

tigertörtchen

Hochzeit.

Torten

Hochzeitstorten ganz nach Euren Wünschen als traditionelles wie auch modernes Highlight.

Etageren

Der Mix aus einer Anschnitttorte und süßen tigertörtchen Köstlichkeiten in klassischer Darbietung.





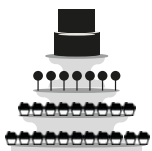
Wir freuen uns sehr über Euer Interesse an unseren Produkten zur Bereicherung eines unvergesslichen Tages. Mit tigertörtchen haben wir uns als verantwortungsbewusster und zuverlässiger Anbieter von Mini-Cupcakes, Anschnitt-Torten, Macarons und Cake-Pops – als „Centerpiece“ oder auch als Gastgeschenke und Platzkarten – am Markt etabliert. Dank ausgewählter Rohstoffe, eigens entwickelter Rezepturen und der kreativen Designs unseres erfahrenen Konditorenteams bieten wir Euch eine moderne und einzigartige Produktpalette.

Gerne begleiten wir Euch bei der Planung Eurer Traumhochzeit – unabhängig von Größe und Stil. Mit viel Erfahrung, kreativen Ideen und einem offenen Ohr für Eure Wünsche setzen wir alles daran, Eure Vorstellungen Wirklichkeit werden zu lassen.

Stefan Kels

und das tigertörtchen Team

Inhalt.



Design Etagere

4

Die mehrstöckige Etagere kann ganz nach Euren Wünschen aus unterschiedlichen Cupcakes, Cuptails, Cake-Pops und einer Anschnitt-Torte kombiniert werden.



Standard Etagere

36

Die preisgünstigere Alternative unserer Design Etagere. In drei verschiedenen Größen mit Anschnitt-Torte und einer bunten Mischung an Cupcakes, Cuptails sowie Cake-Pops.



Hochzeitstorte

48

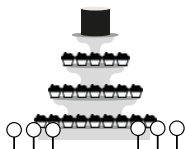
Die „freistehende“ Hochzeitstorte ermöglicht auf verschiedenen Ebenen unterschiedliche Geschmacksrichtungen und spezielles, individuelles Design.



Design Torte

58

Die einstöckige Designtorte führt ein ausgefallenes Hochzeitsdesign fort und wird einzeln oder in mehreren Varianten als Highlight präsentiert.



Candy-Bar

64

Präsentation von Anschnitt-Torte, Cupcakes, Cake-Pops und weiterer süßer tigertörtchen Köstlichkeiten als Gesamtkunstwerk. Da ist für jeden Geschmack das Passende dabei.



Inspirationen

70

Unsere süßen Köstlichkeiten lassen sich in unterschiedlicher Form und passend zu Eurem Dekorationskonzept präsentieren oder dienen als Gastgeschenk und Platzkarte.



Informationen

74

Weitere Informationen zur Etageren-Aufbauanleitung, dem Sortenaufsteller für unsere Produkte, den einzelnen Leihgaben und vieles mehr...

Die in diesem Flyer dargestellten Preise sind nicht verbindlich und basieren auf den Produktpreisen zum Zeitpunkt der Erstellung. Bitte nutzt die „Anfrage & Preisauskunft“ auf unserer Webseite. Basierend auf Euren übermittelten Informationen überprüfen wir zum gewünschten Termin die Kapazitäten und übermitteln Euch eine erste Preisauskunft.

Design 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.

Auf unserer Design-Etagere können verschiedene Produkte und Geschmacksrichtungen von der Anschnitt-Torte über Cupcakes und Cuptails bis hin zu Cake-Pops kombiniert werden. Die Anzahl an Ebenen und somit die Anzahl an Produkten lässt sich modular zusammenstellen. Durch Farbbordüren kann die Etagere wunderbar in Euer Hochzeitsfarbschema integriert werden.

1

Zusammenstellung

Anzahl Ebenen & Produktkombination

2

Anschnitt-Torte

Größe, Geschmack & Optik

3

Cupcakes/Cuptails

Anzahl & Sortenauswahl

4

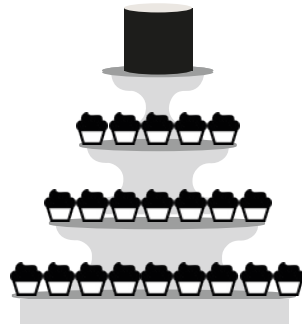
Cake-Pops (optional)

