



Standard Tortenalbum





Unsere Preise

TORTENBEZEICHNUNG	PREIS	SONNTAGS- PREIS*
Cremetorte	49,60 €	52,80 €
Wiener Kranz	43,40 €	46,20 €
Sahnetorte	43,40 €	46,20 €
Rouladen	17,40 €	18,30 €
Erdbeerkuchen	39,60 €	42,00 €
Kuchen	34,80 €	36,60 €
Käsekuchen	32,40 €	34,20 €
Käsekuchen/Heidelbeer	33,60 €	35,40 €

*PREIS BEI ABHOLUNG AM SONNTAG

Bananencreme

1

Cremetorte



SCHOKO KÜSST BANANEN

Heller und dunkler Biskuit, gefüllt mit einer harmonischen Kombi aus Bananen- und Schokocreme. Garniert mit feinen Schokospänen und kleinen Bananenstücke.

Brombeercreme

2
Cremetorte



BEERENZAUBER

Heller und dunkler Biskuit, gefüllt mit Brombeercreme. Ergänzt durch eine fruchtige Himbeer-Johannisbeerkonfitüre. Der mit Kuvertüre durchzogene Fondant-Guss bildet einen krönenden Abschluss.

Amarettocreme

3
Cremetorte



DAS FLAIR ITALIENS

Feine Amarettocreme zwischen hellem und dunklem Biskuit ergeben im Anschnitt ein wunderbares Schachbrettmuster. Die Amarettinis auf jedem Stück unterstützen den italienischen Flair der Torte.

Engadiner Nuss

4

Cremetorte



GENUSS AUS NUSS

Nussböden, abwechselnd gefüllt mit Nougat und Preiselbeeren.
Abgerundet wird der Nuss-Genuss durch die Nougatcreme,
Marzipandecke und eine Haselnuss auf jedem Stück.

GLUTEN | EI | MILCH |
MANDEL | HASELNUSS | SOJA (DEKO) | ALKOHOL

16 STÜCKE

Erdbeercreme

5
Cremetorte



EIN TRAUM AUS ERDBEEREN

Optisch wie ein Schachbrettmuster, liegt die fruchtige Erdbeercremefüllung harmonisch zwischen hellem und dunklem Biskuit. Garniert mit einem fruchtigen Erdbeerspiegel.

Fächer

6
Cremetorte



EIN HINGUCKER DURCH UND DURCH

Die Schokoladen-Marzipan-Fächer, als auch das pfiffige Muster im Inneren der Torte, machen sie zu einem echten Hingucker.

Die Biskuitböden sind gefüllt mit Nougatcreme.

Fürst Pückler

7
Cremetorte



ROYALER GENUSS

Dunkler Biskuitboden, darauf eine Schicht aus hellem Biskuit.
Abwechselnd gefüllt mit Vanille-, Erdbeer- und
Schokoladencreme.

Haselnusscreme

8

Cremetorte



DER KUSS DER HASELNUSS

Dreierlei Biskuit mit Haselnusscreme und Aprikosenkonfitüre machen die Nusskomposition perfekt. Die Nussglasur, als auch die Haselnüsse auf jedem einzelnen Tortenstück runden diese Torte ab.

Jamaica-Rum-Kuppel

9
Cremetorte



EIN TRAUM AUS DER KARIBIK

Rum- und Schokocreme treffen im Inneren der Torte auf einen hellen und dunklen Biskuit, welcher mit Kirschlikör zusätzlich verfeinert ist. Die Kuppelform ist garniert mit feinen Schokospänen

Kapuziner



Cremetorte



SPEZIALITÄT DES HAUSES

Heller und dunkler Biskuit, mit einer dünnen Marzipan-Krokant-Schicht. Die Mokka- und Vanillecreme, wird durch eine fruchtige Note von Aprikosenkonfitüre perfekt ergänzt.

