

Torten nach Maß

I. Grundpreis

Torten nach Maß und Sweet Tables sind **ausschließlich individuell für euch geplante Einzelstücke**. Aus diesem Grund kann ich **keine einheitliche** Preisliste zur Verfügung stellen. Prinzipiell setzt sich der Tortenpreis aus folgenden Komponenten zusammen:

Preis/Tortenstück (weiß eingedeckte Torte): ab € 14
UND/ODER
Preis/Tortenstück (Naked oder Semi-Naked Cake, Eingestrichene Torte): ab € 10
UND/ODER
Geschnittzte Torten: ab € 15
<ul style="list-style-type: none"> + Dekoraufwand € 90/h (inkl. Material) + Lieferung € 0,50/km + € 70/h Hin- und Retour + Aufbau vor Ort (ab 2 Stockwerken empfohlen) € 90/h + extern angeforderte Leistungen (frische Blumen, nicht essbare Cake-Topper, Spielzeuge etc.)

II. Geschmacksrichtungen

Sachertorte mit Marillenmarmelade ^{A, C, G}	Erdbeer-Champagner Mousse Torte*, ** ^{A, C, G}
Dunkle Schokoladenmoussetorte mit Himbeeren* ^{A, C, G}	Beeren-Joghurt Mousse Torte** ^{A, C, G}
Erdnussbutter-Salzkaramell-Schokotorte ^{A, C, E, G}	Mohn Torte mit Ribiselmarmelade und Holundersirup und Zitronenmousse** ^{A, C, G}
Weißer Schokomousse-Pistazientorte mit Himbeeren ^{A, C, G, H}	Mango-Maracuja Mousse Torte** ^{A, C, G}

* standardmäßig mit Alkohol, natürlich auch ohne möglich.

** Nur für Naked Cakes, Semi-Naked Cakes oder eingestrichene Torten. Kann bei gestapelten Torten nicht als unterstes Stockwerk verwendet werden.

- Weitere Kombinationen nach Rücksprache möglich.
- Eingedeckte Torten können zusätzlich Spuren von Mandeln, Haselnüssen und Soja enthalten.
- Auf Anfrage werden gerne Produkte nach euren ernährungsspezifischen Wünschen hergestellt. Diese entstehen jedoch in derselben Backstube wie alle anderen Produkte und können daher Spuren sämtlicher oben angeführter allergenen Zutaten enthalten. Felsenzucker e.U. übernimmt keine Haftung für eventuelle allergische Reaktionen. Gerne informiere ich euch im Detail über die (allergenen) Zutaten und Ersatzmöglichkeiten

III. Sonstige Informationen

Tortenbesprechung

Nachdem ihr mit mir einen Termin vereinbart und eine Vorauswahl aus dem Sortiment gewählt habt, treffen wir uns zum gemeinsamen Verkosten. Dabei sprechen wir neben dem Zeitpunkt des Anschnitts, passenden Mengen, guten Geschmackskombinationen und Liefermodalitäten vor allem über das **Design** Torte im Detail.

Solltet ihr bereits Ideen oder Wünsche gesammelt haben, nehmt diese bitte gleich zur Besprechung mit. Auch Details zu Einladungen, Kleid und Anzug, Blumen, Tischdekor, Veranstaltungsort etc. helfen dabei, eure **individuelle Torte perfekt gestalten** zu können. Anschließend erhaltet ihr einen **detaillierten unverbindlichen Kostenvoranschlag** per Mail.

Dauer: ca. 1 Stunde – Termine nach Vereinbarung

Ort: Ingenuin-Fischler-Straße 3a, 6020 Innsbruck

Verkostungsbeitrag: € 50 für 2 Personen

Für größere Veranstaltungen biete ich auch **kostenlose Online-Tortenbesprechungen** an.

Lieferung

Lieferungen werden mit € 0,50/km + € 70/h Hin- und Retourfahrt verrechnet.

Verleih von Tortenständern und Etageren

Tortenständer, Etageren und Spiegel könnt ihr bei Buchung aussuchen und mit einer **Kautiön von € 80 leihen**. Die Kautiön wird rückerstattet, wenn die geliehenen Gegenstände bis spätestens 4 Kalendertage nach Übergabe der Ware sauber und ohne jegliche Schäden retourniert werden. Bei Beschädigungen, egal welcher Art und Größe oder Verlust, behalte ich die Kautiön zur Gänze ein. Bei verspäteter Rückgabe wird ab dem 5. Kalendertag eine Leihgebühr von € 10 pro Tag verrechnet. Bitte haltet euch an die vorgegebene Leihdauer, da die Ständer möglicherweise schon von weitere KundInnen reserviert wurden.

Bitte beachtet auch, dass die Porzellanständer **oft mit einer Styroporhalterung** ausgeliefert werden. Nur wenn beides gemeinsam retourniert wird, kann auch die Kautiön rückerstattet werden

Sweet Table, Gastgeschenke und Tischkärtchen

Passend zu eurer Hochzeitstorte gestalte ich gerne einen Sweet Table mit einer **Auswahl süßer Naschereien**. Dieser rundet das Gesamtbild optisch perfekt ab und ist auch ideal dazu geeignet, einzelnen Gästen mit Nahrungsmittelunverträglichkeiten etwas Süßes anbieten zu können. Auch für **Gastgeschenke und Tischkärtchen** sind die süßen Naschereien ideal geeignet. Informationen zum Sortiment bekommt ihr ab Seite 4 und auf Anfrage.

