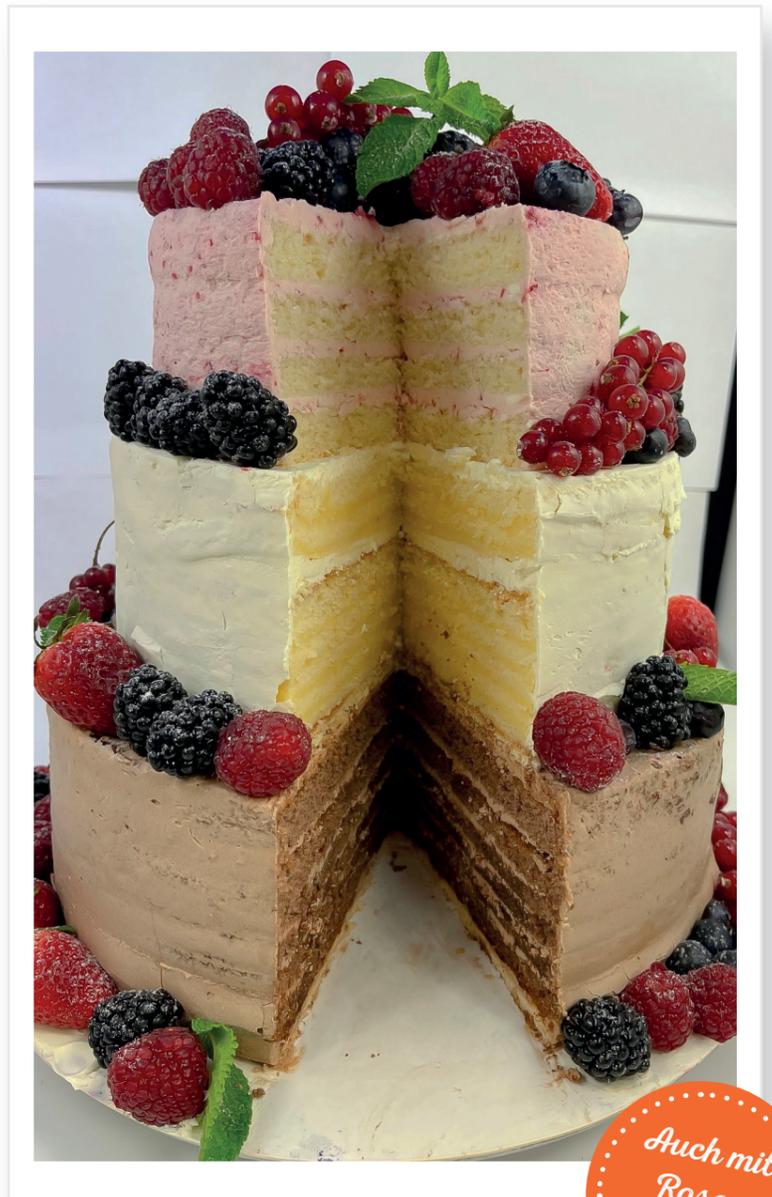


Naked Cakes



Fruity



Auch mit
Rosen
möglich

Höhe	Durchmesser
1-stufig	20 cm 26 cm 32 cm
2-stufig	20 cm + 26 cm 26 cm + 32 cm
3-stufig	20 cm + 26 cm + 32 cm

Füllung (unterste Ebenen)

Schokocreme
Cappuccinocreme
Maracujacreme
Himbeercreme
Haselnusscreme

Füllung (oberste Ebene aufgr. der Stabilität)

Mascarponecreme
Mango-Joghurt
Himbeer-Joghurt
Schweizer Schoko-Sahne

Fruits and Macarons



Auch mit
Rosen
möglich

Höhe

1-stufig

Durchmesser

20 cm
26 cm
32 cm

Füllung

Schokocreme
Cappuccinocreme
Maracujacreme
Himbeercreme
Haselnusscreme
Mascarponecreme

Mango-Joghurt
Himbeer-Joghurt
Schweizer Schoko-Sahne

Auf Wunsch:
Macarons Füllung mit weißer
oder Zartbitter Canache. (Pralinencreme)

Just Married



Auch mit
Maccarons/
Früchten
möglich

Höhe	Durchmesser
1-stufig	20 cm 26 cm 32 cm
2-stufig	20 cm + 26 cm 26 cm + 32 cm
3-stufig	20 cm + 26 cm + 32 cm

Füllung (unterste Ebenen)

Schokocreme
Cappuccinocreme
Maracujacreme
Himbeercreme
Haselnusscreme

Füllung (oberste Ebene aufgr. der Stabilität)

Mascarponecreme
Mango-Joghurt
Himbeer-Joghurt
Schweizer Schoko-Sahne

Birthday Cake

Extra Bestellbar

Zahl aus Marzipan mit
Zartbitter-Kuvertüre Überzug!



