tigertörtchen

HOCHZEIT

Süße Trends für den schönsten Tag

oh happy day

TORTEN
ETAGEREN
CUPCAKES
CAKE-POPS
MACARONS
PLATZKARTEN

Liebes Brautpaar,

Trauzeugen, Hochzeitsplaner,
Eltern und Bald-Schwiegereltern,

wir freuen uns sehr über Euer Interesse an unseren tigertörtchen Produkten zur Bereicherung eines unvergesslichen Tages. Mit tigertörtchen haben wir uns als verantwortungsbewusster und zuverlässiger Anbieter von Mini-Cupcakes, Anschnitt-Torten, Candy-Bars, Platzkarten, Gastgeschenken und vielen weiteren, hochwertigen Süßwaren am Markt etabliert. Durch den Einsatz von ausgewählten Rohstoffen sowie der Eigenentwicklung von innovativen Rezepturen und Designs durch unser erfahrenes Konditorenteam bieten wir Euch eine einzigartige und moderne Produktpalette an.

Sehr gerne tragen wir zur Umsetzung Eurer Traumhochzeit in jeglicher Größe bei. Wir werden alles daran setzen, Eure Wünsche gemeinsam mit Euch zu realisieren und stehen Euch mit Rat und Tat sowie unserem umfangreichen Erfahrungsschatz bei der Planung beiseite.

und das tigertörtchen Team

tigertörtchen GmbH
Alle Inhalte dieses Flyers – insbesondere Texte, Fotografien und Grafiken – sind urheberrechtlich geschützt. Bitte fragt uns, falls Ihr Inhalte dieses Flyers verwenden möchtet.

Weitere Informationen zu unseren Hochzeitsprodukten findet Ihr unter
www.tigertoertchen.de/hochzeit

INHALT

6
Unser Konzept
Cupcake Etageren, Mix-Etageren, Candy-Bars und Hochzeitstorten.

18
Anschnitt Torte
Anschnitt Torten für die Cupcake / Candy-Bar Etageren oder als kleine Hochzeitstorte freistehend nach Euren Wünschen.

28
Hochzeitstorte
Traumhafte mehrstöckige Hochzeitstorte ganz nach Euren Geschmacks- und Designwünschen.

36
Grösse & Geschmack
Kombiniert unsere unterschiedlichen Tortengrößen und -geschmacksrichtungen.

44
Designtorte
Kleine, süße Designobjekte zur Krönung der Hochzeitstafel. Auch als Arrangement ein absolutes Highlight.

50
tigertörtchen Cupcakes
Unsere Cupcakes in der speziellen tigertörtchen Größe: süß, herzhaft oder als Cuptails.

56
Cake-Pops
Cake Pops eignen sich hervorragend als kleiner, und köstlich saftiger Kuchensnack.

60
Macarons
Durch die farbigen „Shells" können die köstlichen Macarons wunderbar in Euer Designkonzept integriert werden.

64
Schokotafeln
Unsere Schokoladenkreationen als Gastgeschenk, Platzkarte oder Bestandteil der Candy-Bar.

68
Marshmallows
Fruchtige Marshmallows als optimale Ergänzung zur Candy-Bar.

72
Präsentation
Die süßen Köstlichkeiten lassen sich in unterschiedlicher Form, und passend zu Eurem Dekorationskonzept präsentieren.

84
Standard Etageren
Standardisierte Hochzeits-Etageren in den Größen M, L und XL bieten Euch die tigertörtchen Qualität zu einem geringeren Preis.

96
Limonade
Vervollständigt wird der Sweet-Table durch die Integration und Präsentation von erfrischenden Getränken.

100
Platzkarten & Gastgeschenke
Verzaubert Eure Gäste mit einer originellen Platzkarte oder einem ausgefallenen „Dankeschön".

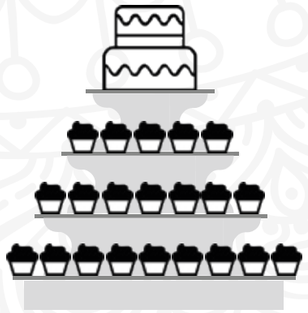
110
FAQ Allgemein
Wissenswertes rund um unseren Service vor und an Eurem großen Tag.

112
FAQ Standard
Wissenswertes zu unseren Standard Etageren der Größe M, L, XL.

Seite 84: Standard Etageren

Seite 18: Anschnitt Torte

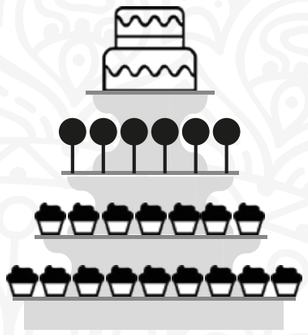
UNSER KONZEPT



Cupcake-Etagere

Die mehrstöckige Etagere (2-6 Ebenen) mit unterschiedlichen Cupcakes / Cuptails wird gekrönt von einer Anschnitt-Torte (optional).

Anschnitt-Torte ab Seite 18
Cupcakes und Cuptails ab Seite 50
Etagerengestaltung ab Seite 72



Mix-Etagere

Die mehrstöckige Etagere (2-6 Ebenen) mit unterschiedlichen Cupcakes / Cuptails und Cake-Pops wird gekrönt von einer Anschnitt-Torte (optional).

Anschnitt-Torte ab Seite 18
Cupcakes und Cuptails ab Seite 50
Cake-Pops ab Seite 56
Etagerengestaltung ab Seite 72

Standard-Etagere

Die preisgünstigere Alternative unserer Mix-Etagere. In drei verschiedenen Größen mit Anschnitt-Torte und einer bunten Auswahl an Cupcakes / Cuptails sowie Cake-Pops erhältlich.

Standard-Etageren ab Seite 84

Candy-Bar

Präsentation unterschiedlicher süßer Produkte in einem abgestimmten Arrangement aus Dekoelementen. Hier könnt Ihr die verschiedenen Produkte aus unserem Sortiment frei zusammen stellen. Die Candy-Bar eignet sich sowohl zur Präsentation des Dessert-Buffets wie auch als Highlight auf einer kleinen aber feinen Hochzeitsfeier. In die Dekoration könnt Ihr weitere Elemente aus Eurem Hochzeitskonzept (z.B. Blumen) einarbeiten.

Hochzeitstorte

Design-Torte

Neben unseren Cupcake-Etageren bieten wir auch „freistehende" Hochzeitstorten an. Die klassische Hochzeitstorte (3-5 Ebenen) kombiniert verschiedene Geschmacksrichtungen mit einem ganzheitlichen Design.
Die einstöckige Designtorte führt ein ausgefallenes Hochzeitsdesign fort und wird einzeln oder in mehreren Varianten als Highlight präsentiert.

Hochzeitstorten ab Seite 28
Designtorten ab Seite 44

BEISPIEL

CUPCAKE ETAGERE

Unsere variable Cupcake Hochzeitstorte ist die moderne Variation einer klassischen Hochzeitstorte.

Der Brauch der Hochzeitstorte hat verschiedene Ursprünge. Ausgehend vom Mandelkuchen im alten Rom, über das Hochzeitsbrot des Mittelalters bis hin zum Kuchenstapeln des 18. und 19. Jahrhunderts hat sich der Brauch des gemeinsamen Anschneidens etabliert.

Mit der Hochzeitstorte können die Gäste auch über den Geschmack am Glück des Paares teilhaben. Die Gäste „kosten" und schmecken wie süß die Liebe des Brautpaars ist.

Beispiel

Etagere: Ebene 2-6
Dekoband: Weinrot
A5-Aufsteller

Torte
Design D
16 cm & 20 cm
(26 - 40 Stücke)*

Cupcakes
180 Stück

Cuptails
60 Stück

614,00 €**
60 - 90
Gäste

*Je nach Schnitt (siehe Seite 39)
**Preis basiert auf Selbstabholung & -aufbau

BEISPIEL

MIX ETAGERE

Die Mix-Etagere erweitert unsere Cupcake Etagere (Anschnitt-Torte und Cupcakes) um Cake-Pops, die ebenfalls auf der Etagere platziert werden können. Je nach Anzahl an süßen Produkten können wir verschiedene Etageren-Ebenen kombinieren. Unterschiedliche Bohrungen lassen unsere Cake-Pops sicher auf der Etagere stehen.

Durch verschiedene Farbkombinationen der süßen Köstlichkeiten und Dekobänder lässt sich die Mix Etagere optimal in Euer Farbkonzept integrieren.

Etagere: Ebene 2-5
Dekoband: Petrol
A5-Aufsteller

Torte
Design L
16 cm & 20 cm
(26 - 40 Stücke)*

Cake-Pops
34 Stück

Cupcakes
120 Stück

477,50 €**
40 - 80
Gäste

Beispiel

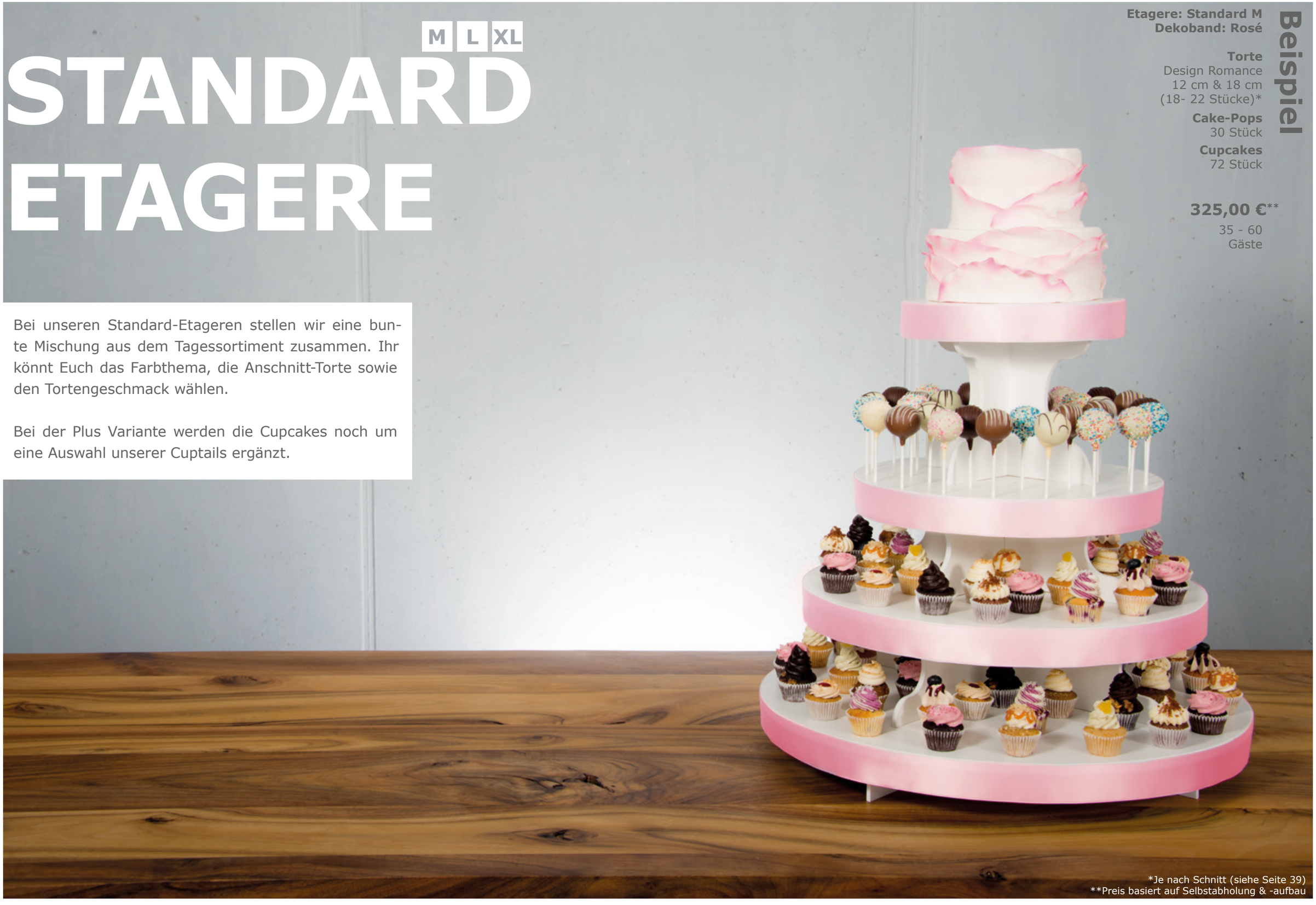
*Je nach Schnitt (siehe Seite 39)
**Preis basiert auf Selbstabholung & -aufbau

M L XL

STANDARD ETAGERE

Bei unseren Standard-Etageren stellen wir eine bunte Mischung aus dem Tagessortiment zusammen. Ihr könnt Euch das Farbthema, die Anschnitt-Torte sowie den Tortengeschmack wählen.

