



*DIE  
ZUCKERBÄCKERIN*

# *PARTY CAKES*



*DIEZUCKERBÄCKERIN.CH*

*ZUCKERBÄCKERIN.CH*





*Vanille  
Himbeer*



*Zitrone*



*Heidelbeer  
Zitrone*



*Schokolade*

## A R O M E N

### **Vanille Himbeer**

Vanille Cake mit Himbeeren, hausgemachter  
Himbeer Konfi und Vanille Cream Cheese Füllung

### **Zitrone**

Zitronen Cake mit hausgemachtem Lemon Curd  
und Zitronen Cream Cheese Füllung

### **Heidelbeer Zitrone**

Zitronen Cake mit Heidelbeeren und Zitronen  
Cream Cheese Füllung

### **Schokolade**

Schokoladen Cake mit Schokoladen  
Cream Cheese Füllung





**Schneeweisschen und Rosenrot**  
Kuchen mit Buttercreme überzogen und dekoriert mit frischen, saisonalen Beeren.

**Small 10-15 Personen**

*16 cm Durchmesser*

*Sfr 180.00*

*(alle Preise sind exkl. MwSt.)*

**Medium 15-20 Personen**

*18 cm Durchmesser*

*Sfr 210.00*

*(alle Preise sind exkl. MwSt.)*

**Large 20-30 Personen**

*20 cm Durchmesser*

*Sfr 240.00*

*(alle Preise sind exkl. MwSt.)*

*Alle Aromen wählbar*

*Erhältlich von April-Oktober (saisonal)*



**Die sieben Raben**  
Semi Naked Kuchen dekoriert mit frischen und saisonalen Beeren und Dulche de Leche Macarons  
*(Macaron Schalen gefärbt mit Kohle).*

**Small 10-15 Personen**

*16 cm Durchmesser*

*Sfr 200.00*

*(alle Preise sind exkl. MwSt.)*

**Medium 15-20 Personen**

*16 cm Durchmesser*

*Sfr 230.00*

*(alle Preise sind exkl. MwSt.)*

**Large 20-30 Personen**

*20 cm Durchmesser*

*Sfr 260.00*

*(alle Preise sind exkl. MwSt.)*

*Alle Aromen wählbar*

*Erhältlich von April-Oktober (saisonal)*





### **Rotkäppchen**

Kuchen mit Buttercreme überzogen und dekoriert mit frischen Himbeeren, Himbeer Macarons, Bruchschokolade, Meringues, getrockneten Rosen und Blütenblätter. Buttercreme, Macaronschalen und Bruchshokolade sind mit Randpulver gefärbt.

#### **Small 10-15 Personen**

*16 cm Durchmesser*

*Sfr 200.00*

*(alle Preise sind exkl. MwSt.)*

#### **Medium 15-20 Personen**

*18 cm Durchmesser*

*Sfr 230.00*

*(alle Preise sind exkl. MwSt.)*

#### **Large 20-30 Personen**

*20 cm Durchmesser*

*Sfr 260.00*

*(alle Preise sind exkl. MwSt.)*

*Alle Aromen wählbar*

*Erhältlich von April-Oktober (saisonal)*



### **Marie Antoinette**

Kuchen mit Buttercreme überzogen und dekoriert mit pastellfarbenen Himbeer, Limetten und Passionsfrucht Macarons. *(Macaron Schalen sind natürlich gefärbt mit Safran, Randen, Brennesselpulver)*, Meringues und essbaren Blütenblätter.

#### **Small 10-15 Personen**

*16 cm Durchmesser*

*Sfr 220.00*

*(alle Preise sind exkl. MwSt.)*

#### **Medium 15-20 Personen**

*18 cm Durchmesser*

*Sfr 250.00*

*(alle Preise sind exkl. MwSt.)*

#### **Large 20-30 Personen**

*20 cm Durchmesser*

*Sfr 280.00*

*(alle Preise sind exkl. MwSt.)*

*Alle Aromen wählbar*

*Erhältlich ganzjährig*





### **Chocolat**

Semi Naked Kuchen dekoriert mit einer Schokoladenglasur, Vanille Fleur de Sel Macarons, Bruchschokolade, Nuss Pralinen und Kakaonippes.

