



*DIE
ZUCKERBÄCKERIN*

MINI DESSERTS



DIEZUCKERBÄCKERIN.CH

ZUCKERB@CKERIN.CH



MINI CUPCAKES



Vanille – Himbeer



Heidelbeer – Zitrone – Lavendel



Zitrone – Lemon – Curd



Schokolade



*Snickers /
Schokolade - Caramel - Erdnuss*



Aprikosen - Thymian

Preis: Sfr 3.50 Stück / exkl. 2.5 % MwSt.

Grösse: ca. 4 cm Durchmesser

Mindestbestellmenge: 30 Stück pro Sorte

Saisonale Aromen auf Anfrage



CAKE POPS



Vanille



Zitronen Mohn



Schokolade

Preis: Sfr 4.00 Stück /
exkl. 2.5 % MwSt.
Mindestbestellmenge:
30 Stück pro Sorte



M A C A R O N S



Vanille Fleur de Sel



Kaffee Kakaosplitter (Kaffee)



Himbeer (Randen)



Dulche de Leche (Kohle)

weitere Aromen auf Anfrage

Passionsfrucht (Safran)

Limetten (Brennessel)

Champagner (Hagenbutten)

Stückpreis: Sfr 3.00 / exkl. 2.5 % MwSt.

Mindestbestellmenge: 50 Stück pro Sorte

Alle Macarons sind natürlich gefärbt. Wir verwenden für unsere Macarons keine künstlichen Farbstoffe. Die Macarons sind glutenfrei.



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

Cupcakes

Bei den Cupcakes arbeiten wir mit frischen und saisonalen Beeren und Dekorationen.

Wir verwenden, was die Natur gerade hergibt. Über die Wintermonate verwenden wir farblich passende und natürliche Alternativen wie getrocknete Beeren, Blütenblätter oder ähnliches.

Es ist uns ein Anliegen, dass wir qualitativ hochstehende und ästhetische Produkte gestalten. Jedes unserer Produkte ist ein Unikat und wird in liebevoller Handarbeit hergestellt.

Es freut uns, wenn ihr Vertrauen in unsere Arbeit habt.

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 auch Spuren von Gluten oder Laktose enthalten.

Cake Stands (Mietmaterial)

Wir vermieten passende Cake Stands für die Präsentation der Mini Desserts/ Farben siehe Bild.

Mietpreis Sfr 10.00 / Stück. Das Mietmaterial ist innert 5 Arbeitstagen zu uns ins Backstudio zu retournieren.

Bitte um Absprache. Nicht retourniertes oder beschädigtes Mietmaterial wird zum Wiederbeschaffungswert verrechnet.



Abholung der Desserts

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 Ansprechpersonen vor Ort abgesprochen.

Lagerung

Die Desserts sind bis eine halbe Stunde vor dem Servieren in der Verpackung und bei einer Temperatur von 5-10°C zu lagern. Optimal ist eine Anklimatisierung der Süssigkeiten an die Raumtemperatur.

So können die Desserts ihr volles Aroma entfalten.

Bezahlung

Bei grösseren Beträgen ist eine Vorauszahlung von 1/3 zu begleichen. Restzahlung zahlbar innerhalb 15 Tagen nach Rechnungsstellung oder nach Vereinbarung.

Kontakt

hello@diezuckerbaeckerin.ch
041 / 420 40 33
Die Zuckerbäckerin, Dessert Studio,
Maihofstrasse 57, 6006 Luzern
So und Mo geschlossen