Bei der Plus Variante werden die Cupcakes noch um eine Auswahl unserer Cuptails ergänzt.



Beispiel

Etagere: Standard M
Dekoband: Rosé

Torte
Design Romance
12 cm & 18 cm
(18- 22 Stücke)*

Cake-Pops
30 Stück

Cupcakes
72 Stück

325,00 €**
35 - 60
Gäste

*Je nach Schnitt (siehe Seite 39)
**Preis basiert auf Selbstabholung & -aufbau

BEISPIEL

CANDY BAR

Unser Highlight: Die Candy-Bar mit einem bunten und abwechslungsreichen Mix aus dem umfangreichen tigertörtchen Produktsortiment. Das Design, die Dekoelemente sowie die Produkte werden an das jeweilige Hochzeitsmotto angepasst. Da ist für jeden Geschmack etwas dabei.

Beispiel

Etagere: Ebene 2-5
Dekoband: Weiss
A5-Aufsteller

Torte
Design G
16 cm & 20 cm
(26 - 40 Stücke)*

Cake-Pops
24 Stück

Cupcakes
142 Stück

Marshmallows
50 Stück

Macarons
40 Stück

Dekoelemente

607,50 €**
60 - 100
Gäste

*Je nach Schnitt (siehe Seite 39)
**Preis basiert auf Selbstabholung & -aufbau

TORTEN TABLE

Für die besondere Feier bieten wir exklusive Torten in Eurem Wunschdesign an. Hier werden individuelle Geschmacksrichtungen, zusätzlicher Crunch, eine edle Dekoration sowie eine besondere Tortenhöhe kombiniert. In einer Gruppe von Torten arrangiert ersetzen diese eine mehrstöckige Hochzeitstorte.

Beispiel

Design Torte
Blattgold, 16cm
(16 - 24 Stücke)*

84 €**
pro Torte

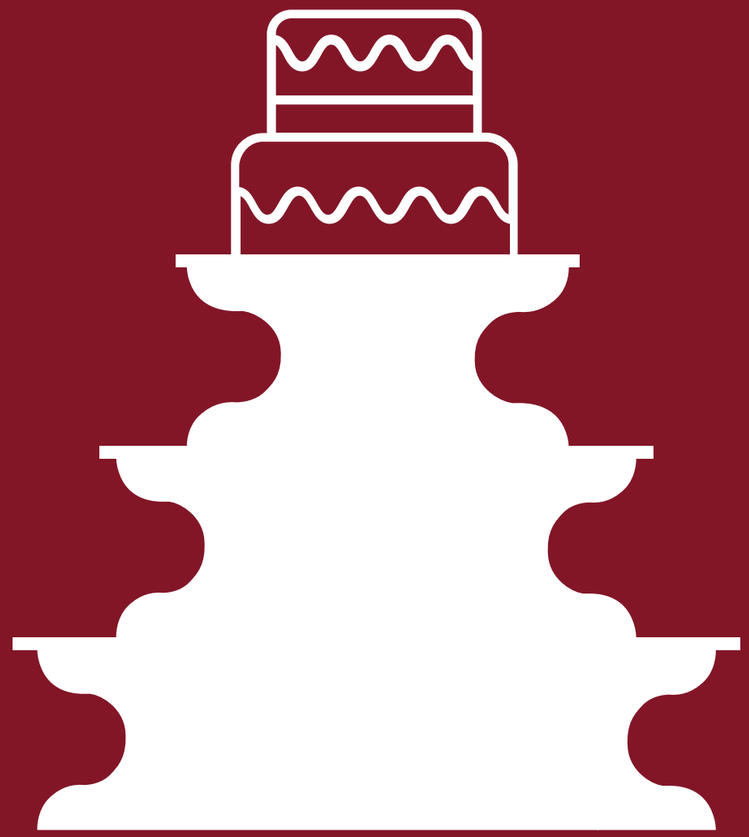
*Je nach Schnitt (siehe Seite 39)
**Preis basiert auf Selbstabholung & -aufbau

ANSCHNITT TORTE

Traditionell wird die Hochzeitstorte vom Brautpaar angeschnitten. Hierbei gilt, dass derjenige in der Ehe das Sagen hat, der seine Hand über der des anderen auf dem Messer hält. Mit unserer Anschnitt-Torte könnt Ihr diese Tradition auch bei unseren gemischten Etageren aufrecht erhalten. Die Anschnitt-Torte wird auf der obersten Ebene der Cupcake / Candy-Bar Etagere präsentiert und kann somit wirkungsvoll angeschnitten werden.

Für die Anschnitt-Torte haben wir verschiedene Design-Vorschläge erarbeitet. Gerne könnt Ihr aus diesen Vorschlägen auswählen, verschiedene Ebenen kombinieren oder Eure individuelle Torte kreieren lassen. Die Torte kann mit Fondant, Marzipan oder Creme ummantelt, nach Euren Wünschen verziert sowie mit Eurem Lieblings-tigertörtchen-Geschmack gefüllt werden.

Unsere Anschnitt-Torten bieten wir für die Cupcake / Candy-Bar Etageren im Durchmesser von 12 bis 28 cm an.



Design A

Obere Ebene: Fondant mit Kissenoptik und eingesetzten Perlen.

Untere Ebene: Fondant mit eingefärbten Lamellen.

Design B

Obere Ebene: weißes Fondant mit eingefärbter Spitze.

Untere Ebene: Eingefärbtes Fondant mit weißer Spitze.

Design C

Obere Ebene: Mit Fondant weiß eingedeckt und mit Wunschtext beschriftet.

Untere Ebene: Fondant in Marmor-Optik und Blattgold Adern verziert.

Design D

Obere Ebene: Eingefärbtes Fondant mit Silber-Streifen und Schleife.

Untere Ebene: Eingefärbtes Fondant mit durchgängigem Muster (Federn).

Design E

Obere Ebene: Eingefärbtes Fondant mit modellierter Orchidee.

Untere Ebene: Eingefärbtes Fondant mit aufgetragenem Muster (Gold).

Design F

Obere Ebene: Mit Fondant als Baumstamm modelliert und mit Pilzen dekoriert (inkl. Initialen den Brautpaars).

Untere Ebene: Mit Creme und Fondant als Birkenstamm dekoriert.

Design G

Obere Ebene: Mit Fondant eingedeckt und Glitzerzucker (Gold) dekoriert.

Untere Ebene: Mit Fondant eingedeckt und mit Airbrush-Muster (Gold) dekoriert.

Design H

Obere Ebene: In Fondant mit Metallic Optik (Bronze) eingedeckt und modellierten Blüten verziert.

Untere Ebene: Marmoriertes Fondant (Farbschema: Grau).

Design I

Obere Ebene: Mit Creme horizontal eingestrichen und Eukalyptus Dekoration.

Untere Ebene: Mit Creme horizontal eingestrichen und Olivenzweig Dekoration

Design J

Obere Ebene: Mit Creme wild eingestrichen.

Untere Ebene: Mit Cremeblüten in unterschiedlichen Formen und Farben dekoriert (Farbschema: Lila).

Design K

Obere Ebene: Mit Creme eingestrichen - breites Streifenmuster und Rosenblüte verziert.

Untere Ebene: Mit Creme eingestrichen - schmales Streifenmuster.

Design L

Obere Ebene: Semi-Naked Cake einfarbig eingestrichen und Früchten verziert.

Untere Ebene: Semi-Naked Cake mit Erdbeercreme geschichtet, weiß eingestrichen und Früchten verziert.

Design M

Obere Ebene: Mit Creme eingestrichen - schmales Streifenmuster und Schokoladendrip verziert.

Untere Ebene: Semi-Naked Cake mit Schokoladencreme eingestrichen und Schokoladendrip verziert.

Design O

Obere Ebene: Mit Creme und farbigen Highlights glatt eingestrichen und partiellem Schokoladendrip verziert.

Arrangement von echten Blüten und Baiser passend zur Tischdekoration.

Untere Ebene: Mit Creme und farbigen Highlights horizontal eingestrichen und partiellem Schokoladendrip verziert.

Design N

Mit Creme eingestrichen und mit Blattgold Highlights sowie farbigem Schokoladendrip verziert.

Arrangement von echten Blüten passend zur Tischdekoration.

Design P

Obere Ebene: Mit weißer Creme eingestrichen und Schokoladendrip in Kontrastfarbe dekoriert.

Untere Ebene: Mit schwarzer Creme eingestrichen und Schokoladendrip in Kontrastfarbe dekoriert.

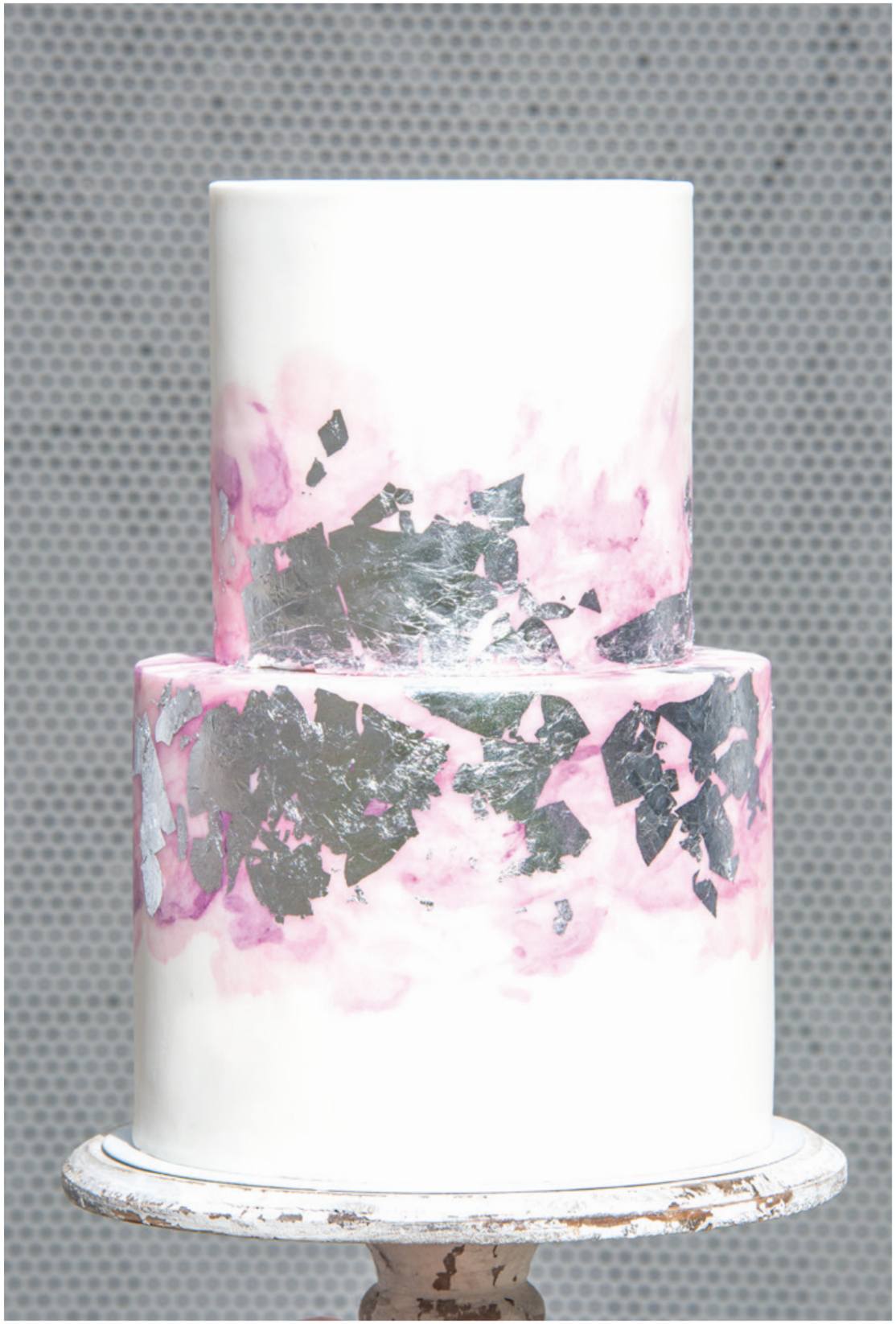
HOCHZEITS TORTE

Zusätzlich zur tigertörtchen Etagere / Candy-Bar mit Anschnitt-Torte kreieren wir auch klassische, mehrstöckige Hochzeitstorten ganz nach Euren Wünschen.