GLUTEN | EI | MILCH |
MANDEL | HASELNUSS | SOJA (DEKO) | ALKOHOL

16 STÜCKE

Kirsch-Margipancreme



VERFÜHRERISCH ZUM ANBEISSEN

Unsere Torte vereint saftige Kirschen mit Marzipan. Die feinen Lagen aus Biskuit sind mit einer Kirschcreme gefüllt, die durch das fruchtige Aroma, einfach zum Anbeißen sind.

Kronen

12
Cremetorte



EINFACH KÖNIGLICH

Krokantbiskuitböden bestrichen mit Preiselbeeren und Vanillecreme, abgeschmeckt mit Arrak. Ein Spiegel aus Preiselbeeren machen die Torte unverkennbar.

Mozartcreme

13

Cremetorte



MUSIK FÜR DEN GAUMEN

Feine Pistazien und Nougatcreme umhüllen die hellen und dunklen Biskuitböden. Die Oberfläche der Torte ist mit Marzipan eingedeckt und mit feinster Kuvertüre überzogen.

GLUTEN | EI | MILCH |
MANDEL | HASELNUSS | PISTAZIE | SOJA (DEKO) | ALKOHOL

16 STÜCKE

Orangencreme

14

Cremetorte



EINE HERRLICHE KOMBINATION

Heller und dunkler Biskuitboden gefüllt mit einer feinen Orangencreme. Die Orangenscheiben, mit denen die Torte ausgeschmückt ist, runden den cremigen Orangentraum perfekt ab.

Prinzenregenten

15
Cremetorte



BAYERISCHER LIEBLING

Die hauchdünnen Böden werden mit feinster Schokoladencreme aufeinandergesetzt und mit einer schokoladigen Schicht überzogen. Ein echter Klassiker in unserem Tortensortiment.

Sacher

16

Cremetorte



DAS WIENER ORIGINAL

Die saftige Marillenkonfitüre macht die Mandel-Schokoböden zu einem Genusshighlight für wahre Genießer und ist umhüllt mit einer Schokoladen-Ganache.

Schokocreme

17
Cremetorte



EINFACH BOMBIG

Helle und dunkle Biskuitböden werden mit Rum getränkt
und mit Schokocreme gefüllt.
Überzogen mit einer Schokoladen-Ganache.

Wiener Krantz

18

Cremetorte



EIN MEISTERSTÜCK

Die Füllung aus Mandelcreme, sowie Himbeer- und Johanniskonfitüre liegt harmonisch eingebettet in den Schichten aus Wiener Böden.

Zitronencreme

19

Cremetorte



FRUCHTIG FRISCHES ERLEBNIS

Die erfrischende Zitronencreme ist zwischen dunkle Biskuitböden gestrichen und verleiht der Torte im Anschnitt eine ausgefallene Optik. Die Torte ziert ein leuchtender Fruchtspiegel.

Himbeer- Vanillecreme



HIMBEERTRAUM

Heller und dunkler Biskuit,
gefüllt mit Himbeer- und Vanillecreme.
Ein fruchtiger Himbeerspiegel vollendet die Torte.

Californiacreme

22

Cremetorte



CALIFORNIACREME

Die Torte besteht aus Walnuss-Marzipanböden,
gefüllt mit Nougatcreme.
Walnusskrokant-Ecken verzieren die Torte.

GLUTEN | EI | MILCH |
MANDEL, HASELNUSS, WALNUSS | ALKOHOL

16 STÜCKE

Spanische Vanillecreme

23
Cremetorte



SPANISCHE VANILLECREME

Marzipan-Biskuitböden mit Schokoladendrops
werden mit Pudding-Eierlikörcreme geschichtet.

Pfirsich- Maracujacreme

24
Cremetorte



FEIER DEN SOMMER

Helle und dunkle Biskuitböden werden mit leichter Pfirsich-Maracujacreme bestrichen.
Der fein fruchtige Pfirsichspiegel veredelt diese Torte.

