



*DIE
ZUCKERBÄCKERIN*

W E D D I N G C A K E S



DIEZUCKERBÄCKERIN.CH

ZUCKERB@CKERIN.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

Standart

1 Aroma inklusive / zusätzlichen Aromen bei mehrstöckigen Torten + Sfr 50.00 pro Aroma





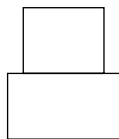
S E M I N A K E D C A K E

Cake und Füllung, ohne Überzug. Cakeschichten sichtbar.



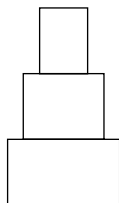
Single Cake

*20 - 25 Personen / ab Sfr 375.00
(alle Preise sind exkl. MwSt.)*



Double Cake

*ab 30 Personen / Sfr 15.- pro Person / ab Sfr 450.00
(alle Preise sind exkl. MwSt.)*



Tripple Cake

*ab 60 Personen / Sfr 15.- pro Person / ab Sfr 900.00
(alle Preise sind exkl. MwSt.)*





Mmmmm



MIMI



gerillt



gespachtelt



flach

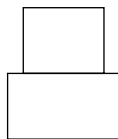
C R E A M C A K E

Cake wird mit Swiss Meringue Buttercreme überzogen.



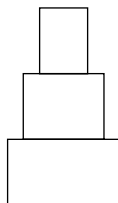
Single Cake

*20 - 25 Personen / ab Sfr 400.00
(alle Preise sind exkl. MwSt.)*



Double Cake

*ab 30 Personen / Sfr 16.00 pro Person / ab Sfr 480.00
(alle Preise sind exkl. MwSt.)*



Tripple Cake

*ab 60 Personen / Sfr 16.- pro Person / ab Sfr 960.00
(alle Preise sind exkl. MwSt.)*





Миним



Mmmmm

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

Tortendekorationen

Um die Torten zu dekorieren verwenden wir frische Blumen. Die Torte kann zusätzlich oder auch nur mit geniessbaren Dekorationen wie Macarons, Bruchschokolade, Meringues oder getrockneten Blütenblätter verziert werden ect. Gerne beraten wir dich hierzu persönlich.

Preis nach Aufwand.

Es ist auch möglich die Torten ohne Dekoration zu bestellen.

Für eine Dekoration mit frischen Blumen stehen die Blumen (siehe Blumengalerie) zur Auswahl.

Gerne können die Blumen mit Schleierkraut oder Grünzeug (beides saisonabhängig) ergänzt werden.



Von links nach rechts, oben
nach unten:
Rose Blush, Rose
Mini Rosa,
Buschrosen, Nelke Weiss,
Nelke Altrosa,
Rose Gross, Schleierkraut,
Grünzeug.

Individuelle Blumendekoration

Gerne kreieren wir eine Dekoration mit deinen Wunschblumen.
Dazu dürfen uns die Blumen 1-2 Tage im Voraus vorbei gebracht werden.

Bitte um Terminvereinbarung.

Auch ergänzen wir deine Blumen gerne mit passenden Beeren oder
Süssigkeiten (Macarons, Bruchschokolade, Meringues, ect) /
Preis nach Aufwand.

Bei den Beeren arbeiten wir mit frischen und saisonalen Beeren.
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
liebvoller Handarbeit hergestellt.

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

Cake Topper

Gerne darfst du uns deinen Wunschtopper im Vorfeld zustellen.
Individuelle Cake Toppers findest du zum Beispiel auf www.laserhaus.ch.
Eine kleine Auswahl an Standart Cake Toppers haben wir jeweils auf Lager,
gerne geben wir dir dazu Auskunft.

Cake Stands (Mietmaterial)

Wir vermieten passende Cake Stands / Farben siehe Bild.
Mietpreis Sfr 40.00 / 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 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.

Lieferung Torte

Auf Wunsch liefern wir an den Veranstaltungsort (tagsdurch).

Die Lieferung wird nach Aufwand verrechnet ab Pauschal Sfr 100.00 / Stadt und Agglomeration Luzern. Die Lieferung wird in dem Fall durch uns direkt mit den Ansprechpersonen vor Ort abgesprochen.

Lagerung der Torte

Die Torte ist bis eine Stunde 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 Torte 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 Hochzeitstorten sind nicht vegan.

Degustation

Auf Wunsch bieten wir Degustationen an.

Wir servieren dir gerne die 4 Aromen zum Probieren.

Die Degustation kostet Sfr 80.00 / Dieser

Betrag wird verrechnet, falls der Gesamtbestellwert unter Sfr 800.00 ist, oder es zu keiner Zusammenarbeit kommt. Termine für Degustationen / Besprechungen nach Absprache.

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

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