Diese können parallel zu einer Candy-Bar, zum separaten Anschnitt nach der Trauung oder gegen Mitternacht sowie als zusätzliches Highlight zum Dessert-Buffet angeschnitten und den staunenden Gästen serviert werden.

Bei den Hochzeitstorten sind der Fantasie keine Grenzen gesetzt. Gemeinsam mit Euch konzipieren wir ein Unikat oder realisieren bereits existierende Vorstellungen.

Präsentiert Ihr die Torte auf einer eigenen Etagare, richten wir diese auf einer Silberplatte an. Solltet Ihr eine eigene Etagere oder Kuchenplatte für die Präsentation der Anschnitt-Torte besitzen, könnt Ihr uns diese gerne im Vorfeld vorbei bringen. Ein späteres Umsetzen nach dem Dekorieren der Torte ist nicht mehr möglich.

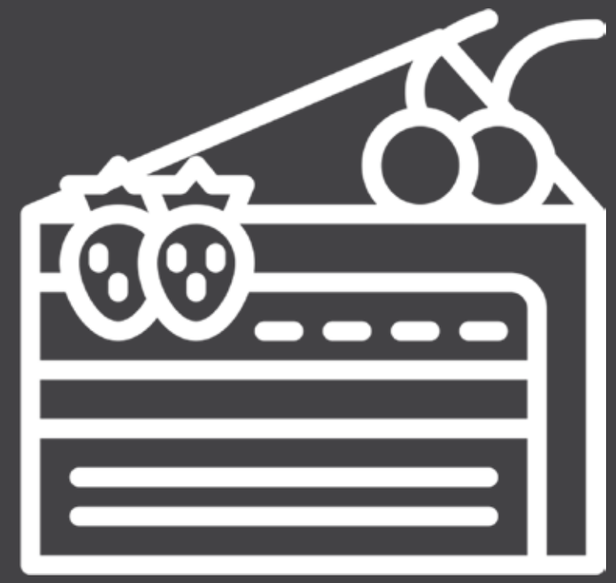


GRÖSSE & GESCHMACK

Die Torten können hinsichtlich der Größe, der Schichtung sowie der Geschmäcker (Boden, Creme und Extra) individuell gestaltet werden.

Wir empfehlen, die oberste Ebene ganz nach dem Geschmack des Brautpaars zu gestalten. Besondere Gästewünsche und Einschränkungen (Glutenfrei, Vegan, Laktosefrei) können dann in den weiteren Ebenen berücksichtigt werden.

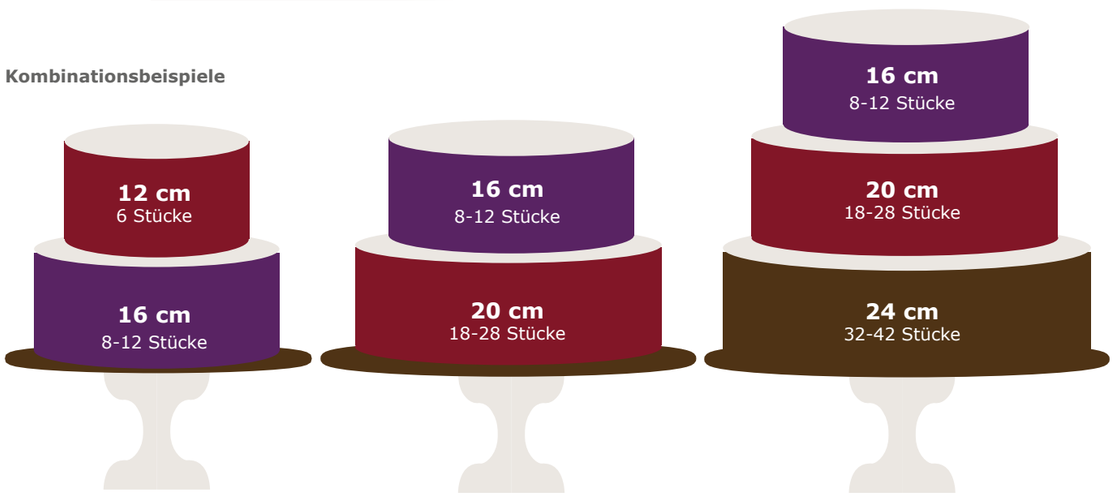
Die Anzahl an Kuchenstücken hängt von dem gewählten „Schnittmuster" - Würfelschnitt oder Eckenschnitt - sowie der Anzahl an Ebenen ab. Die typische traditionelle Hochzeitstorte, wie man sie von den Traumhochzeiten kennt, ist 1-stöckig, 3-stöckig oder 5-stöckig.



Durchmesser der Anschnitt-Torte* (cm)	Anzahl Stücke (Würfelschnitt)	Anzahl Stücke (Eckenschnitt)
12	**6**	**6**
16	**12**	**8**
18	**16**	**12**
20	**28**	**18**
22	**36**	**26**
24	**42**	**32**
26	**48**	**42**
28	**60**	**52**

*Tortenhöhe: 10 cm

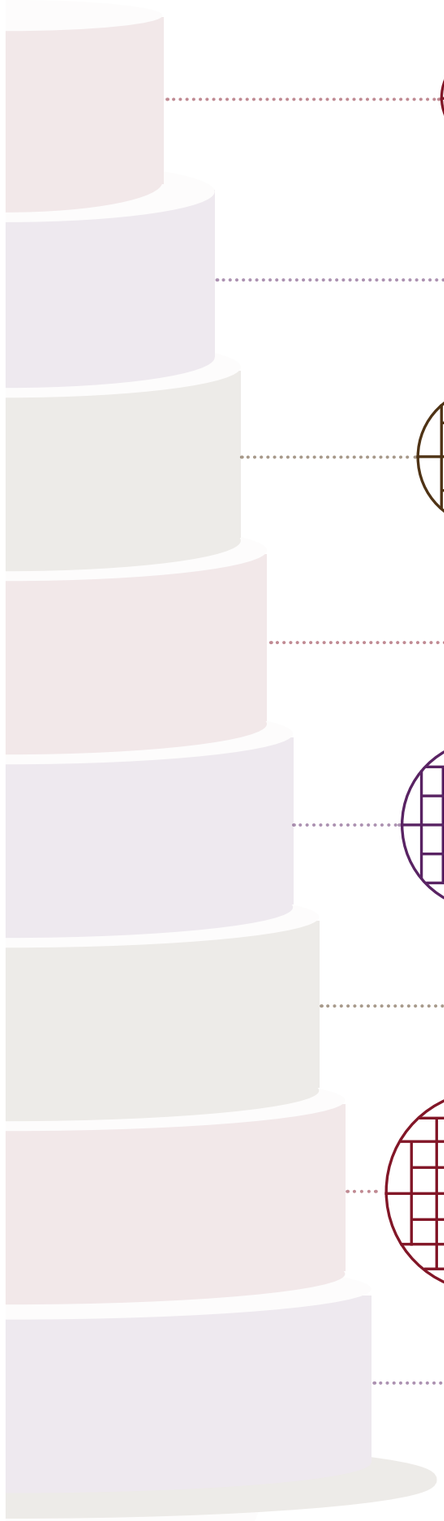
Kombinationsbeispiele

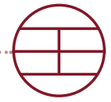


12 cm -16 cm
14 - 18 Stücke

16 cm - 20 cm
26 - 40 Stücke

16 cm - 20 cm - 24 cm
58 - 82 Stücke



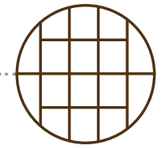


12cm
6 Stücke
Würfelschnitt

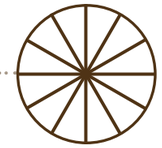
12cm
6 Stücke
Eckenschnitt

16cm
12 Stücke
Würfelschnitt

16cm
8 Stücke
Eckenschnitt



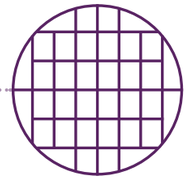
18cm
16 Stücke
Würfelschnitt



18cm
12 Stücke
Eckenschnitt

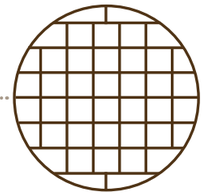
20cm
28 Stücke
Würfelschnitt

20cm
18 Stücke
Eckenschnitt

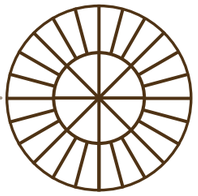


22cm
36 Stücke
Würfelschnitt

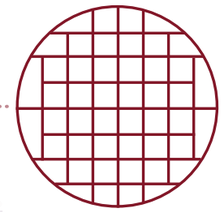
22cm
26 Stücke
Eckenschnitt



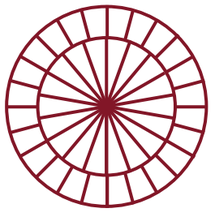
24cm
42 Stücke
Würfelschnitt



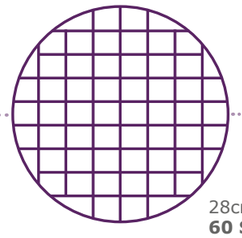
24cm
32 Stücke
Eckenschnitt



26cm
48 Stücke
Würfelschnitt



26cm
42 Stücke
Eckenschnitt

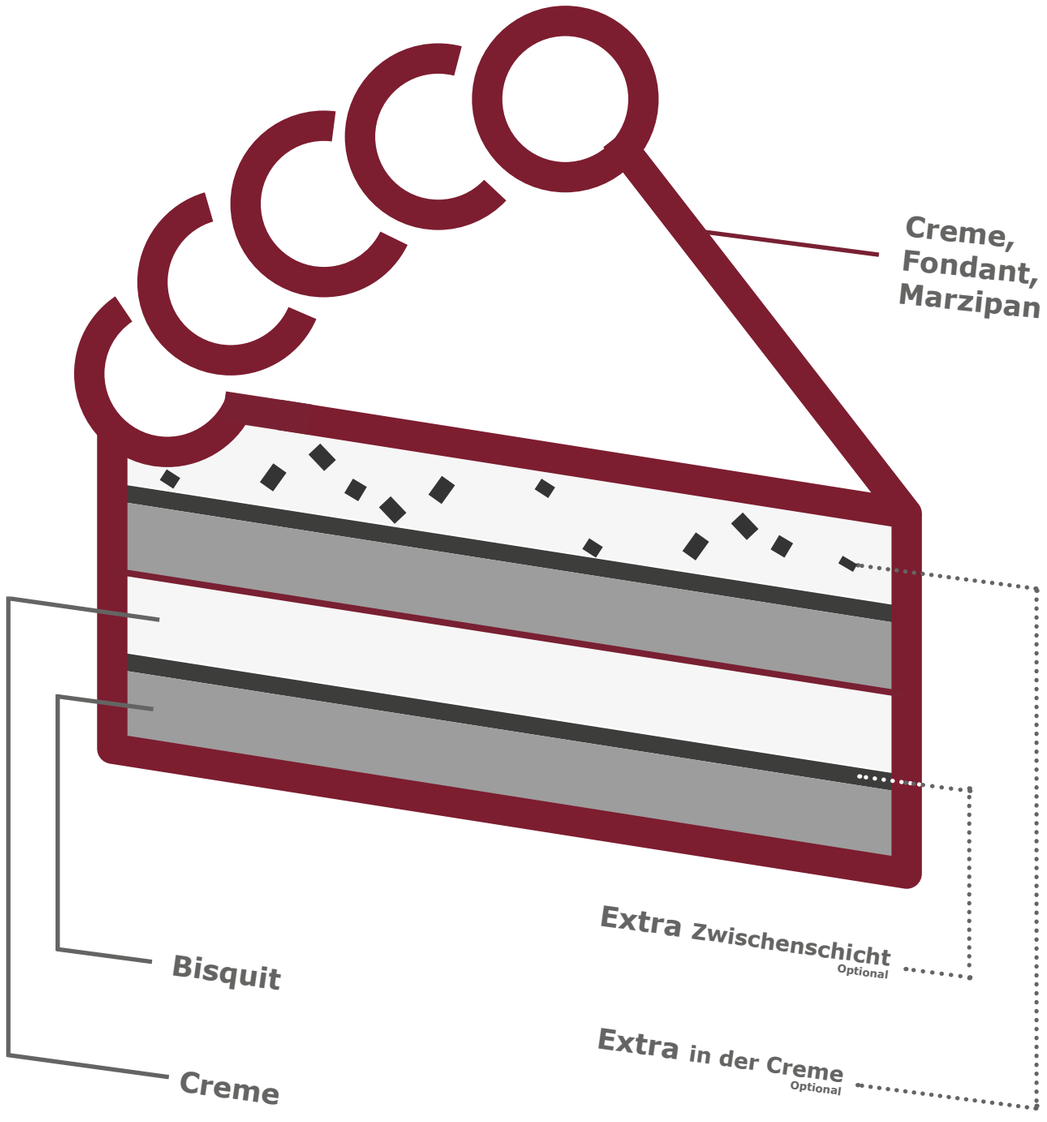


28cm
60 Stücke
Würfelschnitt

28cm
54 Stücke
Eckenschnitt

Die möglichen Geschmacksrichtungen und Zusammenstellungen bei einer Hochzeitstorte sind schier unendlich. Wir schlagen jedoch vor, mindestens einen Geschmacks-"Klassiker" (Vanille, Schokolade, Erdbeere, Himbeere) in der Torte oder bei der Auswahl der Cupcakes zu berücksichtigen. Ebenso können spezielle Gästewünsche (Allergien, Ernährungswünsche, Alkohol etc.) entweder in die Auswahl einer Tortenschicht, oder in die Auswahl der Cupcakes einfließen.