**Small 10-15 Personen**

*16 cm Durchmesser*

*Sfr 210.00*

*(alle Preise sind exkl. MwSt.)*

**Medium 15-20 Personen**

*18 cm Durchmesser*

*Sfr 240.00*

*(alle Preise sind exkl. MwSt.)*

**Large 20-30 Personen**

*20 cm Durchmesser*

*Sfr 280.00*

*(alle Preise sind exkl. MwSt.)*

*Alle Aromen wählbar*

*Erhältlich ganzjährig*



### **Die Goldkinder**

Semi Naked Kuchen dekoriert mit Caramelsauce, Vanille Fleur de Sel, Kaffee- und Champagner Macarons (*Macaronsschalen sind gefärbt mit Kaffee- und Hagenbutterpulver*), Meringues und Fudge Crumbles.

**Small 10-15 Personen**

*16 cm Durchmesser*

*Sfr 220.00*

*(alle Preise sind exkl. MwSt.)*

**Medium 15-20 Personen**

*18 cm Durchmesser*

*Sfr 250.00*

*(alle Preise sind exkl. MwSt.)*

**Large 20-30 Personen**

*20 cm Durchmesser*

*Sfr 280.00*

*(alle Preise sind exkl. MwSt.)*

*Alle Aromen wählbar*

*Erhältlich ganzjährig*



CAKE TOPPERS

---



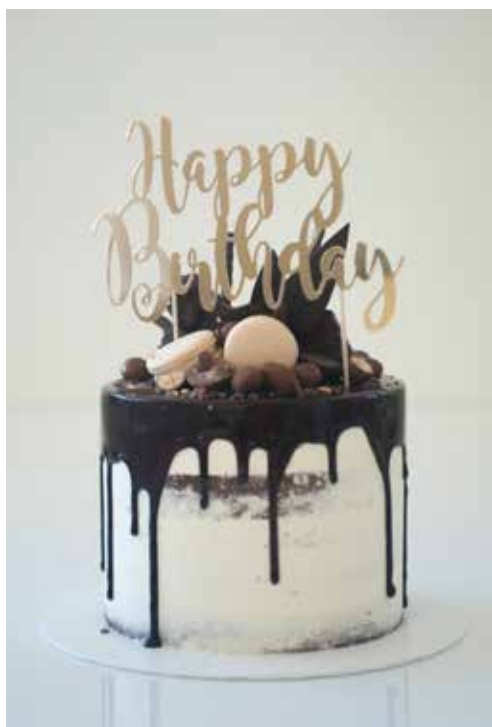
**Wunderkerzen in Zahlenform**  
*à Sfr 3.00 / Stück*

**HAPPY BIRTHDAY**  
*Topper à Sfr 20.00*



CAKE TOPPERS

---



**HAPPY BIRTHDAY**  
*Topper (gold) à Sfr 20.00*

**HAPPY BIRTHDAY**  
*Topper (silber) à Sfr 20.00*





### **Attina und Arielle**

Semi Naked Kuchen zusätzlcih zu den Toppem dekoriert mit Vanille Fleur de Sel (Weiss) und Passionsfrucht-Safran Macarons, Meringues und ein paar glänzenden und funkelnden Zuckerperlen.

#### **Small 10-15 Personen**

*16 cm Durchmesser*

*Sfr 210.00*

*(alle Preise sind exkl. MwSt.)*

#### **Medium 15-20 Personen**

*18 cm Durchmesser*

*Sfr 240.00*

*(alle Preise sind exkl. MwSt.)*

#### **Large 20-30 Personen**

*20 cm Durchmesser*

*Sfr 270.00*

*(alle Preise sind exkl. MwSt.)*

*Alle Aromen wählbar*

*Erhältlich ganzjährig*



### **Hip Hip Hurra!**

Kuchen mit Buttercreme überzogen und dekoriert mit drei verschiedenen Spielzeugtieren von Schleich mit Party Hüten, Cocktail Fähnchen und farbigen Party Sprinkeln.

#### **Small 10-15 Personen**

*16 cm Durchmesser*

*Sfr 240.00*

*(alle Preise sind exkl. MwSt.)*

#### **Medium 15-20 Personen**

*18 cm Durchmesser*

*Sfr 270.00*

*(alle Preise sind exkl. MwSt.)*

#### **Large 20-30 Personen**

*20 cm Durchmesser*

*Sfr 300.00*

*(alle Preise sind exkl. MwSt.)*

*Alle Aromen wählbar*

*Erhältlich ganzjährig*







### **Die Prinzessinnen**

Kuchen überzogen mit rosa Buttercreme, zusätzlich zu den Toppern dekoriert mit Vanille Fleur de Sel (Weiss) und Himbeer Macarons, Marshmallows, Meringues und ein bisschen Glitzer.

