsteht eine besondere Torte