Durch Extras in der Torte (z.B. Crunch in der Creme oder einer speziellen Zwischenschicht) kann eine besondere Überraschung in die Torte eingearbeitet werden.



CREME FÜLLUNG

Schokolade [1,2]

Vanille [1,2]

Mango [1,2]

Erdbeere [1,2]

Zitrone [1,2]

Tonka [1,2]

Himbeere [1,2]

Maracuja [1,2]

Cassis [1,2]

Nougat

Yutsu [1,2]

Kirsche [1,2]

EXTRA (Optional)

In der Creme:

Schoko Chips [1,2]

Karamell Crunch [1,2]

Mandel Crunch [1,2]

Haselnuss Crunch [1,2]

Pistazien [1,2]

Erdnüsse [1,2]

Frucht Zwischenschicht:

Himbeere [1,2]

Mango [1,2]

Erdbeere [1,2]

Zitrone [1,2]

Yutsu [1,2]

Maracuja [1,2]

Crunch Zwischenschicht:

Schokolade [1]

Himbeere [1]

Orange [1]

Schwarzer Sesam [1]

Grobes Salz [1]

Rosmarin [1]

BISQUIT BÖDEN

Schokolade [1,2]

Vanille [1,2]

Zitrone [1,2]

Mandel [1,2]

Haselnuss [1,2]

1: Vegane Variante möglich
2: Glutenfreie Variante möglich

TRENDS & KLASSIKER

Kombiniert die einzelnen Bestandteile (Boden, Creme, Crunch, Extra-Schichten) und Tortenebenen ganz nach Eurem Geschmack und dem Motto der Hochzeit.

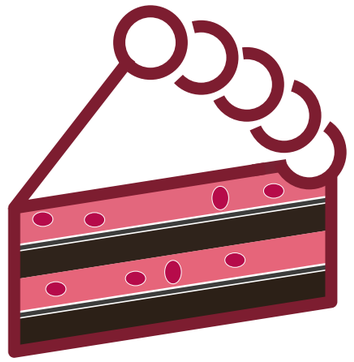
Die äußere Hülle der Torte beeinflusst noch zusätzlich den Geschmack. Fondant als Hülle erhöht die Süße der Torte, Creme unterstreicht den Hauptgeschmack und Marzipan bringt eine zusätzliche Geschmackskomponente mit (Mandel).

Gerne kreieren wir gemeinsam Eure eigene Geschmackskombination und beraten Euch bei der optimalen Zusammenstellung.

Schwarzwald

Auf Wunsch auch mit Kirsch-Wasser-„Schuss"

Bisquit Böden: Schokolade
Creme Füllung: Kirschcreme mit ganzen Kirschen
Extra (Schicht): Schokolade Crunch



Exotisch-Frisch

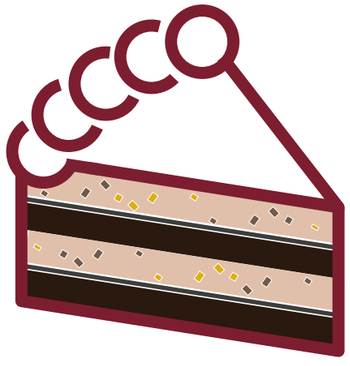
Etwas exotische Säure kombiniert mit der ausser-gewöhnlichen Tonka Bohne.

Bisquit Böden: Zitrone
Creme Füllung: Tonka
Extra (Schicht): Yutsu

Schoko-Himbeere

Der Klassiker für Groß und Klein

Bisquit Böden: Schokolade
Creme Füllung: Himbeercreme mit ganzen Himbeeren



Schoko-Erdnuss

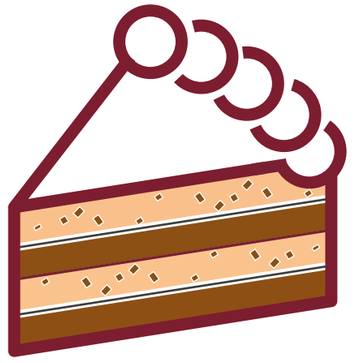
Snickers:„Du bist nicht Du, wenn Du Hunger hast"

Bisquit Böden: Schokolade
Creme Füllung: Schokolade
Extra (Creme): Karamell Crunch, Erdnüsse
Extra (Schicht): Schokolade Crunch

Mandel mit Kick

Mandel und etwas Salz sind eine unwiderstehliche Kombination

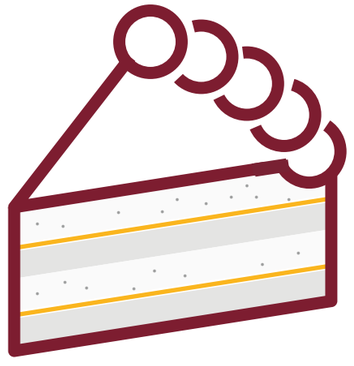
Bisquit Böden: Mandel
Creme Füllung: Schokolade
Extra (Creme): Mandel Crunch
Extra (Schicht): Grobes Salz



Cuja Mara Split

Vanille mit Maracuja...
Eiscreme-Kindheitserinnerungen

Bisquit Böden: Vanille
Creme Füllung: Vanille
Extra (Schicht): Maracuja-Frucht



DESIGN TORTEN

Unsere Design Torten sind für sich allein schon ein Highlight auf der Kuchentafel, der Candy-Bar oder dem Braut-Tisch.

Nach Eurer Vorlage, Euren Ideen sowie Inspirationen gestalten wir eine kleine Torte im besonderen Design. Hierbei wird jede Torte zum speziellen Unikat - exklusiv für Euren außergewöhnlichen Tag.

tigertörtchen CUPCAKES

Für Eure Etagere oder Euer süßes / herzhaftes Buffet steht eine große Auswahl an unterschiedlichen tigertörtchen Cupcakes und Cuptails in unserer speziellen und handlichen Größe zur Verfügung.

Als Cuptails bezeichnen wir unsere preisgekrönte Abwandlung der tigertörtchen Cupcakes. Bei dieser besonderen Form des Snacks verwandeln wir bekannte Cocktail-Rezepte in unwiderstehliche tigertörtchen Kreationen mit dem gewissen Etwas.

Einen Überblick über die aktuellen Sorten (süß, herzhaft oder als Cuptails) sowie die Zutaten und Allergene erhaltet Ihr auf
www.tigertoertchen.de
unter dem Menüpunkt Produkte.

Apfel-Lavendel
Fruchtiger Apfel Cupcake &
Lavendel Creme

Aprikose-Mandel
Aprikosen Cupcake &
Vanille Creme mit Mandelsplitter

Banane-Schoko
Bananen Cupcake &
Schoko Creme mit
Bananen Crunch

Banoffee
Bananen Cupcake &
Caramell Topping

Birne-Nuss
Birne-Nuss Cupcake &
Nougat Creme

Black-Tiger
Schoko Cupcake &
Vanille-Schoko Creme

Blueberry-Cheesecake
Blaubeer-Vanille Cupcake &
Frischkäsecreme Topping
mit Keks

Brat-Apfel
Apfel-Mandel Cupcake &
Vanille-Pudding Creme

Cappuccino-Caramel
Cappuccino Cupcake &
salziges Karamell Topping

Chai-Latte
Chai-Latte Cupcake &
Zitronen Creme

Champagne-Explosion
Champagner Cupcake &
Champagner-Creme mit
Knallbrause

Choc-Nut
Haselnuss Cupcake &
cremiges Schokoladentopping

Cookie-Dough
Vanille Cupcake &
Plätzchenteig Creme

Dark-Brownie
Schoko-Walnuss Cupcake &
dunkeles Schoko Topping

Dattel-Walnuss
Fruchtiger nussiger Cupcake &
frisches Creme Topping

Frankfurter-Kranz
Vanille Cupcake &
Vanille-Krokant Creme
und Himbeere

HimBärchen
Schoko-Himbeer Cupcake &
Himbeer Creme

KiBa-BaKi
Bananen Cupcake & Kirsche
mit Vanille Creme

Kokos-Cassis
Kokos-Johannisbeere Cupcake &
Cassis Creme

Kokos-Kuss
Kokos Cupcake &
luftig süßes Topping

Lemon-Berry
Zitronen Heidelbeer Cupcake &
Zimt Creme

Lemon-Schock
Zitronen Cupcake &
Lemon-Extreme Topping

Mokka-Nuss
Nuss Cupcake &
Schoko Kaffee Topping

Orange-Ingwer
Orange-Mandel Cupcake &
Ingwer Creme

Oreo-Cream
Schokoladen Cupcake &
Vanille-Keks Creme

Peanut-Butter
Erdnuss Cupcake &
Erdnusscreme mit
Johannisbeer Gelee

Pineapple-Power
Ananas Cupcake &
Avocado Zitronen Creme

Rübli-Nuss
Karotten Cupcake &
White Schoko Creme

Samt-Tiger
Samtig herber Cupcake &
frische Zitronen Creme

Schoko-Minze
Schokoladen Cupcake &
Schoko-Minz Topping

Schoko-Peanut
Schokoladen Cupcake &
Karamell-Erdnuss Topping

Schokoholic
Schoko Cupcake &
Schoko Creme mit
Schoko Haube

Spaghetti-Eis
Vanille Cupcake mit
Vanille-Erdbeere Topping

Spree-Welle
Marmor-Kirsch Cupcake &
luftige Schoko Haube

Sweet-Passion
Maracuja Cupcake &
White Chocolate Creme

White-Tiger
Vanille Cupcake &
Schoko-Vanille Creme

White-Tonka
Vanille-Tonka Cupcake &
White Chocolate Creme

Zwetschge-Mohn
Vanille Mohn Cupcake &
Pflaumen Creme

Vegan
Laktosefrei / Ei-Frei

Glutenfrei

Mit Alkohol

Herzhaft

Zutaten und Allerge unter www.tigertoertchen.de/produkte

CUPTAILS

Wir haben bekannte Cocktails und traditionelle Torten in die besondere tigertörtchen Form umgewandelt und mit einer speziellen Infusion versehen. Kurz vor dem Verzehr gelangt so ein zusätzliches Highlight in das Törtchen.

Überrascht Eure Gäste mit einem kleinen Cocktail im handlichen tigertörtchen Format. Zwei, Drei mal auf die Pipette gedrückt...und die Infusion macht aus einem Cupcake einen Cuptail.

Black-Forest
Schoko Cupcake mit Kirsche & Kirschwasser Infusion

Golden-Nougat
Schoko Orange Cupcake & Nougat Creme mit Cognac Infusion

Bloody-Mary
Würziger Tomaten Cupcake & Sellerie Creme mit Vodka Infusion

Irish-Cream
Schoko Cupcake & Brombeer-Vanille Topping mit Baileys Infusion

Piña Colada
Ananas Cupcake & Kokos Topping mit Kokos-Rum Infusion

Coffee-Shooter
Schoko-Kaffee Cupcake & Vanille Creme mit Eierlikör Infusion

Lumumba
Schoko-Nuss Cupcake & Creme Topping mit Rum Infusion

Raspberry-Cream
Vanille Cupcake & Himbeer Topping mit Himbeer Infusion

Erdbeer-Daiquiri
Vanille Cupcake & Vanille-Erdbeer Topping mit Rum Infusion

Mojito
Limette-Rohrzucker Cupcake & Minz Topping mit Rum Infusion

HERZHAFT

Unsere herzhaften Cupcakes sind die optimale Ergänzung für den Sekt-Empfang oder eine besondere Ergänzung zur klassischen Hochzeitstorte.

Ob Curry- oder Weißwurst-Cupcake, verschiedene Käsesorten sowie unterschiedliche Gemüsearten; unsere herzhaften tigertörtchen überraschen mit einem besonderen Geschmack und Fingerfood-Form.

