

Parlour Custom Cakes

Mini Cakes



12 cm
15 cm

6 Portionen
10 Portionen

ab 79 €
ab 125 €

Letter Cakes (OUR FAVORITE!)



ca. 40 cm

20 Portionen

ab 150 €

(abhängig von Buchstabe oder Zahl)

Cupcakes

12er Cupcake Box

| 54,- €

6er Cupcake Box

| 29,- €

Bento Cake

(2 Böden + 1 Cremeschicht)

+ 2 Cupcakes

| ab 59,- €

+ 5 Cupcakes

| ab 69,- €



Folgende Geschmackssorten stehen zur Auswahl!

TORTENFÜLLUNGEN:

Vanilleboden | Vanillecreme (g)

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

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

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

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

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

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

1 Füllung pro Box

Zusatzstoffe

1: Konservierungsstoff, 2: Farbstoff, 3: Antioxidationsmittel,
4: Süßungsmittel Saccharin, 5: Süßungsmittel Cylamat,
6: Süßungsmittel Aspartam, enthält Phenylalaninquelle,
7: Süßungsmittel Acesulfam, 8: Phosphat, 9: geschwefelt,
10: chininhaltig, 11: coffeinhaltig, 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

Parlour Custom Cakes

Mini Cakes



Cupcakes



Bento Cake



Letter Cakes



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, Sektglas, 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!

CAKE GUIDE



Bitte schalte die Klimaanlage in deinem Auto an.
Es sollte im Wagen kühl sein.

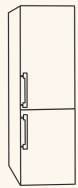


Nimm deine Torte oder Treatbox immer am Boden.
Das Tragen an den Seiten kann deine Torte schädigen.

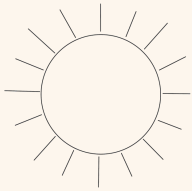


Am sichersten steht deine Torte oder Treatbox in dem Fußraum
deines Beifahrersitzes. Fahre vorsichtig und meide Schlaglöcher
in der Fahrbahn und starkbefahrene Straßen.

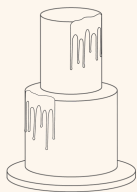
Mehrstöckige Torten transportierst du am Besten im
Kofferraum. Alle Torten müssen jedoch auf einem geraden
Untergrund transportiert werden.



Zuhause angekommen sollte die Box direkt im
Kühlschrank verstaut werden. Kühle deine Torte
solange wie möglich. Zum Verzehr der Torte empfehlen
wir jedoch Raumtemperatur.



Stelle die Torte, Cupcakes & Co. bitte nie direkt in die
Sonne.



Bitte beachte, dass Blumen, Trockenblumen etc vor dem Verzehr
entfernt werden müssen.

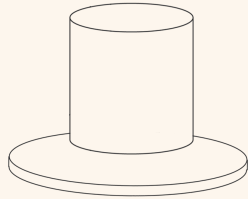


Besondere Hinweise für unsere Produkte

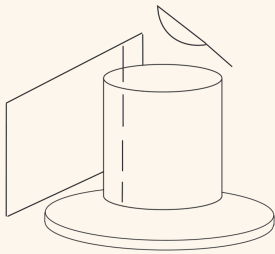
Die Ware sollte kühl, geruchsfrei und trocken gelagert werden. Torten,
Kuchen, Cupcakes sowie alle weiteren Sweets müssen sofort nach
Abholung in den Kühlschrank und bei max. 6 Grad Celsius gelagert
werden.



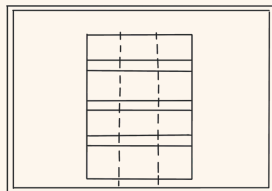
CAKE GUIDE



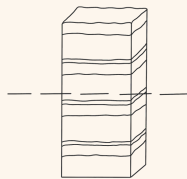
Zum Schneiden deiner Torte entferne zuerst jegliche Dekoration. Beachte, dass manche Teile der Dekoration mit Zahnstochern befestigt sein könnten.



Nehme dir zum Schneiden ein scharfes Messer und ein Küchenbrett zur Hand. Schneide nun eine ganze Scheibe der Torte ab und halte mit der anderen Hand das Brett an die Torte um die Tortenscheibe festzuhalten und aufzufangen.



Lege das Brett nun mit der Scheibe um und schneide die Tortenscheibe wie hier angezeigt in einzelne schmale Tortenstücke.



Nun kannst du nochmal jedes Tortenstück halbieren und bekommst so deine Tortenportion pro Person.