Amarettosahne

1

Sahnetorte



FÜR AMARETTO-FANS

Helle und dunkle Biskuitböden schließen die Amarettosahne ein. Jeweils ein Amarettini-Kekes auf jedem Stück machen die Torte nicht nur für Amaretto-Fans zu einem wahren sahnigen Genuss.

Aprikosen-Mandelsahne



FRUCHTIG-SAHNIGER APRIKOSENTRAUM

Unter einer Sahnehaube verbirgt sich ein Schachbrettmuster aus hellem und dunklem Biskuit, das mit Aprikosen- und Wienermandelsahne gefüllt ist. Garniert mit Mandelblättchen und Pistazien.

Eierlikörsahne

3
Sahnetorte



DER TRAUM FÜR EIERLIKÖRFANS

Schoko-Eierlikörsahne zwischen hellem und dunklem Biskuitboden, umhüllt von Sahne. Der Eierlikörspiegel macht diese Torte zu einem wahren Traum für Eierlikörfans.

Erdbeersahne

4
Sahnetorte



CREMIG-FRUCHTIGER ERDBEERGENUSS

Erdbeersahne zwischen hellem und dunklem Biskuit,
umhüllt von Sahne. Dekoriert mit fruchtigen Erdbeeren
und weißen Schokoladenspänen.

Erdbeer- Mascarponesahne

5
Sahnetorte



UNSER ERDBEER-FRISCHEKICK

Die Mascarponesahne ist eingebettet zwischen
zwei Schichten aus dunklem und hellem Biskuit.
Der marmorierte Fruchtspiegel zeichnet die Torte aus.

Erdbeer- Rhabarbersahne

6
Sahnetorte



EIN TRAUM AUS SÜSS UND SÄUERLICH:

Eine herrliche Mischung aus süßer Erdbeersahne und leicht säuerlicher Rhabarbersahne liegt zwischen hellen und dunklen Biskuitböden. Eine besondere Mischung, die einfach süchtig macht.

Espressosahne

7
Sahnetorte



ITALIENISCHER KAFFEEGENUSS

Dunkle und helle Biskuitböden, gefüllt mit einer cremigen Mischung aus Vanille- und Espressosahne. Dekoriert mit ausgefallenen Schokoplättchen und Kaffeebohnen.

Himbeersahne

8

Sahnetorte



BEERIG FÜR JUNG UND ALT

Dunkle und helle Biskuitböden, dazwischen liegt die feine Himbeersahne. Den fruchtigen Abschluss bildet der Fruchtspiegel aus pürierten Himbeeren.

Joghurtsahne

9

Sahnetorte



MIT LEICHTIGKEIT GENIESSEN

Helle Biskuitböden werden mit Konfitüre aus Himbeeren und Johannisbeeren bestrichen und wechseln sich mit leichter Joghurtsahne ab. Veredelt wird die Torte durch kleine Biskuitrouladen.

Jura 2000

10
Sahnetorte



EIN DUO AUS HEIDELBEEREN UND SCHOKO

Die Heidelbeerfüllung im dunklen Biskuit wird geschichtet mit Heidelbeersahne im hellen Biskuit. Die Verzierung mit feinen Schokoplättchen setzt das Heidelbeer-Schoko-Duett perfekt in Szene.

Käsesahne

11
Sahnetorte



EIN EDLER KLASSIKER

Die lockere und leichte Käsesahne wird umrahmt von zarten hellen Biskuitböden. Für jeden feierlichen Anlass ist diese Torte ein Hochgenuss auf die leichte Art.

Käsesahne mit Frucht

12
Sahnetorte



EDEL, FRUCHTIG UND LEICHT

Der helle Biskuitboden wird mit einer leichten und cremigen Käsesahne gefüllt, die mit fruchtigen Pfirsich- und Mandarinenstückchen zart unterlegt ist.