Bloody-Mary
Würziger Tomaten Cupcake & Sellerie Creme mit Vodka Infusion

Käse-Traube
Ziegenkäse Cupcake & frisches Creme Topping

Curry-Tiger
Würstchen Cupcake & Curry Ketchup – Mayo Topping

Kürbis-Speck
Kürbis-Speck Cupcake & Schmand-Kresse Topping

Gemüse-Walnuss
Nussiger Gemüse Cupcake & Kräuter Creme

Tex-Mex
Würziger Mais Cupcake & Guacamole Topping

Gorgonzola-Feige
Gorgonzola Cupcake & frisches Creme Topping

Wiesn-Würstl
Weißwurst Cupcake & Obazda Creme

Zucchini-Mandel
Mandel-Zucchini Cupcake & frisches Creme Topping

Vegan
Laktosefrei / Ei-Frei

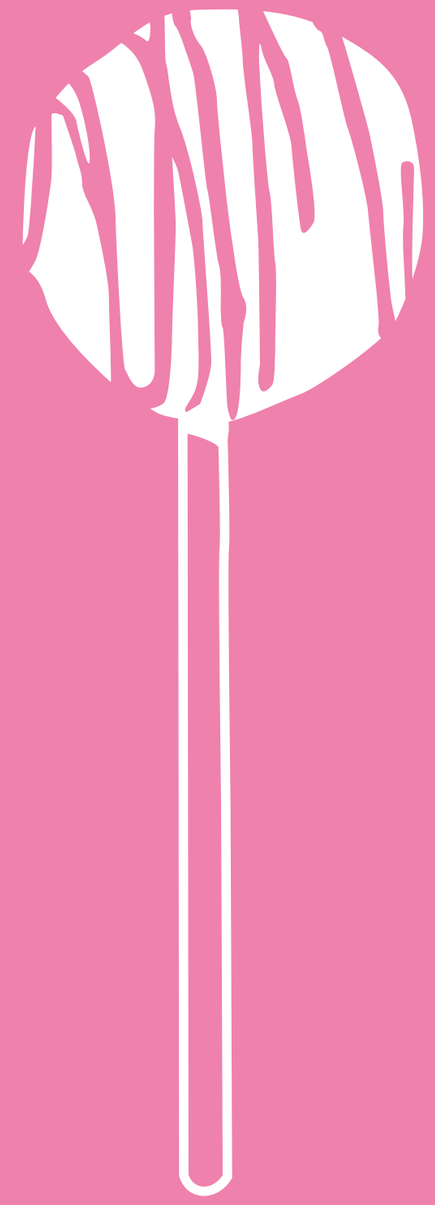
Glutenfrei

Mit Alkohol

Herzhaft

Zutaten und Allerge unter www.tigertoertchen.de/produkte

CAKE POPS



Die kleinen Kuchen am Stiel sind ganz groß in aller Munde, denn Cake Pops sehen nicht nur schön aus, sondern lassen sich vor allem elegant am Stiel essen. Cake Pops eignen sich hervorragend als kleiner, aber feiner Kuchen-Snack.

Köstlich saftiger Kuchen in unterschiedlichen Geschmacksrichtungen wird von einer edlen und knackigen Schokoladenhülle umgeben. Durch die Kombination von farbiger Schokolade, Schokoperlen oder Fruchtpulver ergeben sich unzählige Möglichkeiten, die großen und kleinen Gäste zu verwöhnen und zu verzaubern.

Triple-Choc
Schoko Kuchen mit Vollmilch
und Weißer Schokoladenhülle

Schoko-Minz
Schoko-Minz Kuchen mit
Weißer Schokoladenhülle

Schoko-Nuss
Schoko-Haselnuss Kuchen mit
Vollmilch Schokoladenhülle

Black-Orange
Orangen Kuchen mit
Zartbitter Schokoladenhülle

Kokos-Cassis
Kokos Kuchen mit
Weißer Schokoladenhülle
und Cassis

Princess Pop
Schoko Kuchen mit
Weißer Schokoladenhülle

LeMohn Pop
Zitrone-Mohn Kuchen mit
Weißer Schokoladenhülle

Ritter Pop
Schoko Kuchen mit
Weißer Schokoladenhülle

Cappuccino Pop
Schoko-Kaffee Kuchen mit
Weißer Schokoladenhülle

Whisky-Caramel
Schoko-Whisky Kuchen mit
Caramel Schokoladenhülle

Merlot-Berry
Schoko-Rotwein Kuchen mit
Zartbitter Schokoladenhülle und
Himbeere

Feine Mandel
Schoko-Mandel Kuchen mit
Vollmilch Schokoladenhülle

Brownie Pop
Schoko-Walnuss Kuchen mit
Zartbitter Schokoladenhülle

Tonka Pop
Tonka Kuchen mit
Weißer Schokoladenhülle

Spice Pop
Schoko-Gewürz Kuchen mit
Zartbitter Schokoladenhülle

Kinder-Schoki
Schoko Kuchen mit
Weißer Schokoladenhülle

Kokos Pop
Kokos Kuchen mit
Weißer Schokoladenhülle

Erkundigt Euch bitte bei Eurer Sortenwahl nach der entsprechenden Mindestbestellmenge pro Sorte.

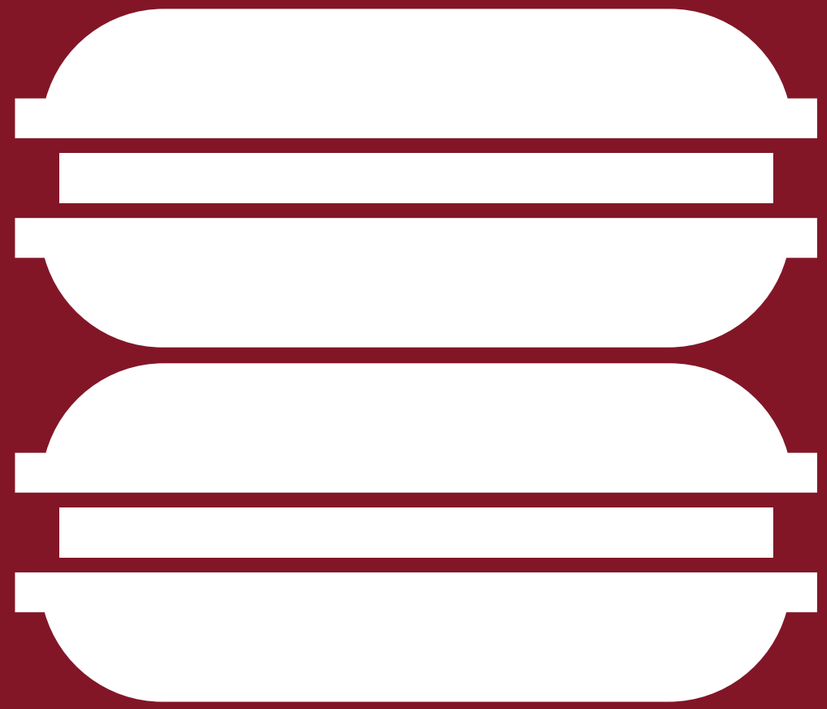
Mit Alkohol

Zutaten und Allerge unter www.tigertoertchen.de/produkte

MACARONS

Macarons liegen absolut im Trend: Das Mandelgebäck ist unter einer hauchdünnen, glatten Kruste weich, feucht, schließlich cremig und zergeht schnell im Mund. Das Macaron besteht aus zwei Baiserdeckeln (Shells) und umschließt eine feine Füllung in den unterschiedlichsten Geschmacksrichtungen. Ob fruchtig, cremig, schokoladig oder nussig - wir lassen unseren Ideen bei der Kreation dieser feinen Köstlichkeiten freien Lauf.

Durch die farbigen „Shells“ und bedruckte Zuckerpapieraufleger können wir die Macarons wunderbar in Euer Designkonzept integrieren. Die Macarons können auf Platten oder auch auf unserer Macaron Pyramide präsentiert werden.



Champagne-Deluxe
Füllung aus Champagner
und weißer Schokolade

Erdbeer-Basilikum
Füllung aus Erdbeere
und Basilikum

Espresso
Füllung aus Schokolade
und Espresso

Gin-Lemon
Füllung aus feinem Gin
und Zitrone

Heidelbeere
Füllung
aus Heidelbeere

Himbeere
Füllung aus weißer Schokolade
und Himbeere

Joghurt-Waldbeere
Füllung aus Joghurt
und Waldbeere

Marzipan-Feige
Füllung aus Marzipan
und Feige

Orange-Rosmarin
Füllung aus Orange
und Rosmarin

Pistazie
Füllung aus Pistazien

Salty-Caramel
Füllung aus salzigem
Karamell

Schoko-Nuss
Füllung aus Schokolade
und Haselnuss

Tonka
Füllung aus Tonka
und weißer Schokolade

Vanille
Füllung aus Vanille
und weißer Schokolade

Very-Cherry
Füllung aus Kirsche
und weißer Schokolade

Wassermelone
Füllung aus Wassermelone
und weißer Schokolade

Whisky
Füllung aus feinem Whisky
und dunkler Schokolade

Zitrone-Basilikum
Füllung aus Zitrone
und Basilikum

Mit Alkohol Glutenfrei

Zutaten und Allerge unter www.tigertoertchen.de/produkte

tigertörtchen
Hochzeitsflyer

SCHOKO TAFEL

Nach Überlieferung der Maya war die Kakaopflanze göttlichen Ursprungs.
Wir kreieren aus hochwertiger weißer, Vollmilch und dunkler Schokolade sowie ausgefallenen und traditionellen Zusätzen unwiderstehliche Schokoladenkreationen.

Die tigertörtchen Schokolade eignet sich sowohl als Bestandteil der Candybar wie auch als Gastgeschenk oder Platzkarte.

Zartbitter Schokolade
mit Schokolinsen

Vollmilch Schokolade
mit gesalzenen Honigmandeln

Weiße Schokolade
mit Kakaosplittern

Weiße Schokolade
mit Gummibärchen

Zartbitter Schokolade
mit Mandelsplitter

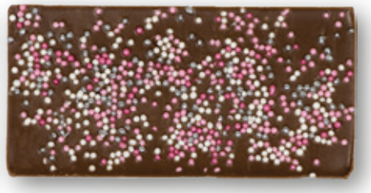
Vollmilch Schokolade
mit Rosinen

Vollmilch Schokolade
mit Salzbrezeln

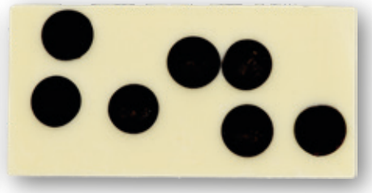
Weiße Schokolade
mit Caramell

Zartbitter Schokolade
mit Pistazien

Zartbitter Schokolade
mit Erdnüssen



Vollmilch Schokolade
mit bunten Zuckerperlen



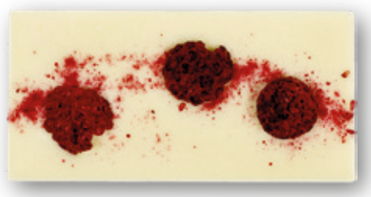
Weiße Schokolade
mit zartbitter Drops

Weiße Schokolade
mit Lakritz

Zartbitter Schokolade
mit Cassis und Pfeffer

Vollmilch Schokolade
mit weißer Schokolade Drops

Gerne kreieren wir auch
Eure persönlichen Wunsch-
tafeln für die Candy-Bar
oder als Gastgeschenk.

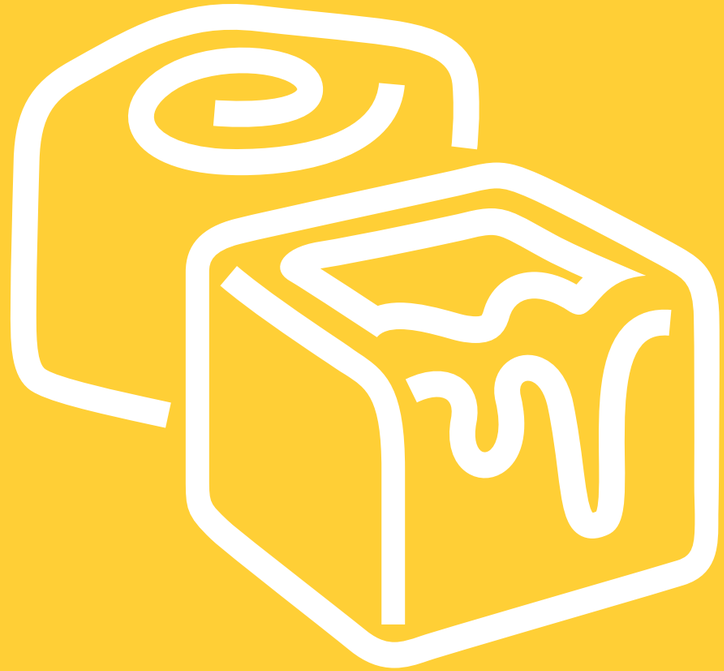


Weiße Schokolade
mit getrockneten Himbeeren

Zartbitter Schokolade
mit bunten Zuckerperlen

MARSH MALLOWS

Durch unsere Kooperation mit „got dessert“ können wir Euch wunderbar fruchtige und erstklassige Marshmallows als Ergänzung für die Candy-Bar anbieten. Wie unsere tigertörtchen Köstlichkeiten werden die Marshmallows in sorgfältiger Handarbeit und mit viel Liebe aus besten Zutaten in Berlin hergestellt.