Zuckerbäcker Klassiker

I. Grundpreis

Standardgröße Torten klein Ø 18cm, 6-8 Stück: **€ 32**

Standardgröße Torten groß Ø 24cm, 12-14 Stück: **€ 60**

Standardgröße Tartes Ø 30cm. 10 Stück: **€ 45**

II. Sorten

Torten	Tartes	Kuchen
Sachertorte ^{A, C, G} Schwarzwälderkirchentorte* ^{A, C, G} Malakofftorte* ^{A, C, G, H} Käsesahnetorte ^{A, C, G} Himbeer-Joghurt-Mohntorte ^{A, C, G} Bananenmarzipantorte* ^{A, C, G, H} Kaffee-Nusstorte* ^{A, C, G, H} etc.	Französische Apfeltarte ^{A, C, G} Mohn-Apfeltarte ^{A, C, G, H} Marillen/Zwetschgen-Streuseltarte ^{A, C, G} (nach Saison) Schokoladenmousse-Tarte ^{A, C, G} Zitronen Tarte ^{A, C, G} etc.	Auf Anfrage

*mit Alkohol

III. Sonstige Informationen

- Klassiker **werden nicht in Zuckermasse eingeschlagen** sondern zur jeweiligen Sorte passend ausgarniert. Kleine dekorative Elemente (Schriftplatten, Blumen etc.) können auch auf diesen Torten platziert werden.
- Bitte beachtet, dass diese Torten, Tartes und Kuchen nur **im Ganzen** abgegeben werden.
- Details zu anderen Größen und Sorten erhaltet ihr auf Anfrage.

Kleine Naschereien

I. Sortiment

Produkt	Sorten	Grundpreis	Mindestbestellmenge/ Produkt/Sorte
Cupcakes	Schokolade oder Vanille Basis mit Topping aus italienischer Buttercreme oder Topfcreme aromatisiert nach Wahl, nach Wunsch auch gefüllt	€ 5,5	12 Stück
Minicupcakes	Siehe Cupcakes	€ 3	12 Stück
Cakepops	Schokolade, Weiße Schokolade-Beeren, Cookies	€ 5,8	6 Stück
Cakesicles	Siehe Cakepops	€ 8,0	6 Stück
Cookies	Triple Chocolate Cookies, Weiße Schokolade-Macadamia-Cranberry, Buckelpiste Cookies	€ 3	12 Stück
Handverzierte Kekse	Vanille, Schokolade	auf Anfrage	6 Stück
Minitartelettes	Vanillecreme Sahne und Früchte, Zitrone-Meringue	€ 5	12 Stück
Schaumrollen	Staubzucker/Schokoalder	€ 3/3,5	10 Stück
Minischaumrollen	Staubzucker/Schokoalder	€ 2/2,2	20 Stück
Macarons	Schokolade, Zitrone, Himbeer, Pistazie, Kaffee	€ 2,7	12 Stück

II. Sonstige Informationen

- Ab-Aufpreise für Einzelverpackung: + € 1/Stück, individuelles Branding möglich.
- Zu bestimmten Anlässen (Muttertag, Ostern etc.) werden auch gemischte Boxen mit kleineren Mindestbestellmengen/Produkte/Sorte angeboten.
- Sonstige Produkte und Sorten sowie Informationen zu Staffelpreisen gerne auf Anfrage.
- Informationen über Inhaltsstoffe und allergene Zutaten erhalten Sie gerne auf Anfrage.

Süße Geschenke

I. Sortiment

Produkt	Füllmenge	Sorten	Grundpreis	Mindestbestellmenge/Produkt/Sorten
Bruchschokolade	100g	Je nach Saison	€ 6	Auf Anfrage
Pralinen	6 Stk.	Je nach Saison	€ 12	
	10 Stk.		€ 18	
	20 Stk.		€ 35	
Gebrannte Nüsse	100g	Mandeln, Haselnüsse	€ 9	
Teegebäck	250g	gemischt	€ 19	
	500g		€ 37	
	1000g		€ 72	
Lollies	1 Stk.	Orange, Johannisbeere, Apfel, Zitrone	€ 3	

II. Sonstige Informationen

- Individuelles Branding der Verpackung möglich.
- Zu bestimmten Anlässen (Muttertag, Ostern etc.) werden auch gemischte Boxen mit kleineren Mindestbestellmengen/Produkte/Sorte angeboten.
- Sonstige Produkte und Sorten sowie Informationen zu Staffelrabatten gerne auf Anfrage.
- Informationen über Inhaltsstoffe und allergene Zutaten erhaltet ihr gerne auf Anfrage.
- Mindestbestellwert, bei Bestellung ohne Torte nach Maß € 250

Kontakt

Felsenzucker e.U.

Konditormeisterin Barbara Fuisz MA
Ingenuin-Fischler-Straße 3a
6020 Innsbruck

Kontakt

Tel.: +43 (0) 676 771 815 1
E-Mail: backstube@felsenzucker.at
Webseite: www.felsenzucker.at

Firmenbuchnummer: FN 527321 y
Firmenbuchgericht: Landesgericht Innsbruck
Mitglied der Wirtschaftskammer Österreich

Anreise

Öffentliche Parkplätze stehen in der
Ingenuin-Fischler-Straße zur Verfügung
(samstags gebührenfrei)

Öffentliche Verkehrsmittel *IVB Buslinie*
R Station Ingenuin-Fischler-Straße (100m
Fußweg) oder *Mitterweg* (200m Fußweg)

Tortenverkostungstermine nach Vereinbarung

Business to Business

Für Geschäftskunden werden je nach spezifischen Anforderungen individuelle Angebote zusammengestellt. Kontaktiert mich für nähere Informationen.

Geschäftszeiten Büro und Produktion

Telefonisch:
Di–Fr 9:00–18:00 Uhr, Sa 9:00–16:00 Uhr

Abholung bestellter Produkte:
Mi–Sa 9:00–18:00 Uhr

So–Mo Ruhetag