Kir Royal

13

Sahnetorte



FRISCH UND FRUCHTIG

Dünne Schichten aus hellem Biskuit, mit Preiselbeeren gefüllt.
Dazwischen Schichten aus Maraschino- und Kirschwassersahne.
Das Topping bildet ein Preiselbeerspiegel.

Mogartsahne

14
Sahnetorte



SINFONIE AUS PISTAZIEN, NOUGAT UND MARZIPAN

Der dunkle Biskuitboden wird mit Nougatsahne bestrichen,
darauf ein heller Biskuitboden mit Pistaziensahne.
Die Oberfläche der Torte ist mit Marzipan eingedeckt.

Orangen-Punsch-Sahne

15
Sahnetorte



FRUCHTIG, SAHNIG UND RAFFINIERT ORANGE

Den dunklen Biskuitboden teilt eine cremige Rotwein-Orangensahne.
Mit kleinen Gelee-Orangen, sowie Sahnetupfen und Schokoladen-
spänen wird jedes Stück einzigartig im Genuss und Anblick.

Pfirsich- Maracujasahne

16
Sahnetorte



FÜR DEN PERFEKTEN SOMMER

Der helle Biskuitboden wird mit frischen Pfirsichen belegt und mit cremig leichter Maracujasahne bestrichen. Darauf wird ein dunkler Biskuit gesetzt und der fein fruchtige Spiegel veredelt diese Torte.

Pina-Coladasahne

17

Sahnetorte



KARIBISCHE TRÄUME

Eingebunden zwischen einem hellen und einem dunklen Biskuitboden weckt die Schokoladen- und Ananassahne, die mit Kokos verfeinert ist, schon beim ersten Anblick echte Urlaubsträume.

Princess Viktoria

18
Sahnetorte



DIE PRINZESSIN UNTER DEN TORTEN

Feine Böden aus hellem und dunklem Biskuit, bestrichen mit einer cremigen Kombination aus Nougat- und Vanillesahne.

Für große und kleine Prinzen und Prinzessinnen.

Schokosahne

19

Sahnetorte



SCHOKOLADIG SAHNIGER GENUSS

Die lockere Schokoladensahne liegt zwischen hellen und dunklen Biskuitböden und für alle Schokofans unter uns, ein Muss für jede gelungene Feier.

Schwko- Bananensahne

20
Sahnetorte



BANANEN-SPLIT-FANS, AUFGEPASST

Der helle Biskuitboden wird mit feinen Bananenstücken belegt und darauf komplettiert dunkler Biskuitboden mit Bananensahne diese ausgefallene und dennoch traditionelle Torte.

Schwarzwälder-Kirsch

21
Sahnetorte



UNSER FEINER KLASSIKER

Die edle Kirschwassersahne, die mit Kirschen zusätzlich abgeschmeckt ist, wird harmonisch zwischen die Schichten aus dunklem Biskuit gestrichen.

Snickerssahne

22

Sahnetorte



DER SCHOKORIEGEL ALS TORTE

Dunkler und heller Biskuitboden mit Erdnuss- und Toffeesahne bestrichen. Jedes Stück wird mit einer Erdnuss und Schokoladendekor verziert.

Winterapfel- sahne

23
Sahnetorte



DER GENUSS, NICHT NUR IM WINTER

Dunkle Biskuitböden werden mit einer köstlichen Apfelfüllung,
sowie mit Apfelsahne bestrichen und sorgen für ein wohliges
Geschmackserlebnis, nicht nur an kalten Wintertagen.

Zitronen-Mascarponesahne



ZITRONIG FRISCH

Dunkler Biskuitboden, darauf wird frische Mascarponesahne mit hellem Biskuit geschichtet. Veredelt wird die Torte mit einem fruchtig feinen Zitronenspiegel.

Himbeersahne mit Raffaello

25
Sahnetorte



ERLEBE DEN SOMMER

Eine köstliche Kreation mit saftigem Biskuitboden, Sahne, Himbeeren und köstlichen Raffaello-Kugeln.

