

KUCHEN
TARTES
TORTEN
TÖRTCHEN

BERLINER
KAFFEERÖSTEREI



UNSERE HAUSEIGENE KONDITIONEIREI

Willkommen in der Tradition handgefertigter Konditorei- und Backwaren. In unserer hauseigenen Konditorei in Berlin trifft handwerkliche Backkunst auf höchste Qualität, Leidenschaft und Hingabe. Unser Konditoreiteam fertigt diese Spezialitäten in Berlin nach alter Schule per Hand aus den edelsten Zutaten. Ob Kuchen oder Sahnetorte, fruchtige Tartes, zarte Törtchen oder knuspriges Kleingebäck mit oder ohne Füllung - unser Sortiment bietet für jeden Geschmack etwas.

Hätten Sie zum Beispiel gedacht, dass bis zur Fertigstellung einer Moussetorte wie „Madame Blanche“ zwei Tage vergehen können? Schließlich muss alles gebacken, gekühlt, geschichtet, wieder gekühlt und dann von Hand dekoriert werden. Ein Kunstwerk, dessen Zubereitung eben etwas Zeit benötigt, und für dessen Genuss Sie sich Zeit nehmen sollten – zu Hause oder in einem unserer Kaffeehäuser in Berlin.

Und natürlich haben wir auch an die Genießer*innen von laktosefreien, glutenfreien und veganen Kuchen und Torten gedacht, die Sie unter „Sonderkuchen“ im Katalog finden können.

Aber egal wofür Sie sich entscheiden, eines ist sicher:

LIEBER WAS GUTES.



MEHR INFOS





PREISE, KONDITIONEN UND LIEFERUNG

Der Kuchenkatalog enthält neben unseren Preisen inklusive Mehrwertsteuer (Brutto) auch die Preise ohne Mehrwertsteuer (Netto) zur Orientierung.

Der Preis „Kuchenstückpreis“ bezieht sich auf ein einzelnes Kuchen- oder Tortenstück in unserem Café in der Uhlandstraße.

Der Preis „Kuchengesamtpreis“ bezieht sich auf ganze Kuchen, Tartes und Torten und spart 30% gegenüber dem Einzelkauf.

DIE MINDESTBESTELLMENGE BEI LIEFERUNG FÜR:

- Törtchen & Tartelettes beträgt 10 Stück (Gesamtmenge)
- Baiser, Eclairs und Cookies beträgt 20 Stück (Gesamtmenge)

LIEFERKOSTEN BERLIN

- Bezirke Mitte & Charlottenburg: 25 Euro
- alle anderen Bezirke: 35 Euro

Kontaktieren Sie uns gerne für weitere Details zur Lieferung und weiteren Liefergebieten.

ALLGEMEINE HINWEISE

Unsere Produkte sind das Ergebnis unseres Handwerks. Wir fertigen nicht industriell und jeder Kuchen und jede Torte ist gewissermaßen ein Unikat. Haben Sie daher bitte Verständnis dafür, wenn die fertigen Produkte manchmal nicht zu 100% den Abbildungen in diesem Katalog entsprechen.

Fast alle der hier aufgeführten Torten und Kuchen können auch in anderer als der angegebenen Größe produziert werden. Hierzu bitten wir um Ihre Anfrage und eine Vorlaufzeit von 7 Tagen.

Bitte beachten Sie, dass wir nur ganze Kuchen, Tartes und Torten liefern können.

Nehmen Sie auch gerne Kontakt zu uns auf für mögliche Rabattstaffelungen bei Abnahme größerer Mengen und gewerblicher Belieferung mit unseren handgefertigten Konditorei- und Backwaren.

ALLERGENE

- 1 Glutenhaltige Getreide
- 2 Eier und Erzeugnisse daraus
- 3 Erdnüsse und Erzeugnisse daraus
- 4 Milch und Erzeugnisse daraus
- 5 Soja und Erzeugnisse daraus
- 6 Schalenfrüchte namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Makadamianüsse und Erzeugnisse daraus
- 7 Fisch und Erzeugnisse daraus
- 8 Sesamsamen und Erzeugnisse daraus

NOCH FRAGEN?

So erreichen Sie uns:

E-Mail: konditorei@berliner-kaffeeoesterei.de

Telefon: 030-284 700-331

Abholort für Ihre Torten und Bestellungen:

Uhlandstraße 173/174, 10719 Berlin-Charlottenburg

Lieferungen und Übergabe in einer anderen Filiale auf Anfrage.

LEGENDE

-   Durchmesser bzw. Größe der Kuchen, Tartes oder Torten
-   Stücke pro Kuchen, Tarte oder Torte
-  Angabe zur Haltbarkeit





UNSER SORTIMENT IM ÜBERBLICK

SONDERKUCHEN

Laktosefrei	7
Glutenfrei	9
Vegan	11

KUCHEN

Käsekuchen	14
Streuselkuchen	16
Omas Lieblinge	18
Rührkuchen	19

TARTES

21

TORTEN

Mousse	26
Buttercreme	29
Sahne	31
Klassiker	33

TÖRTCHEN

35

TARTELETTES

41

KLEINGEBÄCK

Baiser	43
Eclairs	45
American Cookies	46
Kekse	48

IHRE TORTENIDEEN

49

| SONDERKUCHEN



LAKTOSEFREI

LAKTOSEFREI

Laktosefreie Kuchen können mit verschiedenen alternativen Milchprodukten, wie Mandeldrink, Sojamilch oder Kokosmilch, zubereitet werden, was zu neuen und interessanten Geschmackserlebnissen führt.

Bei unseren laktosefreien Kuchen verwenden wir unter anderem Apfelmus, Bananen oder Kokosfett. So steht dem Genuss, auch bei Unverträglichkeiten, nichts im Wege.



