



*DIE
ZUCKERBÄCKERIN*

PARTY CAKES



DIEZUCKERBÄCKERIN.CH

ZUCKERBÄCKERIN.CH





*Vanille
Himbeer*



Zitrone



*Heidelbeer
Zitrone*



Schokolade

A R O M E N

Vanille Himbeer

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

Zitrone

Zitronen Biscuit mit hausgemachtem Lemon Curd
und Zitronen Cream Cheese Füllung

Heidelbeer Zitrone

Zitronen Biscuit mit Heidelbeeren und Zitronen
Cream Cheese Füllung

Schokolade

Schokoladen Biscuit mit Schokoladen
Cream Cheese Füllung





Schneeweisschen und Rosenrot
Torte dekoriert mit frischen und
saisonalen Beeren.

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 von April-Oktober (saisonal)



Die sieben Raben

Semi Naked Torte dekoriert mit
frischen und saisonalen Beeren und
schwarzen Macarons

Small 10-15 Personen

16 cm Durchmesser

Sfr 220.00

(alle Preise sind exkl. MwSt.)

Medium 15-20 Personen

16 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 von April-Oktober (saisonal)





Rotkäppchen

Torte mit natürlich gefärbter Buttercreme überzogen und dekoriert mit frischen Himbeeren, Macarons, Bruchschokolade, Meringues, getrockneten Rosen und 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



Marie Antoinette

Torte mit Buttercreme überzogen und dekoriert mit pastellfarbenen Macarons. *(Macaron Schalen sind natürlich gefärbt mit Safran, Randen-, Brennesselpulver),* Meringues und essbaren Blütenblätter.

Small 10-15 Personen

16 cm Durchmesser

Sfr 230.00

(alle Preise sind exkl. MwSt.)

Medium 15-20 Personen

18 cm Durchmesser

Sfr 260.00

(alle Preise sind exkl. MwSt.)

Large 20-30 Personen

20 cm Durchmesser

Sfr 290.00

(alle Preise sind exkl. MwSt.)

Alle Aromen wählbar

Erhältlich ganzjährig





Chocolat

Semi Naked Torte dekoriert mit einer Schokoladenglasur, Macarons, Bruchschokolade, Nuss Pralinen und Kakaonippes.

Small 10-15 Personen

16 cm Durchmesser

Sfr 230.00

(alle Preise sind exkl. MwSt.)

Medium 15-20 Personen

18 cm Durchmesser

Sfr 260.00

(alle Preise sind exkl. MwSt.)

Large 20-30 Personen

20 cm Durchmesser

Sfr 290.00

(alle Preise sind exkl. MwSt.)

Alle Aromen wählbar

Erhältlich ganzjährig



Die Goldkinder

Semi Naked Torte dekoriert mit Caramelsauce, Macarons, Meringues und Fudge Crumbles.

Small 10-15 Personen

16 cm Durchmesser

Sfr 230.00

(alle Preise sind exkl. MwSt.)

Medium 15-20 Personen

18 cm Durchmesser

Sfr 260.00

(alle Preise sind exkl. MwSt.)

Large 20-30 Personen

20 cm Durchmesser

Sfr 290.00

(alle Preise sind exkl. MwSt.)

Alle Aromen wählbar

Erhältlich ganzjährig



CAKE TOPPERS



Wunderkerzen in Zahlenform
à Sfr 4.00 / 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 Torte dekoriert mit Meerjungfrau Toppfern, Macarons, Meringues und ein paar glänzenden und funkelnden Zuckerperlen.

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



Hip Hip Hurra!

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

Small 10-15 Personen

16 cm Durchmesser

Sfr 250.00

(alle Preise sind exkl. MwSt.)

Medium 15-20 Personen

18 cm Durchmesser

Sfr 280.00

(alle Preise sind exkl. MwSt.)

Large 20-30 Personen

20 cm Durchmesser

Sfr 310.00

(alle Preise sind exkl. MwSt.)

Alle Aromen wählbar

Erhältlich ganzjährig





Die Prinzessinnen

Torte überzogen mit rosa Buttercreme, zusätzlich zu den Prinzessinnen Toppertn dekoriert mit Macarons, Marshmallows, Meringues und ein bisschen Glitzer.

Small 10-15 Personen

16 cm Durchmesser

Sfr 230.00

(alle Preise sind exkl. MwSt.)

Medium 15-20 Personen

18 cm Durchmesser

Sfr 260.00

(alle Preise sind exkl. MwSt.)

Large 20-30 Personen

20 cm Durchmesser

Sfr 290.00

(alle Preise sind exkl. MwSt.)

Alle Aromen wählbar

Erhältlich ganzjährig



In to the Wild

Semi Naked Torte dekoriert mit Toppertn zum Thema Wald, einer Schokoladenglasur, caramelisierten Nüssen und frischem Rosmarin.

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 4.00 / 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 Dekorationen

Die Bilder in diesem Infosheet sind Beispieltorten.
Wir arbeiten mit frischen Produkten und alle Produkte werden 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 (bei Hitze) 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 per 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

