

# Sortiment

## Torten

Hochzeitstorten Glückwunschtorten Festtagstorten

## Goldkuchen

in den Grössen (in cm): 3×6, 6×6, 9×9, 9×12, 9×18

## Petits Fours Schokoladenbasis dunkel

in den Grössen 3×3 cm

### Ganzjährig

Schokolade

Orangengold

### Saisonal oder auf Anfrage

Ginger Oriental (Ingwer/Zimt)

Ginger gold (Ingwer/Honig)

Ginger silber (Ingwer/Zitrone)

Goldapfel (Calvados/Zimt)

Grappa Kokosgold (Kokos/Rum)

Mascaro Brandy

Goldstern (Koriander/Zimt/Amaretto)

Silberstern (Kardamon/Rum)

Mandarine (Mandarine/Honig)

Pfefferminz

Whisky (Talisker)

Whisky (Glengone)

Whisky (Laphroig)

## Petits Fours Schokoladenbasis weiss

in den Grössen 3×3 cm

### Ganzjährig

Champagner

### Saisonal oder auf Anfrage

Grüntee

Ville Prune

Mocca

## Petits Fours Schokoladenbasis Rot

in den Grössen 3×3 cm

### Saisonal oder auf Anfrage

## Blumenkuben und Torten

**Bisquitt mit Vanille-Buttercreme** mit Prosecco getränkt in der Grösse 3×3 cm oder als Torte

### Saisonal oder auf Anfrage

Erdbeer

Erdbeer/Rhabarber

Himbeer

Rote Johannisbeer/Holunder Orange

Rotweinzwetschge

Wildrose  
Zitrone  
Orange

**Auf Anfrage bieten wir auch andere Geschmacksrichtungen an zum Beispiel:**

Scholadenbuttercreme mit Maracuja  
Scholadenbuttercreme mit Himbeer  
Rumkugeln

## **Gebäcke**

**Linzertörtchen**  
**Zimtschnecken**  
**Zimtrollentorten**  
**Amsterdamer Apfelkuchen**  
**Guezli**  
**Schokoladenkuchen mit Piemonteser Nüssen**

## **Editionen**

(auf Anfrage)

Zarte Schokoladeneier im Farbergé-Stil oder in den aktuellen Farben einer Modekollektion. Süsse Fensterdekorationen, „Das Ohr“ von Meret Openheim oder Zuckerschmuck. Kreieren Sie mit uns Ihr ganz individuelles Giveaway oder Kundengeschenk.

## **Anlässe**

Ob Hochzeiten oder Firmenanlässe - von der Dekoration bis zum Dessertlöffel – wir nehmen alles in die Hand.  
Mit grosser Leidenschaft richten wir Ihren Apéro Riche mit kleinem oder grossen Dessert Buffet an.

## **Tortenpräsentationen**

Wenn sie wollen, kommt Ihre Torte nicht allein, sondern in Begleitung.

## **Workshops**

Mitten in Kleinbasel fabrizieren Sie in meiner Backstube zauberhafte Tortendekorationen aus Zucker und Marzipan.

## Preise seid 2010 Gültig

### Torten

Zarte Bisquittschichten mit Vanillebuttercreme in verschiedenen Geschmacksrichtungen dezent mit Prosecco getränkt.  
Schokoladenkuchen hell oder Dunkel

<b>Glückwunschtorten</b>	ab 10 Personen	13 CHF pro Person
<b>Hochzeitstorte</b>	ab 20 Personen	13 CHF pro Person
<b>Festtagstorten</b>	ab 20 Personen	15 CHF pro Person

Der Arbeitsaufwand ist Massgebender als die Grösse der Torte. Die meisten unserer Kunden geben zwischen 200 und 500 Franken für ihre Torte aus. Hochzeitstorten kosten zwischen 13 und 20 Franken pro Portion. Glückwunschtorten für 50 Personen gibt es ja nach Aufwand schon für 500 CHF.

Spezialedition ab 50 Stück

#### **Petits Fours 2×2cm**

Geschmack nach Saison, gepudert mit Kakakaopulver Bensedorp 80% 1.50

#### **Petits Fours 3×3cm**

Geschmack nach Saison, gepudert mit Kakakaopulver Bensedorp 80% 2.50

#### **Petits Fours 3×3cm**

dekoriert mit farbigem Marzipan und Gold, ohne Schokoladeüberzug 3.30

## **Wiederverkäufercollection:**

**Petits Fours 3×3cm 4.20 CHF**

Sorten Nach Saison:

Füllung dunkel:  
Schokoladengold  
Orangengold  
Gingergold  
Silberstern  
Goldstern

Füllung hell:  
Champagner  
Vieille Prune mit Zimt  
Grüntee

Füllung mit Ruby Rubina und Antioxidantien  
Ruby Stay Young

**Petits Fours 6×6cm 11.20 CHF**

**Rosengold 9x9 cm 22.00 CHF**

## **Gebäcke**

<b>Linzertörtchen</b>	<b>4.50 / 5.50</b>
<b>Zimtschnecken</b>	<b>4.60</b>
<b>Zimtrollentorten</b>	<b>25.00</b>
<b>Amsterdamer Apfelkuchen</b>	<b>AUF ANFRAGE</b>
<b>Guezli</b>	<b>AUF ANFRAGE</b>
<b>Schokoladenkuchen mit Piemonteser Nüssen</b>	