Eine perfekte Kombination.

Latte-Macciato-Sahne



KREATION FÜR KAFFEELIEBHABER/INNEN

Dunkler und heller Biskuitboden trifft auf cremige Latte-Macciatosahne. Als Topping unterstreichen schokolierte Mokkabohnen den Kaffeegeschmack.

Rochatottorte

27

Sahnetorte



EIN WAHRES GENUSSERLEBNIS

Sie besteht aus fluffigen Nussbiskuitböden und einer cremigen Nougatsahne, die mit gehackten Nüssen angereichert ist.
Abgerundet durch einen Hauch von Baileys-Likör.

Heidelbeer- Mascarponesahne

28
Sahnetorte



HEIDELBEERTRAUM

Die perfekte Balance zwischen Frucht und Cremigkeit.
Heller und dunkler Biskuitboden umhüllt von
Heidelbeer-Mascarponesahne - ein wahrer Traum.

Bananen-Schokocreme



GEROLLTER TRAUM AUS SCHOKO UND BANANE

Der dunkle Biskuitboden wird mit Schokoladen- und Bananencreme bestrichen und zur Roulade gerollt. Die schokoladig-sahnige Roulade macht jedes Fest zu einem Genuss.

Bismarkeiche



Cremerouladen



FÜRSTLICHE HARMONIE

Heller Biskuitboden wird mit einer feinen Vanille-Schokocreme bestrichen. Als Mittelpunkt eines jeden Stückes wartet auf die fürstlichen Genießer eine zart fruchtige Kirschfüllung.

Kirschcreme



Cremerouladen



TRADITIONELL FRUCHTIG

Die Mitte der Roulade ziert eine fruchtige und saftige Kirschfüllung, die von einem dunklen Biskuitboden und harmonierender Kirschwassercreme umhüllt ist.

Mozartcreme

4

Cremerouladen



TON IN TON UND STIMMIG IM GENUSS

Heller Biskuitboden wird mit Marzipanmasse, sowie einer Nougat- und Pistaziencreme bestrichen. Der mittig platzierte Nougatkern komplettiert den herrlichen Geschmack.

GLUTEN | EI | MILCH |
MANDEL | HASELNUSS | PISTAZIE | SOJA (DEKO)

6 STÜCKE

Nusscreme



Cremerouladen



NUSSFANS AUFGEPASST

Mit Himbeer-Johannisbeerkonfitüre bestrichen, werden die Nussböden mit Nuss-Nougatcreme, zu einer stimmigen Roulade gerollt. Gehackte und ganze Haselnüsse verzieren die Roulade.

Schokocreme

6

Cremerouladen



SCHOKOLADIG, CREMIG, RUND

Der dunkle Biskuitboden wird mit Schokocreme aufgerollt und umhüllt. Verziert mit Spänen aus Vollmilch- und Zartbitterschokolade ein stimmiger Traum.

1

Sahnerouladen

Bananen-Schokosahne



LUFTIG, SAHNIGER GENUSS

Die in Schokosahne gebetteten Bananen bilden den Mittelpunkt der Roulade. Die hellen Biskuitböden, die mit Bananensahne bestrichen sind, umhüllen diesen sahnig, cremigen Genusstraum.

Erdbeersahne



Sahnerouladen



CREMIG LEICHTER ERDBEERGENUSS

Der helle Biskuitboden, bestrichen mit der fruchtig-cremigen Erdbeersahne. Die Verzierung bestehend aus Erdbeerdekor, weißen Schokoplättchen und Spänen aus weißer Schokolade.

Mozartsahne



Sahnerouladen



LEICHTER MUSIKGENUSS FÜR DEN GAUMEN

Der helle Biskuitboden der Mozartsahneroulade wird mit Nougat-, sowie Pistaziensahne bestrichen und um den Nougatkern als Mittelpunkt, gerollt.