MANDELKUCHEN

Lockerer Mandelbiskuit. Mit Apfelmus, Dörripflaumen, Birnenstücken und einem Schuss Rum verfeinert und einer Puderzuckerglasur überzogen

ALLERGENE 1, 2, 6 * ENTHÄLT ALKOHOL

 28 cm  12 Stücke  gekühlt 4 Tage

KUCHENGESAMTPREIS:

Brutto: 53,76 €

Netto: 50,24 €

KUCHENSTÜCKPREIS:

Brutto: 6,40 €

Netto: 5,98 €

Produktnummer 2177

BANANEN-RÜHRKUCHEN

Saftiger Rührteig aus Bananen mit einer Schokoladenglasur

ALLERGENE 1, 2, 6 *

 28 x 10 cm  8 Stücke  gekühlt 4 Tage

KUCHENGESAMTPREIS:

Brutto: 35,84 €

Netto: 33,50 €

KUCHENSTÜCKPREIS:

Brutto: 6,40 €

Netto: 5,98 €

Produktnummer 2160



LAKTOSEFREI

BRASILIANISCHER ORANGENKUCHEN

Lockerer Orangenbiskuit. Mit Orangensirup getränkt und Puderzucker bestäubt

ALLERGENE 1, 3 *

 28 cm  12 Stücke  gekühlt 4 Tage

KUCHENGESAMTPREIS:

Brutto: 53,76 €

Netto: 50,24 €

KUCHENSTÜCKPREIS:

Brutto: 6,40 €

Netto: 5,98 €

Produktnummer 2197



GLUTENFREI

GLUTENFREI

Unsere glutenfreien Kuchen bieten zahlreiche Vorteile für unsere Kunden mit Zöliakie oder Glutenempfindlichkeit.

Unsere kreativen Köpfe in unseren Backstuben haben sich hier interessante Rezeptvariationen mit alternativen Mehlen wie Mandel- oder Kokosmehl überlegt. Entstanden sind saftige und aromatische glutenfreie Kuchen mit einem neuen Geschmackserlebnis.



MOHN-VANILLE-BIRNEN-TORTE

Glutenfreier, saftiger Mohnbiskuit mit Vanillesahne wird mit Birnenstücken belegt und anschließend glasiert

ALLERGENE 1, 2, 4 *

 28 cm  14 Stücke  gekühlt 4 Tage

KUCHENGESAMTPREIS:

Brutto: 73,50 €

Netto: 68,69 €

KUCHENSTÜCKPREIS:

Brutto: 7,50 €

Netto: 7,01 €

Produktnummer 2003

MOHNKUCHEN

Saftiger Mohn-Haselnussbiskuit, ohne Mehl zubereitet. Anschließend mit einer weißen Schokoladenglasur überzogen

ALLERGENE 2, 4, 6 *

 28 cm  12 Stücke  gekühlt 4 Tage

KUCHENGESAMTPREIS:

Brutto: 53,76 €

Netto: 50,24 €

KUCHENSTÜCKPREIS:

Brutto: 6,40 €

Netto: 5,98 €

Produktnummer 2176



GLUTENFREI

SCHOKOLADENKUCHEN

Saftiger Schokoladenbiskuit, ohne Mehl zubereitet. Verfeinert mit Schokoladen- und Kakaobohnenstücken. Dann gebacken und mit einer Schokoladenglasur überzogen

ALLERGENE 2, 4, 6 *

 28 cm  12 Stücke  gekühlt 4 Tage

KUCHENGESAMTPREIS:

Brutto: 53,76 €

Netto: 50,24 €

KUCHENSTÜCKPREIS:

Brutto: 6,40 €

Netto: 5,98 €

Produktnummer 2172



VEGAN

VEGAN

Bei uns sind vegane Zutaten kein Ersatz für etwas. Hier achten wir ebenso auf feinsten Geschmack, wie bei den nicht-veganen Kuchen und Torten auch.

Hier verwenden wir beste Pflanzenmargarine, Mandeldrink, Sojamilch oder Kichererbsenmehl für einen vollen Geschmack – nur eben komplett ohne tierische Lebensmittel.



BLAUBEER-STREUSELKUCHEN

Saftiger, veganer Rührkuchen mit Blaubeeren belegt. Mit Streuseln belegt und dann gebacken

ALLERGENE 1, 5 *

 28 cm  12 Stücke  gekühlt 4 Tage

KUCHENGESAMTPREIS:

Brutto: 53,76 €

Netto: 50,24 €

KUCHENSTÜCKPREIS:

Brutto: 6,40 €

Netto: 5,98 €

Produktnummer 2178

LINZER TORTE

Veganer Mandelmürbeteig. Mit Himbeer-Preiselbeermarmelade gefüllt und einem Schuss Rum verfeinert, dann gebacken

ALLERGENE 1, 6 * ENTHÄLT ALKOHOL

 28 cm  12 Stücke  gekühlt 4 Tage

KUCHENGESAMTPREIS:

Brutto: 53,76 €

Netto: 50,24 €

KUCHENSTÜCKPREIS:

Brutto: 6,40 €

Netto: 5,98 €

Produktnummer 2183



VEGAN

ERDBEER-ZITRONEN-TÖRTCHEN

Saftiger Biskuit mit Zitronencreme, durchzogen von gebackenen Streuseln. Dazu eine Füllung aus Erdbeeren

ALLERGENE 1 *

 gekühlt 4 Tage

TÖRTCHENSTÜCKPREIS:

Brutto: 7,40 €

Netto: 6,92 €

Produktnummer 2470

Saisonal



| KUCHEN



KUCHEN

KÄSEKUCHEN

Wie es sich gehört, kommen in unseren Käsekuchen nur die besten Zutaten.

Der so gefertigte Käsekuchen ist so lecker, weil die cremige Füllung und der knusprige Boden perfekt harmonieren. Wir fertigen traditionell mit 40%igem Quark, guter Butter und viel Ei. So entsteht eine Cremigkeit, die Erinnerungen an längst vergangene Zeiten weckt.



ORIGINAL BKR-KÄSEKUCHEN

Der absolute Klassiker mit einer luftig-leichten Quarkfüllung auf einem feinen Mürbeteig

ALLERGENE 1, 2, 4 *

 26 cm  12 Stücke  gekühlt 4 Tage

KUCHENGESAMTPREIS:

Brutto: 53,76 €

Netto: 50,24 €

KUCHENSTÜCKPREIS:

Brutto: 6,40 €

Netto: 5,98 €

Produktnummer 2164

NEW YORK CHEESECAKE

Friskäsecreme auf einem Butterkeksboden gebacken und mit einer dünnen Schmandschicht glasiert

ALLERGENE 1, 2, 4, 6 *

 26 cm  12 Stücke  gekühlt 4 Tage

KUCHENGESAMTPREIS:

Brutto: 63,00 €

Netto: 58,88 €

KUCHENSTÜCKPREIS:

Brutto: 7,50 €

Netto: 7,01 €

Produktnummer 2161



KUCHEN

RUSSISCHER ZUPFKUCHEN

Leichte Quarkfüllung auf einem Schokolademürbeteig.
Mit gezupftem Schokolademürbeteig dekoriert und gebacken

