

# BERLINER KAFFEEERÖSTEREI

## Unsere Hochzeitstorten

### DAS HOCHZEITSPAAR

Namen: \_\_\_\_\_

Kontaktnummer: \_\_\_\_\_

### DIE FEIER

Hochzeitsdatum: \_\_\_\_\_ Uhrzeit: \_\_\_\_\_

Lieferadresse: \_\_\_\_\_

Anzahl der Gäste: \_\_\_\_\_ Etagenanzahl: \_\_\_\_\_ Zahlart: \_\_\_\_\_

	1. ETAGE <i>(unten)</i>	2. ETAGE	3. ETAGE	4. ETAGE
<b>BÖDEN</b>				
<b>BISKUIT HELL</b>				
natur				
Zitrone				
Orange				
<b>BISKUIT-, SCHOKO- &amp; BAISERBÖDEN</b>				
Mandel				
Mandel-Himbeer				
Haselnuss				
<b>SCHOKOLADEN-MARZIPANBODEN</b>				
natur				
mit Kakaobohnen-Bruch				
<b>RÜHRTEIGBODEN</b>				
Vanille				
Marmor				
Schokolade				
<b>TRÄNKEN</b>				
Läuterzucker-Vanille				
Läuterzucker mit Rum				
Grand Manier				
Kirschwasser				

# BERLINER KAFFEERÖSTEREI

	1. ETAGE <i>(unten)</i>	2. ETAGE	3. ETAGE	4. ETAGE
<b>FÜLLUNGEN</b>				
<b>SAHNE</b>				
Aprikose				
Banane				
Blaubeer				
Brombeer				
Eierlikör <i>(u.a. mit Aroma-Paste)</i>				
Erdbeer				
Himbeer				
Karamell <i>(mit Aroma-Paste)</i>				
Kaffee <i>(mit Aroma-Paste)</i>				
Kirsch				
Mango				
Marzipan				
Mohn-Marzipan				
Orange <i>(mit Aroma-Paste)</i>				
Pistazie				
Quark				
Schoko				
Tiramisu				
Vanille				
Waldfrucht				
Walnuss <i>(mit Aroma-Paste)</i>				
<b>SCHMAND</b>				
Erdbeer <i>(u.a. mit Aroma-Paste)</i>				
Himbeere <i>(u.a. mit Aroma-Paste)</i>				
Mandarine <i>(u.a. mit Aroma-Paste)</i>				
<b>MOUSSE</b>				
Schokolade <i>(Zartbitter)</i>				
Schokolade-Chili <i>(Zartbitter)</i>				
Vollmilch				
weiß				
Karamell				
Dulcey				
Nougat				
Pistazie				
Aprikose				
Banane				
Blaubeer				
Brombeer				
Erdbeer				

# BERLINER KAFFEERÖSTEREI

	1. ETAGE <i>(unten)</i>	2. ETAGE	3. ETAGE	4. ETAGE
Himbeer				
Kirsch				
Mango				
Quark				
Quark-Chili				
Riesling				
Waldfrucht				
bayrische Creme-Vanille				
<b>BUTTERCREME</b>				
Schokolade				
Schokolade-Chili				
Pistazie				
Nougat				
Hagebutte				
weiße Schokolade-Vanille				
Kaffee <i>(mit Aroma-Paste)</i>				
Eierlikör <i>(u.a. mit Aroma-Paste)</i>				
Karamell <i>(mit Aroma-Paste)</i>				
Erdbeer <i>(mit Aroma-Paste)</i>				
Himbeer <i>(mit Aroma-Paste)</i>				
Orange <i>(mit Aroma-Paste)</i>				
Walnuss <i>(mit Aroma-Paste)</i>				
<b>GANACHE</b> <i>(feine Füllcreme aus Schokolade und Sahne)</i>				
Zartbitter				
Vollmilch				
weiß				
Dulcey <i>(Butterkeks-Karamell)</i>				
Karamell				

## SPEZIALSCHICHTEN

<b>FRUCHTFÜLLUNGEN</b> <i>(nur bei Mousse- &amp; Sahnetorten)</i>				
Kirschen				
karamellisierte Mango				
<b>FRUCHTGELEEEINLAGEN</b> <i>(nur bei Mousse- &amp; Sahnetorten)</i>				
Apfelmus				
Kisch				
Waldfrucht				
<b>FRUCHT-CREMEUX-EINLAGEN</b> <i>(nur bei Ganache- &amp; Moussetorten)</i>				
Passionsfrucht				

# BERLINER KAFFEEERÖSTEREI

	1. ETAGE <i>(unten)</i>	2. ETAGE	3. ETAGE	4. ETAGE
Mango-Passionsfrucht				
Zitrone				
Himbeer				
Erdbeer				
<b>NÜSSE UND MANDELN</b> <i>(bei Buttercreme-, Ganache- &amp; Moussetorten)</i>				
Marzipan-Rohmasse				
Gianduja-Nougat				

## EXTRAS

Schoko-Crispy-Perlen				
Pistaziengrieß				
Kakaobohnen-Bruch				
Maracuja-Crispy's				

## ÜBERZÜGE

<b>MARZIPAN</b>				
natur				
rosa				
rot				
gelb				
orange				
grün				
blau				
lila				
braun				
<b>ZUCKERMASSE (FONDANT)</b>				
weiß				
rosa				
rot				
gelb				
orange				
grün				
blau				
lila				
braun				
schwarz				
<b>SCHOKOLADEN-GLASUR</b>				
Zartbitter				
Vollmilch				
Weiß				

# BERLINER KAFFEEERÖSTEREI

	1. ETAGE <i>(unten)</i>	2. ETAGE	3. ETAGE	4. ETAGE
Karamell				
Dulcey				
eingefärbt in:				
<b>FROSTING</b>				
Frischkäse eingefärbt in:				

## DEKORE

<b>BLÜTEN</b>				
Marzipanrosen Farbe:				
Zuckerrosen Blütenart:                      Farbe:				
echte Blüten Blütenart:                      Farbe:				
<b>BÄNDER</b>				
Satinband				
Zuckerband				
Marzipanband				
Farbe:				

## TORTEN-AUFSÄTZE

Brautpaar Modell/Lieferant:				
Tauben Modell/Lieferant:				
Zahlen Modell/Lieferant:				
Buchstaben Modell/Lieferant:				
Schwäne Modell-Lieferant:				
sonstige Figuren Modell/Lieferant:				

## BEMERKUNGEN

---



---



---



---



---