Anzahl & Sortenauswahl

5

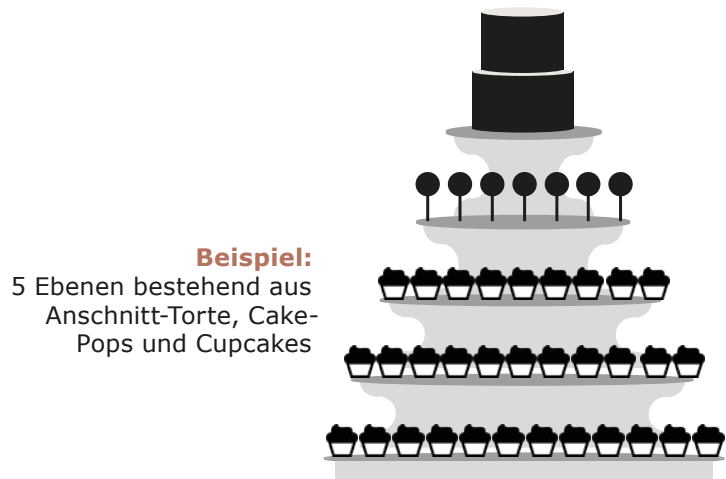
Farbauswahl

Farbbordüre



Beispiel:

4 Ebenen bestehend aus Anschnitt-Torte und Cupcakes



Beispiel:

5 Ebenen bestehend aus Anschnitt-Torte, Cake-Pops und Cupcakes

40 - 60
Gäste

Torte

16 cm & 20 cm
26-40 Stücke
Design 7

Cupcakes

150 Stück

Etagere

Ebene 2-5

Dekoband

Gold



Design Etagere.

Unsere Etageren bieten Euch die Möglichkeit, Euren Gästen eine vielfältige und geschmacklich abwechslungsreiche Auswahl zu präsentieren. Neben Euren persönlichen Favoriten kann Eure Auswahl aus unserem Sortiment auch besondere Vorlieben oder individuelle Wünsche Eurer Gäste berücksichtigen – so entsteht eine harmonische Mischung aus Klassikern, Saison-Sorten und kleinen Überraschungen.

Damit Ihr jederzeit den perfekten Überblick behaltet und Eure Gäste wissen, was sie erwartet, gestalten wir für Euch liebevolle Aufsteller. Darauf findet Ihr alle ausgewählten Cupcake-, Cuptail- und Cake-Pop-Sorten sowie die wichtigsten Informationen zu Eurer Anschnitt-Torte.



60 - 90
Gäste

Torte

16 cm & 20 cm
26-40 Stücke
Design 6

Cuptails

48 Stück

Cupcakes

200 Stück

Etagere

Ebene 2-6

Dekoband

Silber



Design Etagere.

Damit Eure Design-Etagere nicht nur geschmacklich, sondern auch optisch ein echtes Highlight wird, unterstützen wir Euch bei der individuellen Gestaltung. Von der Auswahl der Produkte über die Abstimmung der Farben bis hin zur finalen Produktplatzierung auf den einzelnen Ebenen – gemeinsam sorgen wir dafür, dass Eure Etagere perfekt zu Eurem Hochzeitsstil passt.

Ob elegante Zurückhaltung, verspielte Romantik oder ein modernes, klar strukturiertes Konzept: Jede Etagere wird so arrangiert, dass sie den roten Faden Eurer Feier aufgreift und sowohl im Saal als auch auf Fotos eindrucksvoll wirkt.

Durch die Kombination verschiedener Höhen, Produkten und Designs entsteht ein harmonisches Gesamtbild, das Eure Gäste nicht nur begeistert, sondern auch zum Staunen bringt – ein echter Hingucker, der den Festmoment visuell abrundet und Eure süße Auswahl wirkungsvoll in Szene setzt.