Höhe

1-stufig

Durchmesser

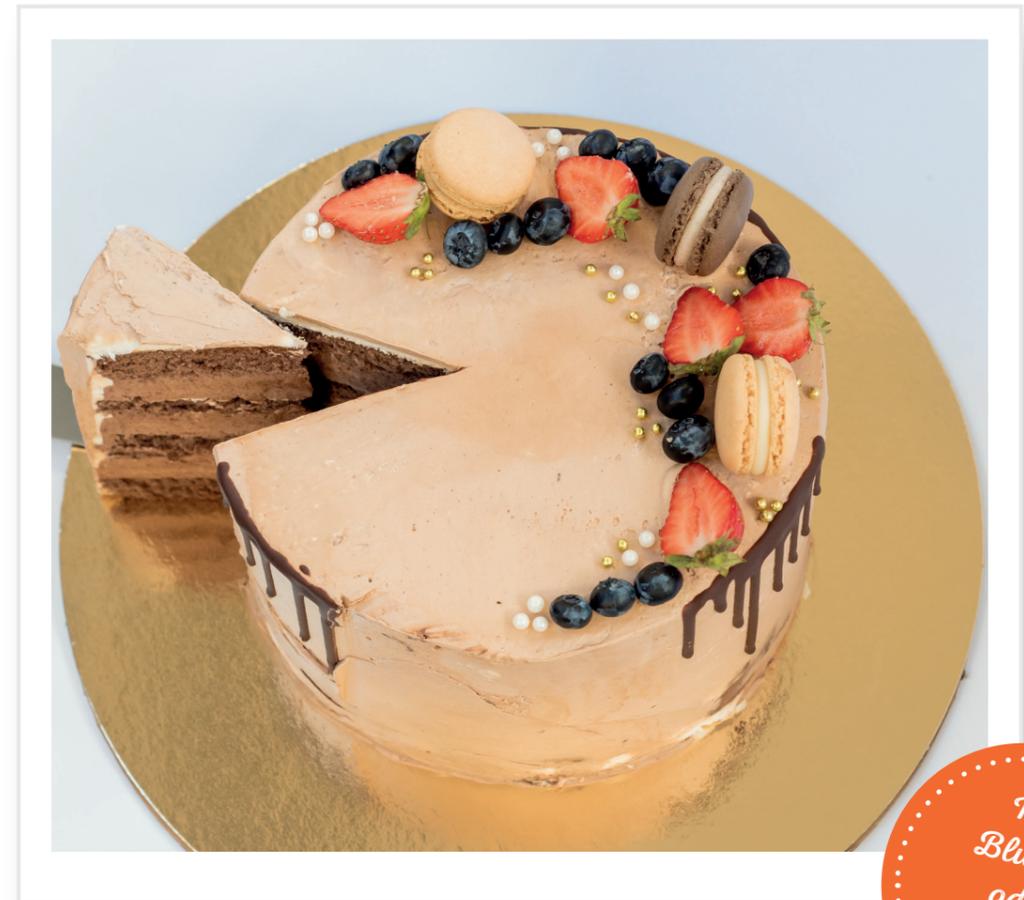
20 cm
26 cm
32 cm

Füllung

Schokocreme
Cappuccinocreme
Maracujacreme
Himbeercreme
Haselnusscreme
Mascarponecreme

Mango-Joghurt
Himbeer-Joghurt
Schweizer Schoko-Sahne
Mascapone mit Heidelbeer

Choco Birthday Cake



Mit
Blumen
oder
Früchten

Höhe	Durchmesser
1-stufig	20 cm 26 cm 32 cm
2-stufig	20 cm + 26 cm 26 cm + 32 cm
3-stufig	20 cm + 26 cm + 32 cm

Füllung (unterste Ebenen)

Schokocreme
Cappuccinocreme
Maracujacreme
Himbeercreme
Haselnusscreme

Füllung (oberste Ebene aufgr. der Stabilität)

Mascarponecreme
Mango-Joghurt
Himbeer-Joghurt
Schweizer Schoko-Sahne

Fruity Birthday Cake



Höhe

1-stufig

Durchmesser

20 cm

26 cm

32 cm

Füllung

Heidelbeer Mascarponecreme mit Fruchtspiegel aus Heidelbeer.