Pfirsich-Schmandsahne

4

Sahnerouladen



FRUCHTIGER GENUSS FÜR DEN SOMMER

Dunkler Biskuit wird mit einer feinen Pfirsichfruchtfüllung gerollt und mit einzelnen Pfirsichstücken und Pistazien garniert. Ein fruchtiger Genuss perfekt an heißen Sommertagen.

Schwarzwälder-Kirsch

5

Sahnerouladen



DER KASSIKER MAL ANDERS

Dunkler Biskuit, in Kirschwasser getränkt, wird mit herrlicher Kirschfüllung und Kirschwassersahne, zu einer Roulade gerollt.
Geschmacklich ein Klassiker.

Erdbeerkuchen

1
Kuchen



FRUCHTIG UND FEIN

Heller Biskuitboden und eine Schicht aus feiner Creme
bilden die Grundlage für frische, fruchtige Erdbeeren.
Der Kuchen wird mit Mandeln abgesetzt.

Heidelbeerkuchen



INTENSIV FRUCHTIGER BEERENTRAUM

Der helle Biskuitboden wird mit einer Cremeschicht und fruchtigen Heidelbeeren belegt. Verfeinert mit Mandeln, ist dieser Kuchen ein fruchtiges Geschmackserlebnis für jedermann.

Himbeerkuchen

3
Kuchen



FÜR ALLE HIMBEERFANS

Erlesene Himbeeren auf hellem Biskuitboden sind mit einer zarten Cremeschicht umhüllt und veredelt wird dieser Kuchen mit Mandelblättchen.

Johannisbeer- kuchen

4
Kuchen



SÄUERLICH FRISCH

Leckere rote Johannisbeeren auf einer
dünnen Cremeschicht und hellem Biskuitboden,
abgesetzt und veredelt mit Mandelblättchen.

Waldfruchtkuchen

5
Kuchen



BEERIGE MISCHUNG

Eine beerige Mischung aus Waldfrüchten,
köstlich angerichtet auf einem hellen Biskuitboden,
der mit einer zarten Creme bestrichen ist.

Obstkuchen

6
Kuchen



FRUCHTIGE VIELFALT

Der helle Biskuitboden ist mit einer feinen Cremeschicht bestrichen und wird mit verschiedenen Obstsorten belegt. Veredelt mit zarten Mandelblättchen ein fruchtiger Klassiker.

Käsekuchen

7
Kuchen



UNSER KÄSEKUCHEN

Köstliche Spezialität, die aus einer cremigen Füllung auf Basis Quark besteht. Der Boden besteht aus einem knusprigen Mürbeteig, der die perfekte Basis für die cremige Käsefüllung bildet.

Käsekuchen/ Heidelbeer

8
Kuchen



UNSER KÄSEKUCHEN MIT FRUCHT

Die cremige und leichte Quarkmasse harmoniert perfekt mit der süßen Knusprigkeit der Streusel, während die Heidelbeeren eine fruchtige Note hinzufügen.

Dekorierte Torten

Jede Standardtorte können Sie mit verschiedenen Dekorationselementen verzieren lassen.
Alternativ können Sie auch einen Blick in unser Sonder-torten-album werfen.