Rockin Raspberry
(Himbeere)

Very Vanilla
(Vanille)

Passion Fruit
(Passionsfrucht / Maracuja)

Black Currant
(Schwarze Johannisbeere)

Chocolate Bliss
(Schokolade Pur)

PRÄSEN-
TATION

Auf unseren Etageren lassen sich durch ein besonderes, modulares Konzept verschiedene Produkte kombinieren. Anschnitt-Torten, Cupcakes, Cuptails und Cake-Pops können auf den unterschiedlichen Ebenen der Etagere platziert und kombiniert werden.

Die Etageren lassen sich durch farbige Bordüren stimmig in Euer Farbkonzept integrieren.

Einzelne Anschnitt- / Hochzeitstorten lassen sich darüber hinaus auf unseren Tortenplatten wunderbar in Szene setzen.

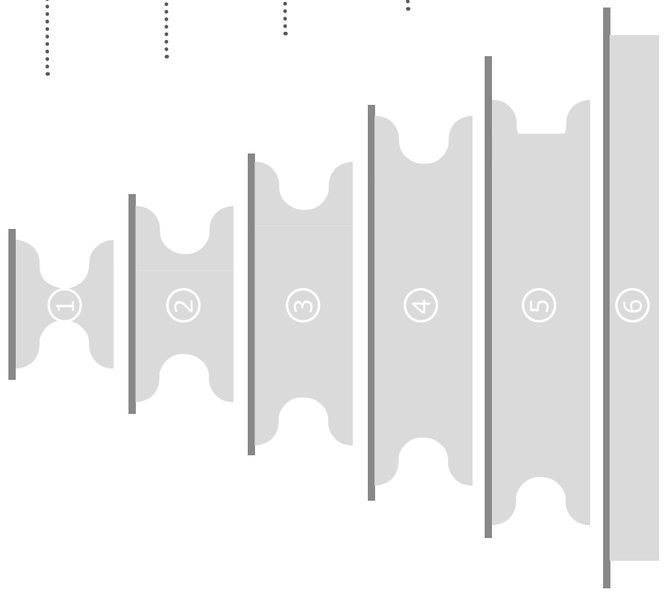
TORTEN-PLATTEN

Die Tortenplatte oder Etagere setzt die Anschnitt- und Hochzeitstorte so richtig in Szene. Nutzt für die Präsentation der Torte eine unserer Platten, oder platziert sie auf eigenen Etageren. Die Tortenplatte / Etagere soll hierbei den Stil der Torte unterstützen, jedoch nicht selbst zu „pompös" sein.

Unsere modularen Holzetageren bieten eine vielfältige Kombinationsmöglichkeit von Anschnitt-Torte, Cupcakes und Cake-Pops. Diese lassen sich auf den verschiedenen Ebenen optimal arrangieren. Die Grafik zeigt Euch, auf welcher Ebene die Anschnitt-Torte platziert werden kann (Spalte 3) und wie viel tigertörtchen (Spalte 4) oder Cake-Pops (Spalte 5) auf den anderen Ebenen Platz finden.

① Durchmesser der Ebene in cm	② Länge Bordüre in cm	③ Größe der Anschnitt-Torte	④ Empf. Anzahl tigertörtchen (als Etagere)	⑤ Anzahl Cake-Pops
17,5	56	12 cm	8	5
25,5	82	bis 22 cm	15	16 17[1]
35	112	bis 28 cm	32	34
46	147		48	52
56	178		72	80
65,5	208		116	108

[1]Mögliche Anzahl, wenn keine Ebene 1 eingesetzt wird



Im persönlichen Gespräch stellen wir gemeinsam mit Euch die optimale Präsentationsform Eurer süßen Köstlichkeiten zusammen. Je nach Platzangebot, Umfang, Anzahl der Gäste und Zeitpunkt des Verzehrs können wir Euch bezüglich der optimalen Kombination von Anschnitt-Torte, Cupcakes und Cake-Pops mit weiteren Informationen zur Seite stehen.

Im Falle des Selbstaufbaus legen wir der Etagere eine detaillierte Aufbauanleitung bei. Hier wird Schritt für Schritt erklärt, wie Ihr die unterschiedlichen Ebenen zusammensetzt und unsere süße Köstlichkeiten auf der Etagere platziert.

Gerne könnt Ihr Euch schon vorab über die notwendigen Schritte des Selbstaufbaus unter
www.tigertoertchen.de/aufbau
informieren.

Für den Notfall ist in der Aufbauanleitung eine Kontaktnummer für den „Direkten Draht" aufgeführt.

Neben unseren klassischen Etageren bieten wir auch eine besondere Präsentationsmöglichkeit für Macarons an. Auf den leichten, transparenten oder schwarzen Ebenen der Macaron-Pyramide lassen sich bis zu 200 Macarons stilvoll präsentieren.

Auch hier kann die Höhe modular zusammengestellt werden.

Durch unterschiedlich farbige Macarons lassen sich auch verschiedene Muster darstellen.

Macaron Etagere
(bis zu 200 Macarons)

Gold (045)

Gelb (026)

Hellgrün (813)

Heu-Grün (817)

Dunkelgrün (018)

Petrol (788)

Mint (302)

Türkis (070)

White-Coffee (614)

Creme (023)

Weiss (401)

Hellblau (235)

Royalblau (089)

Flieder (010)

Lila (019)

Weinrot (078)

Rot (025)

Orange (039)

Apricot (301)

Pink (062)

Blush-Rosé (015)

Rosé (004)

Alt-Rosa (077)

Silber (030)

Rot-Dots (1325)

Gelb-Dots (1026)

Rosa-Dots (1270)

Blau-Dots (1545)

Unsere Etageren können mit unterschiedlichen Bordüren an Euer Hochzeitsthema angepasst werden. Die Bordüren werden von uns passend zugeschnitten und mit einem Klebeband auf der Rückseite versehen.

Die Farben können vom Originalton durch den Druck / die Bildschirmdarstellung leicht abweichen. In unserem Café halten wir eine Musterkarte bereit.

Ihr könnt uns auch Eure eigene / spezielle Bordüre vorbei bringen, und wir bereiten diese vor. Die jeweils notwendige Länge der Bordüre für die einzelnen Ebenen könnt Ihr der Spalte 2 auf Seite 76 entnehmen.

VINTAGE

Die Vintage-Bewegung ist in den 1990er Jahren in Großbritannien entstanden und stellt eine Art Gegentrend zum immer schneller, futuristischer und internetabhängiger werdenden Ausgang des 20. Jahrhunderts dar. Erlaubt ist, was gefällt. Wichtig ist es, einen möglichst stimmigen Look zu kreieren.
Unsere Vintage Dekoelemente lassen sich wunderbar in bestehende Dekorationen integrieren und um eigene Elemente anreichern.

WHITE

Brautkleider in Weiß, dem Symbol der Reinheit und der Unschuld, gibt es seit dem Ende des 17. Jahrhunderts. Damals sah man die Farbe allerdings nur bei Hochzeiten des reichen Bürgertums und des Adels und weiße Brautkleider entwickelten sich zum Statussymbol.
Noch Heute erzeugt eine weiße Dekoration eine ganz besondere Atmosphäre.

GLAS & SILBER

Ein Funkeln und Glitzern zaubert man mit Dekorationselementen aus Glas und Silber auf die Candy-Bar. Diese Elemente lassen sich darüber hinaus hervorragend in existierende „shabby chick" Konzepte integrieren und bereits von der Location genutzten Dekorationselementen kombinieren.

HIGHLIGHT

Integriert Ihr ein spezielles Farbschema in Eure Hochzeit (z.B. die dominierende Farbe der Location oder die Farbe der Saison), können wir dieses Farbschema als Highlights in die Dekoelemente sowie die Bordüre der Etagere einfliessen lassen.

Durch eine Highlight-Farbe beeinflusst Ihr die Atmosphäre auf Eurer Hochzeitsfeier. So passen zum Beispiel ein leichtes Grün, Blau oder Rosa perfekt zu einer Hochzeit im Freien. Fügt diesem Farbmix jetzt noch Gold hinzu, dann passt diese Kombination gut zu einer herbstlichen Hochzeit auf einem Schloss.

STANDARD ETAGERE

Mit unserer standardisierten Hochzeits-Etagere in der Größe **M**, **L** und **XL** bieten wir Euch die tigertörtchen Qualität zu einem geringeren Preis. Aufgrund der von uns vordefinierten Zusammensetzung können wir entstehende Einkaufsvorteile (z.B. Rohstoffe, Bordüren) an Euch weitergeben. Bitte beachtet, dass die Cupcake und Cake-Pop Sorten hier tagesaktuell von uns, ohne Sortenabstimmung zusammengestellt werden.

Die Standard Etageren können durch ein kleines **Plus** (Standard$_{Plus}$) um unsere speziellen Cuptails angereichert werden.

Gerne könnt Ihr bei unseren Standard Etageren noch zusätzliche Produkte (z.B. Zuckerpapier-Logos, Platzkarten, Gastgeschenke etc.) „on Top" hinzufügen.

M

L

XL

PLUS

M STANDARD ETAGERE

Als Zwischensnack: bis 60 Gäste
Zum Anschnitt: bis 60 Gäste
Als Dessertbuffet: bis 40 Gäste
Zum Kaffee: bis 35 Gäste

325€
Standard

334€
Standard$_{Plus}$

Anschnitt-Torte

12 cm & 18 cm
ca. 18 - 22 Stücke

Auswahl aus:
4 Designs[1]
18 Geschmacksrichtungen pro Ebene[1]

Cake-Pops

30 Stück
bunt gemischt[2]

Cupcakes

72 Stück
bunt gemischt[2]

Standard$_{Plus}$ Variante:
50 Cupcakes & 22 Cuptails

8 Farbschemata zur Auswahl

Weiss | Creme | Rot | Hellgrün
Royalblau | Türkis | Flieder | Rosé

[1]Designs und Geschmacksrichtungen: ab Seite 92
[2]Zusammenstellung durch uns aus dem Tagessortiment

L STANDARD ETAGERE

Als Zwischensnack: bis 80 Gäste
Zum Anschnitt: bis 80 Gäste
Als Dessertbuffet: bis 60 Gäste
Zum Kaffee: bis 50 Gäste

435€
Standard

449€
Standard$_{Plus}$

Anschnitt-Torte

16 cm & 20 cm
ca. 26 - 40 Stücke

Auswahl aus:
4 Designs[1]
18 Geschmacksrichtungen pro Ebene[1]

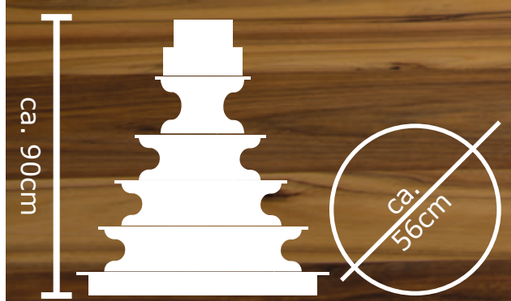
Cake-Pops

30 Stück
bunt gemischt[2]

Cupcakes

120 Stück
bunt gemischt[2]

Standard$_{Plus}$ Variante:
85 Cupcakes & 35 Cuptails



8 Farbschemata zur Auswahl

Weiss, Creme, Rot, Hellgrün
Royalblau, Türkis, Flieder, Rosé

[1]Designs und Geschmacksrichtungen: ab Seite 92
[2]Zusammenstellung durch uns aus dem Tagessortiment

XL STANDARD ETAGERE

Als Zwischensnack: bis 100 Gäste
Zum Anschnitt: bis 100 Gäste
Als Dessertbuffet: bis 80 Gäste
Zum Kaffee: bis 70 Gäste

565€
Standard

585€
Standard$_{Plus}$

Anschnitt-Torte

16 cm & 22 cm
ca. 34 - 48 Stücke

Auswahl aus:
4 Designs[1]
18 Geschmacksrichtungen pro Ebene[1]

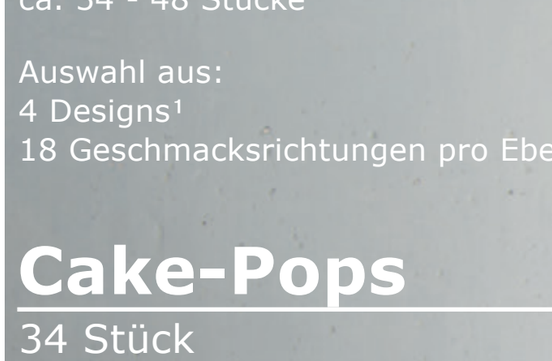
Cake-Pops

34 Stück
bunt gemischt[2]

Cupcakes

190 Stück
bunt gemischt[2]

Standard$_{Plus}$ Variante:
135 Cupcakes & 55 Cuptails



8 Farbschemata zur Auswahl

Weiss | Creme | Rot | Hellgrün
Royalblau | Türkis | Flieder | Rosé

[1]Designs und Geschmacksrichtungen: ab Seite 92
[2]Zusammenstellung durch uns aus dem Tagessortiment

GRÖSSE

Die benötigte Größe richtet sich maßgeblich nach dem Zeitpunkt der Präsentation (und somit dem süßen Hunger der Gäste), der Anzahl der Gäste (inkl. dem Anteil an Kindern) sowie der weiteren süßen Verpflegung während des Tages. Basierend auf unseren Erfahrungen sowie den Rückmeldungen der Brautpaare haben wir für die gängigsten Größen Standardetageren kreiert. Andere Größen oder abweichende Zusammenstellungen können gerne mit einer individuellen Etagere oder einer Candy-Bar realisiert werden.