#### **Small 10-15 Personen**

*16 cm Durchmesser*

*Sfr 220.00*

*(alle Preise sind exkl. MwSt.)*

#### **Medium 15-20 Personen**

*18 cm Durchmesser*

*Sfr 250.00*

*(alle Preise sind exkl. MwSt.)*

#### **Large 20-30 Personen**

*20 cm Durchmesser*

*Sfr 280.00*

*(alle Preise sind exkl. MwSt.)*

*Alle Aromen wählbar*

*Erhältlich ganzjährig*





### **In to the Wild**

Semi Naked Kuchen zusätzlich zu den Toppertopfern dekoriert mit einer Schokoladenglasur, caramelierten Nüssen und frischem Rosmarin.

#### **Small 10-15 Personen**

*16 cm Durchmesser*

*Sfr 210.00*

*(alle Preise sind exkl. MwSt.)*

#### **Medium 15-20 Personen**

*18 cm Durchmesser*

*Sfr 240.00*

*(alle Preise sind exkl. MwSt.)*

#### **Large 20-30 Personen**

*20 cm Durchmesser*

*Sfr 270.00*

*(alle Preise sind exkl. MwSt.)*

*Alle Aromen wählbar*

*Erhältlich ganzjährig*



### **Apollo 13**

Kuchen mit Buttercreme überzogen und zusätzlich zu den Toppertopfern dekoriert mit Vanille Fleur de Sel Macarons und Dulce de Leche Macarons und Meringues.

#### **Small 10-15 Personen**

*16 cm Durchmesser*

*Sfr 220.00*

*(alle Preise sind exkl. MwSt.)*

#### **Medium 15-20 Personen**

*18 cm Durchmesser*

*Sfr 250.00*

*(alle Preise sind exkl. MwSt.)*

#### **Large 20-30 Personen**

*20 cm Durchmesser*

*Sfr 280.00*

*(alle Preise sind exkl. MwSt.)*

*Alle Aromen wählbar*

*Erhältlich ganzjährig*



CAKE TOPPERS

---



**Wunderkerzen in Zahlenform**  
*à Sfr 3.00 / Stück*

**Geburtstagskerzen in diversen Farben**  
*à Sfr 1.50 / Stück / Empfehlung bis 5 Stück*



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

---

## **Torten Dekoration**

Die Bilder in diesem Infosheet sind Beispieltorten.  
Wir arbeiten mit frischen Produkten und alle Produkte die bei uns hergestellt werden, sind in Handarbeit hergestellt.  
Daher kann es zu Abweichungen kommen. Es liegt uns jedoch am Herzen unseren Kunden schöne und stimmige Produkte abzugeben.

## **Abholung Torte**

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

## **Bezahlung**

Die Bezahlung erfolgt bei Abholung in Bar oder Twint.  
Auf Wunsch kann bei vorgängiger Angabe der Rechnungsadresse eine Rechnung per Mail zugestellt werden.  
Die Rechnung ist innert 15 Tagen nach Rechnungsstellung zu begleichen.  
Kein Karten-Lesegerät vor Ort.

## **Lagerung der Torte**

Die Torte ist bis kurz vor dem Servieren in der Verpackung und bei einer Temperatur von 5-10°C zu lagern. Optimal ist eine Anklimatisation der Torte an die Raumtemperatur / Je nach Grösse ca. 30-60 Minuten.  
So kann die Torte ihr volles Aroma entfalten.

## **Cake Informationen**

Höhe der einzelnen Kuchen: ca. 14 cm. Breite variiert nach Anzahl Portionen.

## **Unverträglichkeit Laktose / Gluten**

Unsere Kuchen enthalten Gluten und Laktose. Auf Wunsch können wir gegen einen Aufpreis die Kuchen glutenfrei oder laktosefrei herstellen.  
Jedoch ist zu beachten, dass in unserer Produktion mit laktose- und glutenhaltigen Produkten gearbeitet wird. Daher kann es Spuren von Gluten / Laktose enthalten.  
Unsere Party Cakes enthalten alle Eier und Milchprodukte und sind daher nicht vegan.

## **Kontakt**

hello@diezuckerbaeckerin.ch

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