ALLERGENE 1, 2, 4 *

 26 cm  12 Stücke  gekühlt 4 Tage

KUCHENGESAMTPREIS:

Brutto: 53,76 €

Netto: 50,24 €

KUCHENSTÜCKPREIS:

Brutto: 6,40€

Netto: 5,98 €

Produktnummer 2174



QUARK-MOHNKUCHEN

Fruchtige Mohn- und Quarkmasse auf Mürbeteig gebacken.
Mit Aprikosenmarmelade bestrichen und feinen weißen
Schokoladenspänen bestreut

ALLERGENE 1, 2, 4 *

 28 cm  12 Stücke  gekühlt 4 Tage

KUCHENGESAMTPREIS:

Brutto: 53,76 €

Netto: 50,24 €

KUCHENSTÜCKPREIS:

Brutto: 6,40 €

Netto: 5,98 €

Produktnummer 3240

VANILLE-BIRNENKUCHEN

Leckere Vanillecreme mit Birnen belegt und auf einem
Mürbeteigboden gebacken

ALLERGENE 1, 2, 4, 6 *

 28 cm  12 Stücke  gekühlt 4 Tage

KUCHENGESAMTPREIS:

Brutto: 53,76 €

Netto: 50,24 €

KUCHENSTÜCKPREIS:

Brutto: 6,60 €

Netto: 5,98 €

Produktnummer 3237



KUCHEN

STREUSELKUCHEN

Für die Streusel und die Rührmasse verwenden wir ausschließlich feinste Butter, die saftigen Streuselkuchen bestechen durch ihr fruchtiges Inneres und knuspriges Äußeres.

Unsere so handgefertigten Streuselkuchen sind genau daher so lecker, weil die knusprigen Streusel und der weiche Teig perfekt harmonieren.



APFEL-MANDEL-STREUSELKUCHEN

Saftiger Rührkuchen mit Apfelstücken, Mandeln und Rosinen. Mit Butterstreuseln belegt und dann gebacken

ALLERGENE 1, 2, 4, 6 *

 28 cm  12 Stücke  gekühlt 4 Tage

KUCHENGESAMTPREIS:

Brutto: 53,76 €

Netto: 50,24 €

KUCHENSTÜCKPREIS:

Brutto: 6,40 €

Netto: 5,98 €

Produktnummer 2301

PFLAUMEN-STREUSELKUCHEN

Saftiger Rührkuchen mit Pflaumen. Mit Butterstreuseln belegt und dann gebacken

ALLERGENE 1, 2, 4 *

 28 cm  12 Stücke  gekühlt 4 Tage

KUCHENGESAMTPREIS:

Brutto: 53,76 €

Netto: 50,24 €

KUCHENSTÜCKPREIS:

Brutto: 6,40 €

Netto: 5,98 €

Produktnummer 2300



KUCHEN

RHABARBER-STREUSELKUCHEN

Saftiger Rührkuchen mit Rhabarberstücken. Mit Butterstreuseln belegt und dann gebacken

ALLERGENE 1, 2, 4 *

 28 cm  12 Stücke  gekühlt 4 Tage

KUCHENGESAMTPREIS:

Brutto: 53,76 €

Netto: 50,24 €

KUCHENSTÜCKPREIS:

Brutto: 6,40 €

Netto: 5,98 €

Produktnummer 2175



KUCHEN

OMAS LIEBLINGE

Oma weiß es nun einmal am besten – daher weckt der altbekannte Duft von frisch gebackenem Apfelkuchen wohlige Erinnerungen an die Kindheit. Für unseren Apfelkuchen verwenden wir daher extra viele saftige Äpfel.

Beim Rüblikuchen schlagen wir die Masse extra locker mit einer großen Portion Walnüssen auf. So wird er nicht nur luftig-locker, sondern auch unvergleichlich zart.



OMAS APFELKUCHEN

Saftige Butter-Rührmasse mit Apfelstücken gemischt und gebacken. Mit einem Hauch Puderzucker serviert

ALLERGENE 1, 2, 4 *

 28 cm  12 Stücke  gekühlt 4 Tage

KUCHENGESAMTPREIS:

Brutto: 53,76 €

Netto: 50,24 €

KUCHENSTÜCKPREIS:

Brutto: 6,40 €

Netto: 5,98 €

Produktnummer 2186

RÜBLIKUCHEN

Saftiger Karottenkuchen mit Walnüssen und Ananasstücken, anschließend mit Frischkäsecreme bestrichen

ALLERGENE 1, 2, 4, 6 *

 28 cm  12 Stücke  gekühlt 4 Tage

KUCHENGESAMTPREIS:

Brutto: 53,76 €

Netto: 50,24 €

KUCHENSTÜCKPREIS:

Brutto: 6,40 €

Netto: 5,98 €

Produktnummer 2190



KUCHEN

RÜHRKUCHEN

Unsere hausgemachten Rührkuchen in der klassischen Kastenform bestechen allesamt durch Ihre luftig leichte Teigmasse, die lange und behutsam aufgeschlagen wird.

Daher sind unsere Rührkuchen so lecker, weil der weiche, saftige Teig so wunderbar luftig ist. Die altbewährte Kombination aus Butter, Zucker und Mehl sorgt für den beliebten Geschmack, abgerundet mit leckeren Überzügen.



SCHOKOLADE-MARZIPAN-RÜHRKUCHEN

Lockerer Schokoladen-Rührkuchen, gefüllt mit Marzipan. Anschließend gebacken und mit Schokoladenglasur überzogen

ALLERGENE 1, 2, 4, 5, 6 *

 28 x 10 cm  8 Stücke  gekühlt 4 Tage

KUCHENGESAMTPREIS:

Brutto: 35,84 €

Netto: 33,50 €

KUCHENSTÜCKPREIS:

Brutto: 6,40 €

Netto: 5,98 €

Produktnummer 2185

ZITRONEN-RÜHRKUCHEN

Mit Zitronensaft und Schmand verfeinerter Rührkuchen. Getränkt mit Zitronensirup und mit Puderzuckerglasur überzogen

ALLERGENE 1, 2, 4 *

 28 x 10 cm  8 Stücke  gekühlt 4 Tage

KUCHENGESAMTPREIS:

Brutto: 35,84 €

Netto: 33,50 €

KUCHENSTÜCKPREIS:

Brutto: 6,40 €

Netto: 5,98 €

Produktnummer 2195



KUCHEN

HASELNUSS-RÜHRKUCHEN

Saftiger Haselnuss-Rührkuchen. Mit einem Schuss Rum verfeinert und mit Karamellschokolade überzogen

ALLERGENE 1, 2, 4, 5, 6 * **ENTHÄLT ALKOHOH**

 28 x 10 cm  8 Stücke  gekühlt 4 Tage

KUCHENGESAMTPREIS:

Brutto: 35,84 €

Netto: 33,50 €

KUCHENSTÜCKPREIS:

Brutto: 6,40 €

Netto: 5,98 €

Produktnummer 2188



| TARTES



TARTES

TARTES

Die frischen Tartes werden alle aus feinstem Buttermürbeteig mit bester Mandelmasse und Butter hergestellt. Eine „flaumige Mandelmasse“ ist im Übrigen eine, die besonders luftig, locker und leicht ist.

