

Parlour Torten und Treats

Unsere Torten – mit Liebe bis ins Detail

Wir haben lange an der perfekten Torte gefeilt – mit viel Herzblut und höchsten Ansprüchen an Geschmack und Optik.

Für jede Torte backen wir unsere saftigen Rührteigböden (a, c, g) mit Sorgfalt. Gefüllt werden sie mit einer Mascarponecreme, die wir in verschiedenen Varianten anbieten – kombiniert mit frischen Früchten, fruchtigen Curds, Sweets oder knusprigen Elementen.

Unsere Torten sind mit etwa 17-20cm Höhe echte Hingucker – extra hoch und besonders eindrucksvoll. Die Dekoration gestalten wir ganz nach deinen Wünschen: Ob frische Blumen, Greenery, Trockenblumen, Macarons, Gold- oder Silberfolie, frische Beeren oder Fondantmotive – der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt.

Alle Torten und Treats werden sorgfältig in stabilen Tortenkartons oder Cupcakeboxen verpackt – perfekt für einen sicheren und bequemen Transport.

Folgende Geschmackssorten stehen zur Auswahl!

TORTENFÜLLUNGEN:

Vanilleboden | Signature Vanillecreme (g)

Vanilleboden mit Schokodrops | Vanillecreme | Erdbeercurd | Yogurette (a, c g, f)

Haselnussboden | Vanillecreme | Ananaskompott | Schokoladensplitter (a, c g, f, h)

Vanilleboden | Kinderschokoladencreme | Beerenkompott | Kinderschokolade (a, c g, f, 1)

Kokosboden | Kokoscreme | Pfirsichcurd | weiße Schokoladencrunch (a, c g, f, h)

Vanilleboden | Nutellacreme | Kinder Choco Fresh (a, c g, f, h, 1)

zusätzlich im Herbst/Winter

Haselnussboden | Zimtcreme | Apfel-Blaubeerkompott

Chai Tea Boden | Vanillecreme | gebrannte Mandeln

CUPCAKE SORTEN: Vanillecupcake (a, c, g) mit Füllung (Himbeermousse | Erdbeercurd | Nutella |
| Biscoffcreme | Pfirsichcurd)

1 Füllung pro 12 Cupcakes

BROWNIE SORTEN: Browniebasis (a, c, f, g) mit Topping (Oreo + Beeren | Biscoff und Karamell |
Haselnuss und Kinderschokolade | Plain)

Bitte beachte, dass die Allergene der verschiedenen Tartelettes/ Cupcakes Toppings separat ausgewiesen sind.

Und hier lediglich die Böden sowie die Creme|Curd|Mousse ausgewiesen sind.

Zusatzstoffe

1: Konservierungsstoff, 2: Farbstoff, 3: Antioxidationsmittel,
4: Süßungsmittel Saccharin, 5: Süßungsmittel Cyclamat,
6: Süßungsmittel Aspartam, enthält Phenylalaninquelle,
7: Süßungsmittel Acesulfam, 8: Phosphat, 9: geschwefelt,
10: chininhaltig, 11: koffeinhaltig, 12: Geschmacksverstärker,
13: geschwärzt, 14: gewachst, 15: gentechnisch verändert

Allergene

a: Glutenhaltiges Getreide, b: Krebstiere, c: Eier, d: Fisch, e: Erdnüsse,
f: Sojabohnen, g: Milch, h: Schalenfrüchte, i: Sellerie, j: Senf,
k: Sesamsamen, l: Schwefeldioxid und Sulfite, m: Lupinen, n: Weichtiere

Mini Cakes



12 cm
15 cm



6 Portionen
10 Portionen

ab 79 €
ab 125 €

Heart Cakes

(3 Böden + 2 Cremeschichten)



15 cm



5 Portionen

ab 65 €

Celebration Cakes



18 cm
20 cm



16 Portionen
20 Portionen

ab 160 €
ab 210 €

2-Tiered Cakes



12 cm + 18 cm

15 cm + 20 cm

20 cm + 25 cm



25 Portionen

30 Portionen

45 Portionen

ab 250 €

ab 280 €

ab 390 €

PARLOUR SIGNATURE WEDDING CAKE

ergibt circa 20 Portionen - 20 cm Heartcake mit Früchten, Curd und Meringue | 190 €

Cupcakes

12er Cupcake Box | 54,- €

Brownies

6er Brownie Box | 29,- €

MIX Box

6er Brownie | 56,- €

+ 6 Cupcakes

inklusive individueller

Fondantdeko

Bento Cake

(2 Böden + 1 Cremeschicht)

+ 2 Cupcakes | ab 59,- €

Bento Cake

+ 5 Cupcakes | ab 69,- €

Individuelle Moussetörtchen

je nach Aufwand | ab 6,50,- €/Stück

Thementorten – individuell & einzigartig

Ob Geburtstag, Hochzeit, Jubiläum oder Firmenfeier – unsere Thementorten machen jedes Event unvergesslich! Jede Torte wird mit viel Liebe zum Detail gestaltet und individuell auf deine Wünsche abgestimmt.

Wähle aus einer Vielzahl von Themen:

Unsere beliebtesten Torten-Themen für Kindergeburtstage:

- Prinzessin, Cinderella
- PAW-ty oder DOG MOM
- Dinosaurier
- Woodland (Bären, Waldtiere...)
- Harry Potter, Paw Patrol, Peppa Wutz
- Camping
- Blumen
- Einhörner und Pferde
- Fairy (Feen, Pilze, Feenhaus)
- Safari (Löwe, Affe, Pflanzen, Elefant...)
- Bauernhof / Farm (Ente, Pferd, Schwein, Traktor...)
- Winnie Pooh
- Under the sea (Meerjungfrau, Schildkröten, Flossen, Fische)
- Peter Rabbit
- Baustelle
- Astronaut

Unsere beliebtesten Torten-Themen für BabyShower/JGA.....:

- Disco Cowgirl (Boots, Sektklas, Cowboyhut) -JGA
- She´s off the market (Gemüse, Ring...) - JGA
- We can bearly wait (Bären) - BabyShower
- Welcome little cowboy/cowgirl - Babyshower

Wunschthema nicht dabei ? Kein Problem – teil uns deine Idee mit und wir gestalten deine Torte ganz nach deinen Vorstellungen!

ALLE THEMEN KÖNNEN AUCH ALS CUPCAKES UMGESETZT WERDEN!



Share your Pics and don´t forget to tag us @theparlour_landstuhl