M	M Plus	L	L Plus	XL	XL Plus
Torte*		**Torte***		**Torte***	
12cm & 18cm		16cm & 20cm		16cm & 22cm	
ca. 18 - 22 Stücke		ca. 26 - 40 Stücke		ca. 34 - 48 Stücke	
Cake-Pop		**Cake-Pop**		**Cake-Pop**	
30	30	30	30	34	34
Cupcakes		**Cupcakes**		**Cupcakes**	
72	50	120	85	190	135
Cuptails		**Cuptails**		**Cuptails**	
--	22	--	35	--	55
Gäste		**Gäste**		**Gäste**	
35-60		50-80		70-100	
Preis**		**Preis****		**Preis****	
310€	319€	405€	419€	535€	555€

*Je nach Schnitt (siehe Seite 39)
**Preis basiert auf Selbstabholung & -aufbau

FARBE

Durch unsere farbigen Bordüren lassen sich die Etageren wunderbar in Eurer Hochzeits-Farbkonzept integrieren. Wählt die passende Farbe und wir liefern für jede Ebene eine entsprechend vorbereitete und zugeschnittene Bordüre.

Die gewählte Farbe wird auch in die Gestaltung der Torte übernommen.

DESIGN

Vier unterschiedliche Designs stehen Euch für die Gestaltung der zweistöckigen Anschnitt-Torte und somit der Krönung der Standard-Etagere zur Verfügung. Das Design der Torte passen wir farblich an Eure Farbauswahl an.

Design
Drip

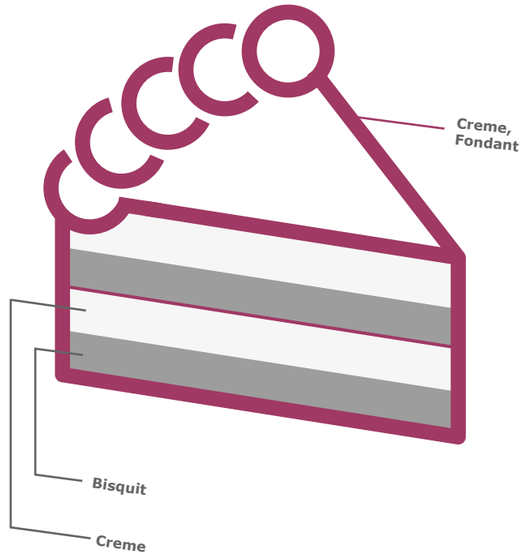
Design
Flower

Design
Royal

Design
Romance

GESCHMACK

Kombiniert für die untere und obere Tortenebene aus folgenden Creme Geschmacksrichtungen und Bisquit Böden Eure Lieblingsgeschmäcker.



Zum großen Tag stellen wir dann noch eine bunte Mischung an Cupcakes / Cuptails & Cake Pops aus dem jeweiligen Tagessortiment zusammen. **Eine Sortenwahl ist hier nicht möglich**; gerne nehmen wir jedoch auf Einschränkungen (Vegan, Alkohol, Allergien etc.) Rücksicht. Die einzelnen Elemente werden gekühlt und gemeinsam mit einer ausführlichen Aufbauanleitung verpackt. Zum vereinbarten Zeitpunkt steht dann alles zur Abholung bei uns im tigertörtchen Café bereit.

CREME FÜLLUNG

Schokolade [1,2]

Vanille [1,2]

Mango [1,2]

Erdbeere [1,2]

Zitrone [1,2]

Himbeere [1,2]

Maracuja [1,2]

Cassis [1,2]

Nougat

BISQUIT BÖDEN

Schokolade [1,2]

Vanille [1,2]

1: Vegane Variante möglich
2: Glutenfreie Variante möglich

LIMONADE

Vervollständigt wird die Candy-Bar oder der Sweet-Table durch die Integration und Präsentation von erfrischenden Getränken. Bei Hochzeiten eignen sich hier besonders unsere Limonaden, da sich diese hervorragend in die passenden Flaschen und Gläser füllen lassen.

0,2 Liter Flaschen mit
Etikett, Strohhalm
und Schleife
8 Liter Getränkespender
mit Zapfhahn
0,35 Liter Schraubglas
mit Deckel
im Hochzeitsdesign
Gläser mit
Obstdekoration

PLATZ-KARTEN & GAST-GESCHENKE

Unsere Platzkarten / Gastgeschenke sind kleine und liebenswerte Aufmerksamkeiten, um Euren Gästen einen Gruß und ein kleines Erinnerungsstück mit auf den Heimweg zu geben. Überrascht und verzaubert mit einer originellen und hochwertigen Platzkarte oder einem ausgefallenen „Dankeschön". So einzigartig wie jedes Paar ist, so einmalig können wir unsere Produkte individuell an jede Hochzeitsdekoration anpassen.

Ein passend ausgewähltes Gastgeschenk kann hervorragend als stilvolle Tischdekoration eingesetzt werden und bietet den Gästen so die Möglichkeit, einen Teil dieses besonderen Tages mit nach Hause zu nehmen. Drapiert die Gastgeschenke am Platz des Gastes, arrangiert sie am Ausgang oder lasst sie als Überraschung im Hotelzimmer platzieren. Es zeigt den Gästen, Hochzeitshelfern, Trauzeugen und Hochzeitsgästen eine besondere Wertschätzung und rundet das große Fest gekonnt ab.

1er Schokotafel
als Gastgeschenk

2er Schokotafel
als Gastgeschenk

3er Schokotafel
als Gastgeschenk

1er Macaron
als Platzkarte

2er Macaron
als Platzkarte

Zuckerpapier-
aufleger

Cake-Pop mit Fahne

Braut & Bräutigam

Cake-Pop mit
Anhänger

3er Macaron
als Gastgeschenk

1

Danke
Merci
Gracias

2

Danke dass Du mit uns gefeiert hast!
Marion & Arek

3

Danke

4

Sandra & Marcel

5

6

Melanie

7

Vielen Dank

8

Für Dich! Von uns!

9

Matthias

10

11

Den Tag können wir nicht verlängern, aber wir können ihn versüßen.

M&O
10.07.2021

12

Marianne

Karin & Roland
10.07.2021

13

14

Ingo & Andreas

15

Kathrin

16

Love is in the air

17

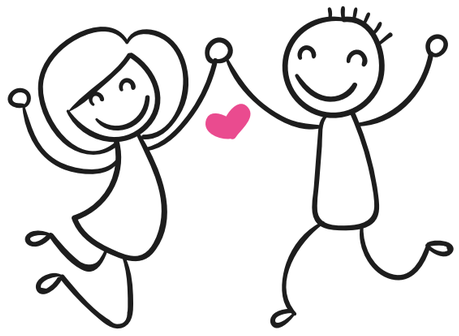
18

Catherine & Marcel

19

20

21



22

23

24

25

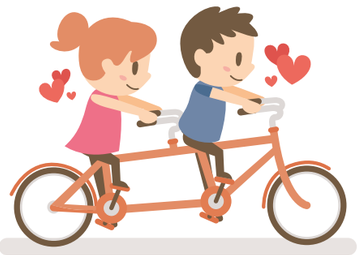
26

Danke, dass Ihr mit uns gefeiert habt!

27

Luise
&
Simon

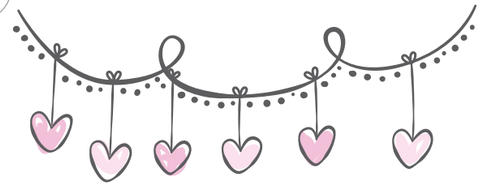
28



Danke, dass Du mit uns gefeiert hast !

29

30



Marianne

31

32

Gerne kreieren wir auch aus Eurem Einladungsdesign einen passenden Anhänger oder stellen Euch eine Blanko-Vorlage zur Gestaltung zur Verfügung.

INDIVIDU-ALISIERUNG

Unsere tigertörtchen Köstlichkeiten lassen sich durch Anhänger, Aufkleber und Zuckerpapierlogos individualisieren und personalisieren. Hierdurch können unsere tigertörtchen Produkte in Euer Hochzeitsdesign integriert und mit eigenen Botschaften bestückt werden. Wählt für die Individualisierung aus unseren Designvorschlägen aus oder übermittelt uns Eure eigenen Ideen.

Zuckerplättchen bieten wir mit 16mm und 25mm Durchmesser an. Weitere Sonderwünsche (z.B. individueller Umriss) können wir gerne gemeinsam mit Euch abstimmen.

Unsere Drucktechnik lässt die Übertragung von Initialen, Grafiken und Bildern auch auf größere Zuckerpapierformate zu. So können wir die tigertörtchen Produkte mit Euren ganz speziellen Motiven verzieren oder als Platzkarten (mit den Namen der Gäste bedruckt) einsetzen.

Für größere oder grafische Botschaften eignen sich unsere beidseitig bedruckbaren Anhänger.

Macaron mit
25mm Zuckerpapier

Cupcake mit
16mm Zuckerpapier

Design **A**

Design **B**

Design **C**

Design **D**

Design **E**

Design **F**

Design **G**

Design **H**

Design **I**

Design **J**

Design **K**

Design **L**

Design **M**

Design **N**

Design **O**

Design **P**

Design **Q**

Design **R**

Design **S**

Design **T**

Design **U**

Design **V**

Design **W**

Euer Logo mit
16mm oder 25mm
Durchmesser.

FAQ

Allgemeine Fragen

Wie verbindlich ist die Preisauskunft?
Unsere Preisauskunft soll Euch ein ganz unverbindliches Bild über unser Preisgefüge geben. Da sich bis zum Termin noch einiges ändern kann, erwarten wir von Euch keine Verbindlichkeit – bitten aber auch um Verständnis, dass wir bei einer Preisauskunft weder die Kapazitäten noch die Dekorationselemente / Leihgaben reservieren. Sollten wir keine Kapazitäten mehr haben, teilen wir Euch dies zum Zeitpunkt der Preisauskunft oder der gewünschten Bestätigung mit. Denkt aber bitte daran, dass erst durch eine Auftragsbestätigung sowohl der Preis wie auch der Termin gesichert werden.

Sind die Preise verhandelbar, gibt es noch Rabatt?
Nein. Wir sind eine kleine Manufaktur und stecken unsere Energie in die Produktkreation und nicht in „Preis-Spielchen" oder Verhandlungen. Bei der transparenten Angebotserstellung berücksichtigen wir bereits entsprechende Preisvorteile.

Auf was basiert die Schätzung der angebotenen Mengen?
In den letzten Jahren haben wir auf Basis des Feedbacks unserer Hochzeitspaare Erfahrungswerte gesammelt. Diese können noch durch weitere Faktoren beeinflusst werden. Hierzu gehört z.B. der Zeitpunkt der Präsentation und der Umfang der zusätzlich angebotenen Verpflegung.