Die Garnituren bestehen aus frischen schmackhaften Früchten, die anschließend glasiert und per Hand dekoriert werden. Daher sind unsere selbstgemachten Tartes so lecker, weil der knusprige Boden und die fruchtige Füllung so perfekt miteinander harmonieren.



BIRNE-MANDELTARTE

Flaumige Mandelmasse auf einem Buttermürbeteig gebacken. Mit Birnen belegt und mit Aprikosenmarmelade glasiert

ALLERGENE 1, 2, 4, 6 *

 28 cm  10 Stücke  gekühlt 4 Tage

KUCHENGESAMTPREIS:

Brutto: 46,20 €

Netto: 43,18 €

KUCHENSTÜCKPREIS:

Brutto: 6,60 €

Netto: 6,17 €

Produktnummer 2189

BLAUBEERTARTE

Flaumige Mandelmasse auf einem Buttermürbeteig gebacken. Mit Blaubeeren belegt und glasiert

ALLERGENE 1, 2, 4, 6 *

 28 cm  10 Stücke  gekühlt 4 Tage

KUCHENGESAMTPREIS:

Brutto: 46,20 €

Netto: 43,18 €

KUCHENSTÜCKPREIS:

Brutto: 6,60 €

Netto: 6,17 €

Produktnummer 2314



TARTES

ERDBEERTARTE

Flaumige Mandelmasse auf einem Buttermürbteig gebacken.
Mit frischen Erdbeeren belegt und glasiert

ALLERGENE 1, 2, 4, 6 *

 28 cm  10 Stücke  gekühlt 3 Tage

KUCHENGESAMTPREIS:

Brutto: 46,20 €

Netto: 43,18 €

KUCHENSTÜCKPREIS:

Brutto: 6,60 €

Netto: 6,17 €

Produktnummer 2330

Saisonal



APRIKOSENTARTE

Flaumige Mandelmasse auf einem Buttermürbteig gebacken.
Mit Aprikosen belegt und mit Aprikosenmarmelade glasiert

ALLERGENE 1, 2, 4, 6 *

 28 cm  10 Stücke  gekühlt 4 Tage

KUCHENGESAMTPREIS:

Brutto: 46,20 €

Netto: 43,18 €

KUCHENSTÜCKPREIS:

Brutto: 6,60 €

Netto: 6,17 €

Produktnummer 2491

KIRSCHTARTE

Flaumige Mandelmasse auf einem Buttermürbteig gebacken.
Mit Kirschen belegt und glasiert

ALLERGENE 1, 2, 4, 6 *

 28 cm  10 Stücke  gekühlt 4 Tage

KUCHENGESAMTPREIS:

Brutto: 46,20 €

Netto: 43,18 €

KUCHENSTÜCKPREIS:

Brutto: 6,60 €

Netto: 6,17 €

Produktnummer 2293



TARTES

WALDFRUCHTTARTE

Flaumige Mandelmasse auf einem Buttermürbteig gebacken.
Mit Waldbeeren belegt und glasiert

ALLERGENE 1, 2, 4, 6 *

 28 cm  10 Stücke  gekühlt 4 Tage

KUCHENGESAMTPREIS:

Brutto: 46,20 €

Netto: 43,18 €

KUCHENSTÜCKPREIS:

Brutto: 6,60 €

Netto: 6,17 €

Produktnummer 2306



PFLAUMENTARTE

Flaumige Mandelmasse auf einem Buttermürbteig gebacken.
Mit Pflaumen belegt und mit Aprikosenmarmelade glasiert

ALLERGENE 1, 2, 4, 6 *

 28 cm  10 Stücke  gekühlt 4 Tage

KUCHENGESAMTPREIS:

Brutto: 46,20 €

Netto: 43,18 €

KUCHENSTÜCKPREIS:

Brutto: 6,60 €

Netto: 6,17 €

Produktnummer 2111

| TORTEN



TORTEN

MOUSSE

Auch Moussetorten stellen wir natürlich frisch und per Hand in Berlin her: Eigelb wird dazu mit Zucker luftig aufgeschlagen, bis es cremig ist. Danach werden zum Beispiel Sahne und Milch aufgekocht und beste Früchte untergerührt, bevor feine Schokolade in der warmen Mischung schmilzt.

Das alles und die abschließende Dekoration verleihen unseren hausgemachten Moussetorten ihren unwiderstehlichen und cremigen Geschmack.

HINWEIS

Alle hier aufgeführten Torten können auch in anderer Größe als 28 cm produziert werden. Hierzu bitten wir um Ihre Anfrage und eine Vorlaufzeit von 7 Tagen.



ANDALUSISCHER TRAUM

Lockerer Vanillebiskuit, gefüllt mit Pralinenmousse und einer Schicht Orangen Curd (Fruchtcreme). Anschließend mit dunkler Schokolade glasiert

ALLERGENE 1, 2, 4, 6 *

 28 cm  16 Stücke  gekühlt 4 Tage

KUCHENGESAMTPREIS:

Brutto: 86,24 €

Netto: 80,60 €

KUCHENSTÜCKPREIS:

Brutto: 7,70 €

Netto: 7,20 €

Produktnummer 2163

MADAME BLANCHE

Lockerer Vanillebiskuit und Mandelböden, gefüllt mit weißem Schokoladenmousse. Mit Himbeerstücken verfeinert und mit weißen Schokoladenspänen bestreut

ALLERGENE 1, 2, 4, 6 *

 28 cm  16 Stücke  gekühlt 4 Tage

KUCHENGESAMTPREIS:

Brutto: 86,24 €

Netto: 80,60 €

KUCHENSTÜCKPREIS:

Brutto: 7,70 €

Netto: 7,20 €

Produktnummer 2166



TORTEN

MANGO-KOKOS-MOUSSETORTE

Lockerer Vanillebiskuit und Kokosnussböden, gefüllt mit Kokosnußmousse, Mangosahne und Mangofruchtstücken

ALLERGENE 1, 2, 4, 6 *

 28 cm  16 Stücke  gekühlt 4 Tage

KUCHENGESAMTPREIS:

Brutto: 86,24 €

Netto: 80,60 €

KUCHENSTÜCKPREIS:

Brutto: 7,70 €

Netto: 7,20 €

Produktnummer 3207



SCHOKOLOADE-PASSIONSFRUCHT-MOUSSETORTE

Knusperboden aus Waffelbruch und lockerem Schokoladenbiskuit, gefüllt mit Zartbitter-Schokoladenmousse. Durchzogen von einer Schicht Passionsfrucht, zuoberst eine Schokoladenglasur

ALLERGENE 1, 2, 4, 6 *

 28 cm  16 Stücke  gekühlt 4 Tage

KUCHENGESAMTPREIS:

Brutto: 86,24 €

Netto: 80,60 €

KUCHENSTÜCKPREIS:

Brutto: 7,70 €

Netto: 7,20 €

Produktnummer 3268

PRALINÉ-MANGO-TORTE

Saftiger Schokoladenbiskuit mit Mandel-Haselnuss-Schokoladenmousse. Dazu karamalisierte Mango und Zartbitter-Schokoladenmousse, überzogen mit einer Mangoglasur

ALLERGENE 1, 2, 4, 6 *

 28 cm  16 Stücke  gekühlt 4 Tage

KUCHENGESAMTPREIS:

Brutto: 86,24 €

Netto: 80,60 €

KUCHENSTÜCKPREIS:

Brutto: 7,70 €

Netto: 7,20 €

Produktnummer 3206



TORTEN

SCHWARZWALD SURPRISE

Luftiger Schokoladenbiskuit, gefüllt mit Schokoladenmousse.
Ein Schuss Kirschwasser, Kirschsahne und Kirschen, überzogen
mit dunkler Schokolade

ALLERGENE 1, 2, 4, 6 * **ENTHÄLT ALKOHOL**

 28 cm  16 Stücke  gekühlt 4 Tage

KUCHENGESAMTPREIS:

Brutto: 86,24 €

Netto: 80,60 €

KUCHENSTÜCKPREIS:

Brutto: 7,70 €

Netto: 7,20 €

Produktnummer 2165



TORTEN

BUTTERCREME

Bei der Herstellung der Buttercremetorten aus der Berliner Kaffeerösterei wird beste Butter aufgeschlagen und mit selbsthergestelltem Vanille- oder Schokoladenpudding vermischt.

Anschließend kommen edle Geschmacksträger wie Nougat, Marzipan oder Marmelade hinzu und alles wird auf feinen Biskuitböden verteilt.

HINWEIS

Alle hier aufgeführten Torten können auch in anderer Größe als 28 cm produziert werden. Hierzu bitten wir um Ihre Anfrage und eine Vorlaufzeit von 7 Tagen.



GIANDUJA-NOUGAT-TORTE

Lockerer Schokoladenbiskuit, gefüllt mit Nougatbuttercreme und mit Gianduja-Glasur überzogen

ALLERGENE 1, 2, 4, 6 *

↻ 28 cm ⚙ 16 Stücke ❄ gekühlt 4 Tage

KUCHENGESAMTPREIS:

Brutto: 86,24 €

Netto: 80,60 €

KUCHENSTÜCKPREIS:

Brutto: 7,70 €

Netto: 7,20 €

Produktnummer 2171

MARZIPAN-HAGEBUTTEN-TORTE

Lockerer Vanillebiskuit, gefüllt mit Hagebuttencreme. Dazwischen eine Schicht aus Marzipan und zuoberst eine Glasur aus Hagebuttenmarmelade

ALLERGENE 1, 2, 4, 6 *

↻ 28 cm ⚙ 16 Stücke ❄ gekühlt 4 Tage

KUCHENGESAMTPREIS:

Brutto: 86,24 €

Netto: 80,60 €

KUCHENSTÜCKPREIS:

Brutto: 7,70 €

Netto: 7,20 €

Produktnummer 2170



TORTEN

MOZART-TORTE

Schichten aus Schokoladenbiskuit, Marzipan und Pistazienbuttercreme, am Ende mit dunkler Kakaobutter verfeinert

ALLERGENE 1, 2, 4, 6 *

 28 cm  16 Stücke  gekühlt 4 Tage

KUCHENGESAMTPREIS:

Brutto: 86,24 €

Netto: 80,60 €

KUCHENSTÜCKPREIS:

Brutto: 7,70 €

Netto: 7,20 €

Produktnummer 2169



TORTEN

SAHNE

Die hausgemachten Sahnetorten sind die beliebtesten Klassiker schlechthin. Aufgeschlagene Sahne, Schmand oder Joghurt wird mit Fruchtpüree oder anderen hochfeinen Zutaten vermischt und auf selbstgemachten Mürbeteigböden geschichtet.

HINWEIS

Alle hier aufgeführten Torten können auch in anderer Größe als 28 cm produziert werden. Hierzu bitten wir um Ihre Anfrage und eine Vorlaufzeit von 7 Tagen.



HIMBEER-JOGHURT-TORTE

Lockerer Vanillebiskuit auf einem gebackenen Mürbeteigboden. Gefüllt mit einer Joghurt-Himbeersahne und mit Himbeeren belegt

ALLERGENE 1, 2, 4 *

↻ 28 cm ⚙ 14 Stücke ❄ gekühlt 4 Tage

KUCHENGESAMTPREIS:

Brutto: 73,50 €

Netto: 68,69 €

KUCHENSTÜCKPREIS:

Brutto: 7,50 €

Netto: 7,01 €

Produktnummer 2011

WALDFRUCHT-JOGHURT-TORTE

Lockerer Schokoladenbiskuit auf einem gebackenen Mürbeteigboden. Gefüllt mit einer Joghurt-Waldbeerensahne und mit Waldbeeren belegt

ALLERGENE 1, 2, 4 *

↻ 28 cm ⚙ 14 Stücke ❄ gekühlt 4 Tage

KUCHENGESAMTPREIS:

Brutto: 73,50 €

Netto: 68,69 €

KUCHENSTÜCKPREIS:

Brutto: 7,50 €

Netto: 7,01 €

Produktnummer 2012



TORTEN

MANDARINE-SCHMAND-TORTE

Lockerer Vanillebiskuit, gefüllt mit Mandarinen-Schmandcreme und belegt mit Mandarinen

ALLERGENE 1, 2, 4 *

 28 cm  14 Stücke  gekühlt 4 Tage

KUCHENGESAMTPREIS:

Brutto: 73,50 €

Netto: 68,69 €

KUCHENSTÜCKPREIS:

Brutto: 7,50 €

Netto: 7,01 €

Produktnummer 2003



MOHN-MARZIPAN-KIRSCH-TORTE

Lockerer Schokoladenbiskuit, gefüllt mit Mohn-Marzipansahne, einem Schuss Amaretto und Kirschküree. Dekoriert mit Baisertupfen

ALLERGENE 1, 2, 4, 6 * ENTHÄLT ALKOHOL

 28 cm  14 Stücke  gekühlt 4 Tage

KUCHENGESAMTPREIS:

Brutto: 73,50 €

Netto: 68,69 €

KUCHENSTÜCKPREIS:

Brutto: 7,50 €

Netto: 7,01 €

Produktnummer 2014

PFIRSICH-QUARK-SAHNETORTE

Lockerer Vanillebiskuit auf einem gebackenen Mürbeteigboden, gefüllt mit einer Quarksahne und Pfirsichstücken

ALLERGENE 1, 2, 4, 6 *

 28 cm  14 Stücke  gekühlt 4 Tage

KUCHENGESAMTPREIS:

Brutto: 73,50 €

Netto: 68,69 €

KUCHENSTÜCKPREIS:

Brutto: 7,50 €

Netto: 7,01 €

Produktnummer 2489



TORTEN

KLASSIKER

Neben vielen anderen unserer beliebten Kuchen und Torten ist die Sachertorte ein besonderer Klassiker. Warum? Weil der hausgemachte Schokoladenbiskuit perfekt mit der fruchtigen Aprikosenmarmelade harmoniert. Die edle Glasur macht sie unwiderstehlich und gibt ihr den besonderen, unverwechselbaren Geschmack.

HINWEIS

Alle hier aufgeführten Torten können auch in anderer Größe als 28 cm produziert werden. Hierzu bitten wir um Ihre Anfrage und eine Vorlaufzeit von 7 Tagen.



SACHERTORTE

Ein Klassiker aus Österreich: saftiger Schokoladenbiskuit, gefüllt mit Aprikosenmarmelade und einem Schuß Rum. Überzogen mit einer Schokoladenganache

ALLERGENE 1, 2, 4, 6 * ENTHÄLT ALKOHOH



28 cm



16 Stücke



gekühlt 4 Tage

KUCHENGESAMTPREIS:

Brutto: 86,24 €

Netto: 80,60 €

KUCHENSTÜCKPREIS:

Brutto: 7,70 €

Netto: 7,20 €

Produktnummer 2488

| TÖRTCHEN



TÖRTCHEN

TÖRTCHEN

Wir können Kuchen und Torten in höchster Qualität. Aber unsere Meister in der Berliner Backstube sind auch mit den kleinen ganz groß. Handgemachte Törtchen sind nicht einfach nur eine kleine Kopie großer Torten, sondern eine ganz eigene Kreation aus hochwertigen Zutaten.

HINWEIS

Mindestabnahmemenge 10 Stück



HIMBEER-KOKOS-MATCHA-TÖRTCHEN

Kokosnussmousse mit Himbeerfüllung auf Matcha-Biskuit. Mit weisser Kakaobutter besprüht

ALLERGENE 1, 2, 4, 6 *

 gekühlt 4 Tage

TÖRTCHENSTÜCKPREIS:

Brutto: 7,40 €

Netto: 6,92 €

Produktnummer 3453

BKR-TÖRTCHEN

Zartbitterschokoladen-Kaffeemousse auf Kaffee-Biskuit. Mit weissen Schokoladenspänen dekoriert

ALLERGENE 1, 2, 4 *

 gekühlt 4 Tage

TÖRTCHENSTÜCKPREIS:

Brutto: 7,40 €

Netto: 6,92 €

Produktnummer 2245



TÖRTCHEN

CARMELIA-MOUSSE-TÖRTCHEN

Knusprige Praliné-Masse auf Mürbeteigboden mit Carmelia-Schokoladen-Mousse

ALLERGENE 1, 2, 4, 5, 6 *

 gekühlt 4 Tage

TÖRTCHENSTÜCKPREIS:

Brutto: 7,40 €

Netto: 6,92 €

Produktnummer 2246



ERDNUSS-KARAMELL-TÖRTCHEN

Erdnuss-Karamellboden und Karamell-Schokoladen-Mousse, gefüllt mit Vanille-Panna-Cotta

ALLERGENE 1, 2, 3, 4, 6 *

 gekühlt 4 Tage

TÖRTCHENSTÜCKPREIS:

Brutto: 7,40 €

Netto: 6,92 €

Produktnummer 2247

HERREN-GANACHE-TÖRTCHEN

Zartbitterschokoladen-Ganache mit Pflaumenfüllung auf Schokoladen-Marzipan-Biskuit. Glasiert mit Zartbitterschokolade

ALLERGENE 1, 2, 4, 6 *

 gekühlt 4 Tage

TÖRTCHENSTÜCKPREIS:

Brutto: 7,40 €

Netto: 6,92 €

Produktnummer 2207



TÖRTCHEN

HERZTÖRTCHEN „ALINA“

Zartbitterschokoladen-Mousse mit Mango auf Schokoladen-Biskuit. Mit roter Kakaobutter besprüht

ALLERGENE 1, 2, 4 *

 gekühlt 4 Tage

TÖRTCHENSTÜCKPREIS:

Brutto: 7,40 €

Netto: 6,92 €

Produktnummer 2249



HERZTÖRTCHEN „SABINE“

Weisses Schokoladenmousse mit Kirschen auf Vanille-Biskuit. Mit weisser Kakaobutter besprüht

ALLERGENE 1, 2, 4 *

 gekühlt 4 Tage

TÖRTCHENSTÜCKPREIS:

Brutto: 7,40 €

Netto: 6,92 €

Produktnummer 2248

SCHOKOLADEN-HIMBEER-VEILCHEN-TÖRTCHEN

Zartbitterschokoladen-Mousse mit Creme aus Himbeeren und Veilchen auf Schokoladen-Biskuit

