



*DIE
ZUCKERBÄCKERIN*

G I V E A W A Y S



DIEZUCKERBÄCKERIN.CH

ZUCKERBÄCKERIN.CH



COOKIES



Herz mit Goldspritzer
Grösse: 7 x 7 cm



Diamant mit Zuckerrand
Grösse: 9 x 8 cm



Taube
Grösse: 5 x 7 cm



Individuelle Logos
Grösse: 6 cm DM

Preis: ab Sfr 6.50 Stück / inkl. Verpackung und Schleife

Mindestbestellmenge: 50 Stück pro Sorte

Individuelle Sujet Cookies auf Anfrage



CAKE POPS



Weiss filliert

*Aromen: Vanille, Zitronen-Mohn,
Schokolade*



Weiss Sprinkels

*Aromen: Vanille, Zitronen-Mohn,
Schokolade*



Dunkel filliert

Aroma: Schokolade, Vanille

Preis: Sfr 6.00 Stück /
inkl. Verpackung und Schleife
Mindestbestellmenge:
50 Stück pro Sorte / Aroma



MACARONS



**Zwei Macaron
im Bööxli mit Schleife**
(glutenfrei)
à Sfr 8.50



**Ein Macaron
im Bööxli mit Schleife**
(glutenfrei)
à Sfr 6.50



**Zwei Macaron
im Bööxli mit Schleife und
Etikette**
+ Sfr 1.00



Mindestbestellmenge:
50 Stück pro Sorte / Aroma



ZUSATZINFORMATIONEN



Etikette braun
inkl. Beschriftung
+ Sfr 1.00

Etikette Weiss
inkl. Beschriftung
+ Sfr 1.00



schwarz



mint



weiss



rosa



kraft

*Bänder Farben
für Schleifen*



A L L G E M E I N E I N F O R M A T I O N E N

Allergien

Unsere Desserts enthalten meistens Gluten und Laktose.
Die Macarons sind glutenfrei. Jedoch wird in unserer Produktion mit
glutenhaltigen Produkten gearbeitet.
Daher kann es je nach Produkt Gluten oder Laktose enthalten.

Abholung der Give Aways

Die Desserts können nach einer Terminvereinbarung bei uns im Backstudio
abgeholt werden. Die Desserts sind gut in einer Kartonage verpackt und
können problemlos auf einer flachen und rutschfesten Unterlage in einem
klimatisierten Auto transportiert werden. Ab dem Zeitpunkt der Übergabe
der Süssigkeiten an den Kunden, übernehmen wir keine Haftung mehr.

Lieferung

Auf Wunsch liefern wir an den Veranstaltungsort (tagsdurch).
Die Lieferung wird nach Aufwand verrechnet ab Sfr 80.00 / Stadt und
Agglomeration Luzern. Die Lieferung wird durch uns direkt mit den
Ansprechspersonen vor Ort abgesprochen.

Lagerung

Macarons: Kühlschrank (ca. 7 °C)
Cake Pops: kühlen Ort / nicht zwingend Kühlschrank
Cookies: trockene Lagerung / Raumtemperatur
Wichtig ist, dass die Desserts bis zum Verzehr in der Verpackung bleiben.

Haltbarkeit

Macarons: bis 4 Tage bei kühler Lagerung und in der Verpackung
Cake Pops: bis 5 Tage bei kühler Lagerung und in der Verpackung
Cookies: 3 Wochen bei trockener Lagerung in der Verpackung.

Bezahlung

Twint, Bar oder gegen Rechnung. Bei grösseren Beträgen ist eine Voraus-
zahlung von 1/3 zu begleichen.
Restzahlung zahlbar innerhalb 15 Tagen nach Rechnungsstellung oder
nach Vereinbarung.

Kontakt

hello@diezuckerbaeckerin.ch

Die Zuckerbäckerin, Dessert Studio,
Maihofstrasse 57, 6006 Luzern
So und Mo geschlossen