Kann man die angebotenen Produkte „probeessen"?
Während des Gesprächs könnt Ihr unsere Produkte und somit verschiedene Sorten und Geschmacksrichtungen aus dem Tagessortiment zusammen mit einem schönen Kaffee genießen. Eine Auswahl an Tortenstücken könnt Ihr bei der Tortenverkostung geniessen. Zu bestimmten Terminen bereiten wir hier verschiedene Geschmacksrichtungen vor. Spezielle Probetorten mit Euren Wunsch-Geschmacksrichtungen sind ebenfalls möglich, müssen jedoch zum Termin oder im Nachgang separat in Auftrag gegeben werden.

Welche Kontaktdaten sollen wir bereitstellen?
Generell benötigen wir Eure Kontaktdaten (Anschrift, E-Mail, Telefonnummer), sowie eine Telefonnummer einer Ansprechperson für die Tage nach der Veranstaltung (z.B. von Trauzeugen oder Eltern). Wir würden diese Ansprechperson bei Problemen im Zusammenhang mit der Lieferung/Abholung sowie der Rückgabe der Leihgaben kontaktieren.

Gibt es bei tigertörtchen auch große Cupcakes?
Wir sind überzeugt von den Vorteilen unserer speziellen tigertörtchen Größe und haben uns daher vollständig auf deren Produktion konzentriert. Daher bieten wir keine andere Cupcake Größe an.

Wie erfolgt die Kommunikation während der Vorbereitungszeit?
Ihr könnt uns gerne telefonisch oder per Mail kontaktieren. Kurzfristige Besuche während der Café Öffnungszeiten zur „schnellen" Durchsprache empfehlen wir nicht.

Was muss mit der Location abgestimmt werden?
Die Präsentation der süßen Köstlichkeiten ist sehr von der Mitarbeit der Location abhängig. Daher wäre es schön, wenn Ihr den Ablauf vom Aufbauzeitpunkt, die Kühlmöglichkeiten, den Ort des Aufbaus und der benötigten Fläche, der Präsentation, dem Verzehr bis zur Sammlung der Leihgaben nach Gebrauch mit der Location frühzeitig abstimmt.

Wie bestätigen wir ein Angebot?
Wenn Euch unser Angebot zusagt, könnt Ihr dies einfach per E-Mail bestätigen. Ihr solltet Euch jedoch frühzeitig entscheiden, ob wir generell Euren besonderen Tag versüßen dürfen. Da wir keine Kapazitäten „reservieren", sondern nur bei einer Auftragsbestätigung fest buchen kann es sein, dass Euer Wunschtermin sehr schnell ausgebucht ist.

Was müssen / dürfen wir zu welchem Zeitpunkt bezahlen?
Zwei Wochen nach der Auftragsbestätigung sind 50% des Betrages der Auftragsbestätigung fällig. Gerne könnt Ihr vorab auch den gesamten Betrag überweisen, dann müsst Ihr nach der Hochzeit nicht noch einmal daran denken. Nach Eurem großen Tag erstellen wir eine Abschlussrechnung mit dem Restbetrag, die dann innerhalb von zwei Wochen zu begleichen ist.

Wie verbindlich ist die Liefer- / Aufbauzeit
Wir planen eine Lieferung und/oder den Aufbau abhängig von der Distanz, sowie der notwendigen Kühl- und Aufbauzeit. Doch auch wir werden von unerwarteten Ereignissen (Stau, Straßensperrungen, Demonstrationen, Marathons etc.) nicht verschont. Sollte es Unregelmäßigkeiten bei der Lieferung oder dem Aufbau geben, werden wir dies der bekannten Kontaktperson mitteilen.

Gibt es Hilfe zum „Selbstaufbau"?
Ja – wir legen eine Aufbauanleitung bei und weisen die Abholer gerne bei der Abholung ein. Darüber hinaus sind wir telefonisch für Rückfragen erreichbar. Die entsprechenden Kontaktdaten findet Ihr in der Aufbauanleitung. Ruft uns gerne bei Rückfragen direkt an.

Gibt es beim Servieren etwas zu beachten?
Je nach Untergrund kann die Etagere etwas wackeln. Bitte vorsichtig die Etagere bewegen und beim Anschnitt der Torte nicht „sägen" sondern mit einem scharfen Kuchenmesser (von der Location!) von oben nach unten die Stücke heraustrennen.

Müssen die Leihgaben gereinigt werden?
Nein – bitte nicht reinigen. Aus hygienischen Gründen reinigen wir diese nach Erhalt, auch wenn Ihr diese schon selbst gereinigt habt. Wenn die Etageren stärke Verunreinigungen aufweisen könnt Ihr diese am Besten in eine Plastiktüte stecken oder mit einem Papier abdecken, so bleiben die anderen Leihgaben sauber.

Was muss für die Rückgabe organisiert werden?
Bitte stellt sicher, dass die Dekorationselemente / Leihgaben vollständig sind (Markierung auf der Auftragsbestätigung / dem Lieferschein). Zu jeder Ebene der Etagere gehören die entsprechenden Füße. Oft kühlt die Location die Reste der Anschnitt-Torte im Kühlhaus - die entsprechende Bodenplatte gehört jedoch zu den Leihgaben und sollte nicht vergessen werden.

FAQ

Standard Etageren M - L - XL

Wir würden gerne die Sorten für Cupcakes und Cake-Pops bestimmen. Geht das?
Nein - nur durch eine entsprechende Planung unserer Produktion können wir einen Preisvorteil erzielen. Diese geben wir dann bei der Standard Etageren M, L und XL an Euch weiter. Solltet Ihr spezifische Sorten wünschen, empfehlen wir Euch unsere individuell gestaltete Etagere.

Können Allergien oder Unverträglichkeiten bzw. Zutatenwünsche bei den tigertörtchen Produkten berücksichtigt werden?
Wir können bei der Zusammenstellung der Produkte auf Laktose, Gluten und tierische Produkte (vegan) Rücksicht nehmen und in die Mischung mit aufnehmen. Eine rein vegane, laktose- oder glutenfreie Etagere ist nicht möglich. Bitte nennt uns im Rahmen der Angebotsphase (vor der Auftragsbestätigung) die Allergien und Unverträglichkeiten, die zu berücksichtigen sind. Eine Übersicht aller Sorten sowie deren Inhaltsstoffe findet Ihr darüber hinaus auf unserer Webseite (www.tigertoertchen.de).

Können auch noch zusätzliche Produkte hinzugefügt werden?
Je nach Größe der Standard Etagere sind eine entsprechende Anzahl von Produkten berücksichtigt. Gerne könnt ihr noch zusätzlich Gastgeschenke oder Platzkarten (z.B. Cake-Pops, Macarons) hinzufügen. Bei der Standard$_{Plus}$ Etagere reichern wir die Cupcakes um Cuptails an.

Wann können wir unsere Bestellung abholen?
Wir vereinbaren mit Euch eine Abholzeit, die dann auf der Auftragsbestätigung (als Lieferzeit) aufgeführt wird. Zu diesem Zeitpunkt steht dann alles im tigertörtchen Café in der Chausseestraße 60 zur Abholung bereit. Solltet ihr kurzfristig früher als vereinbart zur Abholung bei uns erscheinen, kann es sein, dass noch nicht alles bereit steht.

Bietet Ihr auch eine Lieferung an?
In unserem Standard-Angebot ist keine Lieferung vorgesehen und bei der Berücksichtigung der Kapazitäten auch nicht eingeplant. Bitte weist uns frühzeitig auf den Wunsch einer Lieferung hin. Wir beauftragen dann einen Fahrer mit der Anlieferung der Produkte. Der Fahrer ist von einem externen Partner und kann vor Ort die Waren nur übergeben.

Welche Informationen sind für die Lieferung wichtig?
Geht davon aus, dass wir zum ersten Mal an die Location liefern. Unser Navi führt uns zwar direkt zur Location, aber eventuell gibt es noch Informationen die zu beachten sind (z.B. schlecht befestigte Straße, versteckte Parkplätze, Hintereingang zur Lieferung, 3. Stock ohne Aufzug etc.). Über zusätzliche Informationen wären wir sehr dankbar.

ABLAUF

Individuelle Etagere

Ihr übermittelt uns die ersten Details (Produkte, Datum, Ort, Anzahl Gäste, Kontaktdaten etc.) über unser Online-Formular.

Wir überprüfen die Verfügbarkeit und erstellen eine erste **grobe Preisauskuft.**

Sollte Euch die Preisauskunft zusagen, vereinbaren wir einen **Abstimmtermin.**

Im **Abstimmtermin** besprechen wir die einzelnen Produkte und verfeinern das Angebot.

Nach dem Abstimmtermin senden wir Euch ein **aktualisiertes Angebot** zu.

Standard Etagere

Ihr übermittelt uns die Details (Standard-Größe, Datum, Ort, Kontaktdaten etc.) über unser Online-Formular.

Wir überprüfen die Verfügbarkeit und erstellen Euch ein **Angebot**.

Ihr wählt aus unseren verfügbaren Designs, Geschmacksrichtungen und Farbbändern Eure Kombination aus.

Beide

Durch eine **Angebotsbestätigung von Euch** reservieren wir die Kapazitäten und planen Eure Köstlichkeiten in unsere Produktion mit ein. Beachtet bitte, dass sich zwischenzeitlich unsere Kapazitäten verändert haben können. Daher ist eine zeitnahe Bestätigung empfehlenswert.

14 Tage nach der Angebotsbestätigung erwarten wir eine **Anzahlung** in Höhe von 50%.

Drei Tage nach der Feier benötigen wir unsere Leihgaben (z.B. Etagere, Deko) zurück. Je nach Abstimmung könnt Ihr diese im Café vorbei bringen oder wir lassen diese in der Location abholen.

Die Abschlussrechnung senden wir Euch per Mail nach Erhalt und Überprüfung der Leihgaben zu. Innerhalb von zwei Wochen ist der noch offene Rechnungsbetrag zu begleichen.

Vielen Dank für eure wunderschöne Hochzeitsetagere, sie war ein echtes Highlight! Sie hat farblich, sowie gestalterisch perfekt zu uns und unserer Dekoration gepasst und hat mega geschmeckt! Wir freuen uns schon auf unseren ersten Hochzeitstag, wenn wir traditionell das obere Stück Torte noch einmal genießen können. Wir danken dem gesamten tigertörtchen Team für die super Arbeit!

Nicole & Christian
September 2018

Wir möchten einfach nur Danke sagen für Euren leckeren Beitrag zu unserer zauberhaften Hochzeit. Liebe geht durch den Magen!

Nadine & Sebastian
September 2018

Wir waren und sind immer noch begeistert von dem professionellen Service. Vom ersten Kontakt bis zum großen Tag, einfach ganz großes Kino. Wir kommen wieder!

Nele & Philipp
Februar 2020

Die letzten Monate vor der Hochzeit waren auf Grund der besonderen Situation (1. Corona Welle) sehr Nervenaufreibend. Stefan stand uns in der ganzen Zeit als Ansprechpartner zur Verfügung und hat uns mit viel Energie unterstützt.
Auch wenn die Hochzeit unter besonderen Umständen stattgefunden hat, hat uns Stefan mit der Hochzeitstorte ein absolutes Highlight beschert.
TAUSEND DANK !

Marianne & Lukas
Juli 2020

Als Gastronom habe ich bei unserer Candy-Bar besonderen Wert auf Qualität sowie Originalität gelegt. Daher waren die Produkte von Stefan und dem tigertörtchen Team die beste Wahl für unseren großen Tag. Meine Frau Svenja, unsere Gäste und ich waren sehr begeistert von den süßen Kreationen und dem erstklassigen Service.

Michael Kempf
Küchendirektor, 2 Michelin Sterne

Grandios und vor allem Lecker. Alle waren soooooo begeistert. Bitte macht weiter so.
Wir freuen uns auf viele weitere tigertörtchen.

Hannah & Lisa
Juli 2019

Die Kuchen der Torte haben super geschmeckt. Das Aussehen war genau so wie wir uns es vorgestellt haben. Ein Wintertraum.

Lisa & Jan
Dezember 2019

Die speziellen Ernährungswünsche unserer Gäste hat uns schlaflose Nächte bereitet. Bis wir auf tigertörtchen gestoßen sind, hatten wir keine Idee wie man eine Torte für alle Gäste kreieren kann. Auf der Etagere konnten wir alle Wünsche berücksichtigen und für jeden Gast war ein Highlight dabei.

Laura & Finn
August 2019

Ihr habt unsere Vorstellungen so toll umgesetzt, dass wir es fast schade fanden, diese Kunst anzuschneiden.. nochmals vielen Dank dafür :-)

Kevin & Tim
Juni 2020

tigertörtchen
Hochzeitsflyer

tigertoertchen

Im Nikolaiviertel | Spandauer Straße 25 | 10178 Berlin
Mitte-Nord | Chausseestraße 60 | 10115 Berlin
Mail: info@tigertoertchen.de **| WEB:** www.tigertoertchen.de