ALLERGENE 1, 2, 4 *

 gekühlt 4 Tage

TÖRTCHENSTÜCKPREIS:

Brutto: 7,40 €

Netto: 6,92 €

Produktnummer 2258



TÖRTCHEN

NOUGAT-BIRNE-MOUSSETÖRTCHEN

Nougat-Mousse, gefüllt mit Birnen auf saftigem Schokoladen-Sesam-Biskuit. Überzogen mit dunkler Schokoladenglasur

ALLERGENE 1, 2, 4, 6, 8 *

 gekühlt 4 Tage

TÖRTCHENSTÜCKPREIS:

Brutto: 7,40 €

Netto: 6,92 €

Produktnummer 2256



CASSIS-MOUSSETÖRTCHEN

Weisses Schokoladenmousse mit einem Kern aus Cassiscreme auf Vanille-Biskuit. Verfeinert mit einem Ring aus weisser Schokolade

ALLERGENE 1, 2, 4 *

 gekühlt 4 Tage

TÖRTCHENSTÜCKPREIS:

Brutto: 7,40 €

Netto: 6,92 €

Produktnummer 3454



PISTAZIEN-BEEREN-KUPPEL

Pistazienmousse mit Waldbeeren auf Vanille-Biskuit. Mit grüner Kakaobutter besprüht

ALLERGENE 1, 2, 4, 6 *

 gekühlt 4 Tage

TÖRTCHENSTÜCKPREIS:

Brutto: 7,40 €

Netto: 6,92 €

Produktnummer 3270



TÖRTCHEN

KARAMELL-SAHNETÖRTCHEN

Lockerer Schokoladen-Biskuit, gefüllt mit Karamell-Vanillesahne. Durchzogen mit knusprigen Schokoladenperlen, glasiert mit Karamellsauce

ALLERGENE 1, 2, 4 *

 gekühlt 4 Tage

TÖRTCHENSTÜCKPREIS:

Brutto: 7,40 €

Netto: 6,92 €

Produktnummer 2204



EIERLIKÖR-SAHNE-TÖRTCHEN

Lockerer Schokoladen-Biskuit, gefüllt mit Eierlikör-Marzipansahne. Durchzogen mit knusprigen Schokoladenperlen, glasiert mit Eierlikörglasur

ALLERGENE 1, 2, 4 * ENTHÄLT ALKOHOL

 gekühlt 4 Tage

TÖRTCHENSTÜCKPREIS:

Brutto: 7,40 €

Netto: 6,92 €

Produktnummer 2203

HIMBEER-MASCARPONE-TÖRTCHEN

Saftiger Orangen-Biskuit mit Mascarponecreme, belegt mit Himbeeren

ALLERGENE 1, 2, 4 *

 gekühlt 4 Tage

TÖRTCHENSTÜCKPREIS:

Brutto: 7,40 €

Netto: 6,92 €

Produktnummer 2466



TÖRTCHEN

MANGO-BUTTERMILCH-TÖRTCHEN

Saftiger Orangen-Biskuit mit Buttermilchcreme, gefüllt mit Mangostücken und zuoberst eine Schicht Mangocreme

ALLERGENE 1, 2, 4 *

 gekühlt 4 Tage

TÖRTCHENSTÜCKPREIS:

Brutto: 7,40 €

Netto: 6,92 €

Produktnummer 2487



KIRSCH-JOGHURT-TÖRTCHEN

Lockerer Schokoladen-Biskuit, gefüllt mit Joghurt-Kirschsahne, dann mit Kirschen belegt

ALLERGENE 1, 2, 4, 6 *

 gekühlt 4 Tage

TÖRTCHENSTÜCKPREIS:

Brutto: 7,40 €

Netto: 6,92 €

Produktnummer 2252

TIRAMISU-TÖRTCHEN

Lockerer Vanille-Biskuit und Mascarponecreme. Verfeinert mit einem Schuss Amaretto und in Kaffee getränktem Löffel-Biskuit. Am Ende eine dünne Schicht Kakaopuder

ALLERGENE 1, 2, 4, 6 * ENTHÄLT ALKOHOL

 gekühlt 4 Tage

TÖRTCHENSTÜCKPREIS:

Brutto: 7,40 €

Netto: 6,92 €

Produktnummer 2206



TARTELETTES

TARTELETTES

Handgemachte Tartelettes aus Berlin sind nicht nur kleine Kopien der großen Tartes, sondern ebenfalls eine eigene Kreation aus hochwertigen Zutaten – entweder fruchtig-frisch oder nussig-knusprig, aber immer mit bestem Buttermürbeteig.

HINWEIS

Mindestabnahmemenge 10 Stück



Saisonal

ERDBEER-TARTELETTE

Gebackener Mürbteigboden, gefüllt mit Vanillecreme und mit frischen Erdbeeren belegt, dann glasiert

ALLERGENE 1, 2, 4, 5 *

 gekühlt 4 Tage

TARTELETTESTÜCKPREIS:

Brutto: 7,40 €

Netto: 6,92 €

Produktnummer 2481

PASSIONSFRUCHT-TARTELETTE

Gebackener Mürbteigboden, gefüllt mit Fruchtcreme aus Passionsfrucht. Mit Zartbitterschokoladen-Ganache verfeinert

ALLERGENE 1, 2, 4, 5 *

 gekühlt 4 Tage

TARTELETTESTÜCKPREIS:

Brutto: 7,40 €

Netto: 6,92 €

Produktnummer 2210



TARTELETTES

ZITRONE-BAISER-TARTELETTE

Gebackener Mürbeteigboden, gefüllt mit Zitronen-Fruchtcreme. Mit einer Baiserhaube verziert und anschließend abgeflammt

ALLERGENE 1, 2, 4 *

 gekühlt 4 Tage

TARTELETTESTÜCKPREIS:

Brutto: 7,40 €

Netto: 6,92 €

Produktnummer 2209



NUSSTARTELETTE

Sahnekaramell vermischt mit Haselnüssen, Mandeln, Walnüssen und Pistazien, verfeinert mit Schokoladen-Ganache

ALLERGENE 1, 2, 4, 6 *

 gekühlt 4 Tage

TARTELETTESTÜCKPREIS:

Brutto: 7,40 €

Netto: 6,92 €

Produktnummer 2208



KLEINGEBÄCK

BAISER

Ein Baiser (sprich: Beh-Seh) ist ein leckeres Schaumgebäck aus gezuckertem Ei-Schnee, das wir selbst herstellen und es unter anderem zum Garnieren von Kuchen oder Süßspeisen verwenden. Schmeckt aber auch ohne Kuchen süß, lecker und abwechslungsreich, zum Beispiel mit Kaffee.