Infos

Größen von 1 stufig bis 3 stufig

1 stufige Torte 20 cm (10 cm hoch)	für 8-10 Personen	Preis ab 90,-€ bis 105,- €
1 stufige Torte 26 cm (10 cm hoch)	für 14-20 Personen	Preis ab 150,-€ bis 220,- €
1 stufige Torte 32 cm (10 cm hoch)	für 30-40 Personen	Preis ab 250,-€ bis 300,- €
2 stufige Torte 20 + 26 cm (20 cm hoch)	bis 20- 30 Personen	Preis ab 200,-€ bis 255,- €
2 stufige Torte 26 + 32 cm (20 cm hoch)	bis 50- 60 Personen	Preis ab 340,-€ bis 390,- €
3 stufige Torte 20 + 26 + 32 cm (30 cm hoch)	bis 60- 70 Personen	Preis ab 390,-€ bis 450,- €

Wenn gewünscht eine **Transportbox für 100 €**, auch bei **Selbstabholung!**

Diese Preise enthalten 1- 2 Füllungen und Standarddekor. Tortenfigur und Topper werden extra berechnet.

Folgende „Drip“-Glasuren zur Auswahl

- Zartbitter
- Vollmilch
- Weiße Schokolade

Bestellhinweis

Die Bestellung einer Torte sollte **spätestens eine Woche vorher** erfolgen. Je früher eine Bestellung bei uns geordert wird, desto besser können wir auf individuelle Wünsche eingehen (spezielle Blumen müssen bestellt werden, Tortenfiguren oder diverse Einstecker müssen ebenfalls lieferbar sein).

Für diese speziellen Torten (unsere Naked Cakes) möchten wir uns gerne Zeit für Sie nehmen und bitten Sie daher, einen **Besprechungstermin** mit uns zu vereinbaren.

Vorab können Sie sich selbstverständlich auch unser Tortenbuch aus den Filialen zeigen lassen.

Naked Cake Bestellungen werden ausschließlich über die **Zentrale unter 0 71 50 / 60 50 617** oder in Korntal-Münchingen, Kornwestheimer Str. 73 nach vorheriger telefonischer Terminvereinbarung entgegengenommen.

Anlieferung der Naked Cakes

Naked Cakes sind aufgrund ihres Aufbaus vorsichtig zu transportieren. Für den **Versand ist eine Versandbox** erforderlich. (Maße: Länge 40 cm, Breite 40 cm, Höhe 60 cm) Pfand für diese Transportbox 100,00 € (bei Selbstabholung)

Die bestellten Torten können während unseren Öffnungszeiten in unseren Fachgeschäften abgeholt werden. Alternativ können Sie unseren Lieferdienst in Anspruch nehmen. Dieser wird ab einem Warenwert von 100,- € bis 20 km vom Produktionsort pauschal mit 22,- € berechnet.

Lieferzeiten Mo.– Fr. bis 14.00 Uhr, Sa. bis 11.00 Uhr.

Bezüglich Aussehen und etwaigen Abweichungen

Bitte beachten Sie, dass die Torte in Handarbeit gefertigt werden und somit kleinere Abweichungen möglich sein können.

- **Frisches Obst und Blumen** können nach Saison in Art und Farbe schwanken.
- **Nicht essbare Teile:** frische Blumen (sind ungespritzt, dennoch nicht für den Verzehr geeignet, sowie Tortenplatte /ggf. Topper mit Draht sind nicht zum Verzehr geeignet)
- **Sofern die Lieferung an eine Lokalität** erfolgt, klären Sie bitte im Vorfeld ab, ob die Torte zum gewünschten Zeitraum entgegengenommen und entsprechend gekühlt werden kann.

Trolsch



Ehrliches Handwerk. Einfach gut!