



*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





Schneeweissen 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 Randepulver 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 2.50 / Stück

HAPPY BIRTHDAY
Topper à Sfr 15.00

CAKE TOPPERS



HAPPY BIRTHDAY
Topper (gold) à Sfr 15.00

HAPPY BIRTHDAY
Topper (silber) à Sfr 15.00



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 2.00 / Stück

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

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

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.

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 Anklimatisierung 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.

Bezahlung

Die Bezahlung erfolgt bei Abholung in Bar. 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.

Kontakt

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