HINWEIS

Mindestabnahmemenge 20 Stück



BAISER NATUR

Eiklar und Zucker schaumig gerührt, dann für längere Zeit getrocknet

ALLERGENE 2 *

 Bis zu 4 Wochen bei trockener Lagerung

BAISERSTÜCKPREIS:

Brutto: 1,50 €

Netto: 1,40 €

Produktnummer 2040

BAISER KAFFEE

Eiklar und Zucker schaumig gerührt, mit gemahlenem Kaffee vermischt, dann für längere Zeit getrocknet

ALLERGENE 2 *

 Bis zu 4 Wochen bei trockener Lagerung

BAISERSTÜCKPREIS:

Brutto: 1,50 €

Netto: 1,40 €

Produktnummer 3266



KLEINGEBÄCK

BAISER HIMBEERE

Eiklar und Zucker schaumig gerührt, mit Himbeerbruch vermischt, dann für längere Zeit getrocknet

ALLERGENE 2 *

 Bis zu 4 Wochen bei trockener Lagerung

BAISERSTÜCKPREIS:

Brutto: 1,50 €

Netto: 1,40 €

Produktnummer 3265



KLEINGEBÄCK

ECLAIRS

Für unsere Eclairs machen wir ebenfalls alles selbst in der Berliner Backstube. Vom Brandteig bis zur Füllung – hier überlassen wir nichts dem Zufall. Aber Vorsicht: der Name kommt aus dem Französischen und heißt „Blitz“, weil sie so schnell verputzt sind – da sie soooo lecker schmecken!

HINWEIS

Mindestabnahmemenge 20 Stück



MOKKA ECLAIR

Gebackener Brandteig, gefüllt mit Moccacreme und mit Zartbitter-Schokoladenglasur überzogen

ALLERGENE 1, 2, 4 *

 gekühlt 2 Tage

ECLAIRSTÜCKPREIS:

Brutto: 4,50 €

Netto: 4,21 €

Produktnummer 3456

PISTAZIEN ECLAIR

Gebackener Brandteig, gefüllt mit Pistaziencreme und mit Pistazienglasur überzogen

ALLERGENE 1, 2, 4 *

 gekühlt 2 Tage

ECLAIRSTÜCKPREIS:

Brutto: 4,50 €

Netto: 4,21 €

Produktnummer 3457



KLEINGEBÄCK

AMERICAN COOKIES

Die Gebäckprofis der Berliner Kaffeerösterei gehen niemandem auf den Keks, sie backen sie aber selbst. Und das nicht nur mit bester Schokolade, sondern auch mit unterschiedlichen Nüssen, Früchten und viel Hingabe.

HINWEIS

Mindestabnahmemenge 20 Stück



CHOCOLATE CHIP COOKIE

American Cookie mit Stücken aus Edelschokolade und gehackten Kakaobohnen

ALLERGENE 1, 2, 4, 6 *

 Bis zu 6 Tagen bei trockener Lagerung

COOKIE-STÜCKPREIS:

Brutto: 3,60 €

Netto: 3,36 €

Produktnummer 2150

SCHOKOLADE-ERDNUSS-COOKIE

Klassischer American Cookie mit Erdnüssen und Stückchen aus weißer und Edelvollmilch-Schokolade

ALLERGENE 1, 2, 3, 4, 6 *

 Bis zu 6 Tagen bei trockener Lagerung

COOKIE-STÜCKPREIS:

Brutto: 3,60 €

Netto: 3,36 €

Produktnummer 2041



KLEINGEBÄCK

HAFERFLOCKEN-FRÜCHTE-COOKIE

Cookie-Teig mit Haferflocken, getrockneten Cranberries, Aprikosen und Walnussstücken

ALLERGENE 1, 2, 3, 4, 6 *

 Bis zu 6 Tagen bei trockener Lagerung

COOKIE-STÜCKPREIS:

Brutto: 3,60 €

Netto: 3,36 €

Produktnummer 3264



MANDEL-KARAMELL-COOKIE

Cookie-Teig vermischt mit einer Nussmasse, Karamellstücken und Mandeln

ALLERGENE 1, 2, 4, 6 *

 Bis zu 6 Tagen bei trockener Lagerung

COOKIE-STÜCKPREIS:

Brutto: 3,60 €

Netto: 3,36 €

Produktnummer 3263

KLEINGEBÄCK

KEKSE

Neben Kuchen, Torten und Tartelettes kriegen wir in der Berliner Kaffeerösterei auch einiges an Keksen gebacken. Lassen Sie sich überraschen von hausgemachten Spezialitäten und Gebäck für jeden Anlass und Geschmack.



CANTUCCINI (1 KG-BEUTEL)

Hausgemachtes Mandelgebäck, das einst aus der Nähe von Florenz den Weg in die Backstube der Berliner Kaffeerösterei gefunden hat

ALLERGENE 1, 2, 6 *

 Bis zu 6 Monate bei trockener Lagerung

PREIS FÜR DEN 1 KG-BEUTEL:

Brutto: 29,90 €

Netto: 27,94 €

Produktnummer 325324

| IHRE TORTENIDEE



IHRE TORTENIDEE

Wir realisieren Ihre Tortenidee auf Anfrage: konditorei@berliner-kaffeeoesterei.de



MEHR INFOS



ALLERGENE

- 1 Glutenhaltige Getreide
- 2 Eier und Erzeugnisse daraus
- 3 Erdnüsse und Erzeugnisse daraus
- 4 Milch und Erzeugnisse daraus
- 5 Soja und Erzeugnisse daraus
- 6 Schalenfrüchte namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Makadamianüsse und Erzeugnisse daraus
- 7 Fisch und Erzeugnisse daraus
- 8 Sesamsamen und Erzeugnisse daraus

NOCH FRAGEN?

So erreichen Sie uns:

E-Mail: konditorei@berliner-kaffeeoesterei.de

Telefon: 030-284 700-331

Abholort für Ihre Torten und Bestellungen:

Uhlandstraße 173/174, 10719 Berlin-Charlottenburg

Lieferungen und Übergabe in einer anderen Filiale auf Anfrage.

LEGENDE

-   Durchmesser bzw. Größe der Kuchen, Tartes oder Torten
-   Stücke pro Kuchen, Tarte oder Torte
-  Angabe zur Haltbarkeit