- Schriftzug auf Marzipanplatte
- Verschiedene Dekoblümchen



- Schriftzug direkt auf Torte

Schriftzüge



Marzipanband
(ca. Länge 9 cm) ohne Schrift
7,00 €



Runde Marzipanplatte
(ca. Ø 9 cm) ohne Schrift
9,70 €

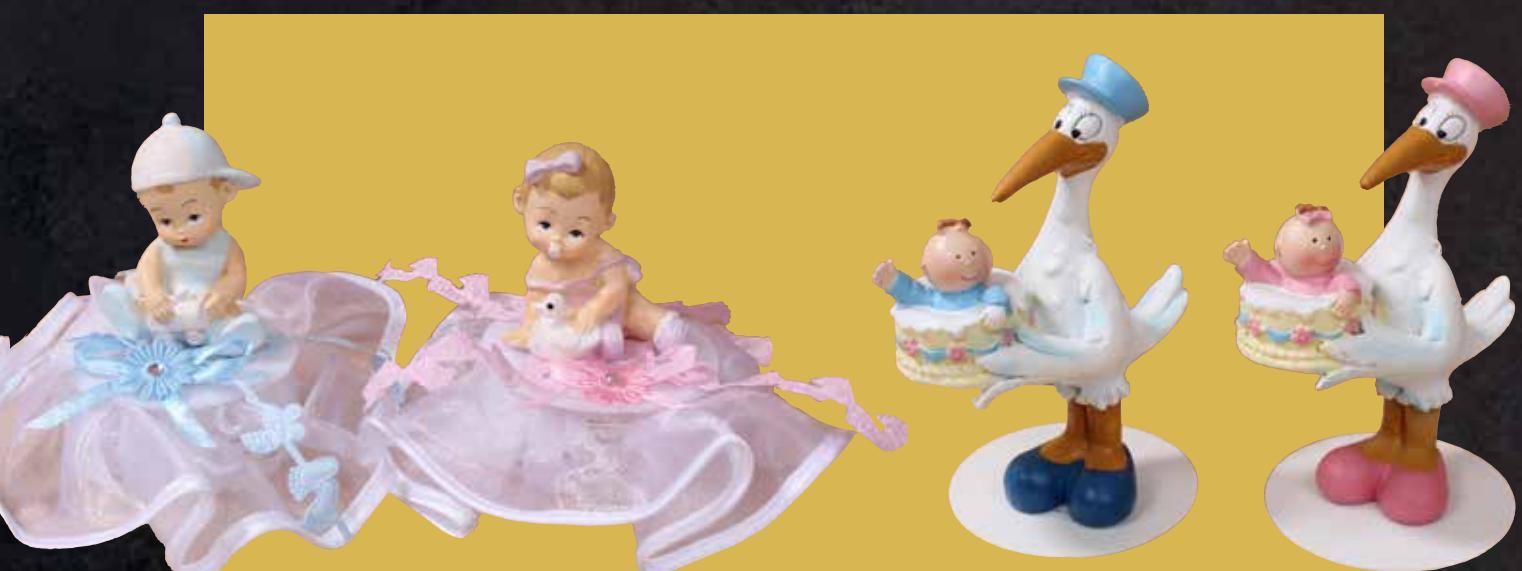


Schriftzüge direkt auf Torte:
Zahl auf Torte (Groß) 6,25 €
Text bis 20 Zeichen 6,25 €
Text bis 40 Zeichen 12,50 €
Jedes weitere Zeichen 0,35 €



Digitales Bild/Foto auf Esspapier
mit oder ohne Schriftzug
15,00 €

Deko Taufe



Baby-Figur
rosa/blau
13,75 €

Storch mit Baby
rosa/blau
13,75 €



Dekorset „Baby“
rosa/blau
10,50 €

Deko Komunion



Kommunionkind
Stoff
Mädchen/Junge
14,50 €

Kommunionkind
stehend
Mädchen/Junge
14,50 €



Deko Hochzeit



Kutsche
mit Pferden
13,50 €



Küssendes
Brautpaar
17,50 €



Brautauto
20,00 €



Taubenpaar
mit Ringen
20,00 €



Taubenpaar
mit Blütenbukett
31,50 €



Brautpaar
„Kantenhocker“
24,50 €

Deko Blumen

  Miniblume 0,35 €	 Kleine Blume 0,60 €	 Margerite, runde Blume, Narzisse 1,00 €
 Calla mit Blatt 2,25 €	 Sonnenblume 3,00 €	 Rose mit Blatt groß 3,00 € klein 1,75 €
 Lilien- oder Orchideenbukett 17,50 €	 Schmetterling 0,90 €	