40 - 60
Gäste

Torte

16 cm & 20 cm
26-40 Stücke
Design 5

Cake-Pops

34 Stück

Cupcakes

120 Stück

Etagere

Ebene 2-5

Dekoband

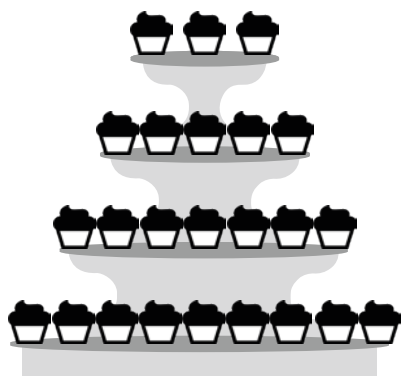
Royalblau



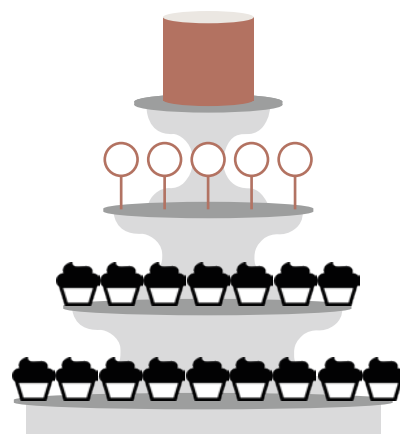
Zusammenstellung

Unsere Ebenen lassen sich modular gemäß Eurer gewünschten Kombination aus Anschnitt-Torte, Cupcakes/Cuptails und Cake-Pops zusammenstellen. Hier zeigen wir Euch ein paar Beispiel-Etageren. Auf Seite 11 könnt Ihr diese ganz nach Euren Wünschen kombinieren.

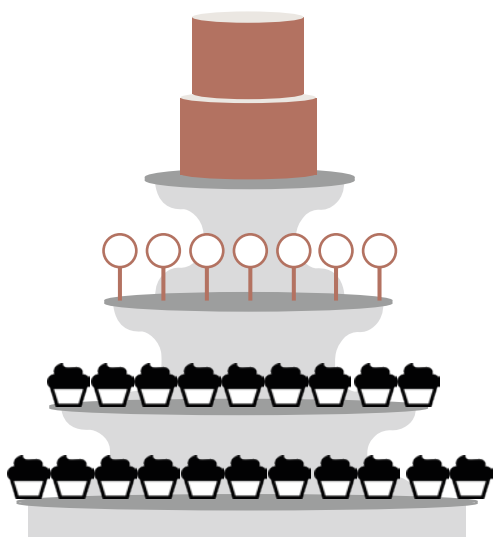
Im persönlichen Gespräch konzipieren wir gemeinsam mit Euch die optimale Präsentationsform Eurer süßen Köstlichkeiten je nach Platzangebot, Umfang, Anzahl der Gäste und Zeitpunkt des Verzehr.



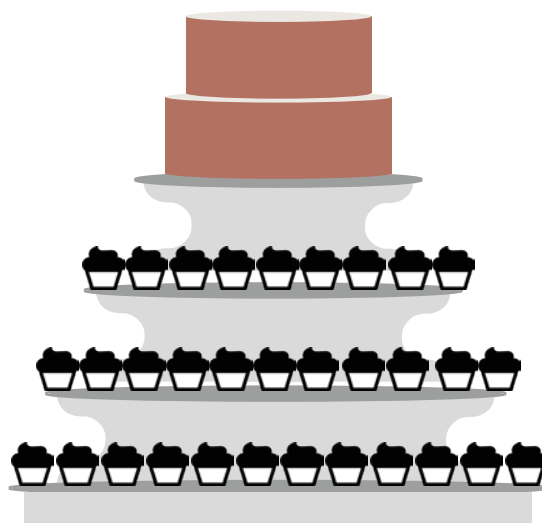
Ebenen: 1 bis 4
Tortenstücke: --
Cupcakes: 103
Cake-Pops: --



Ebenen: 1 bis 4
Tortenstücke: 6
Cupcakes: 80
Cake-Pops: 16

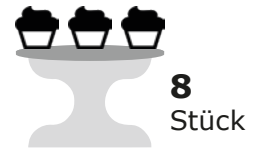
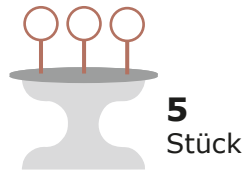
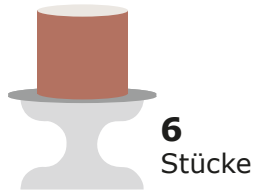


Ebenen: 2 bis 5
Tortenstücke: 22
Cupcakes: 120
Cake-Pops: 34

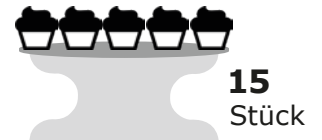
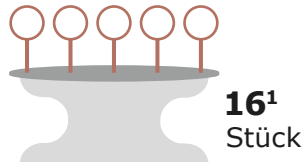
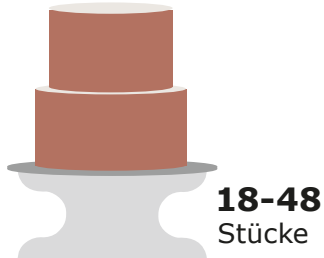


Ebenen: 3 bis 6
Tortenstücke: 70
Cupcakes: 236
Cake-Pops: --

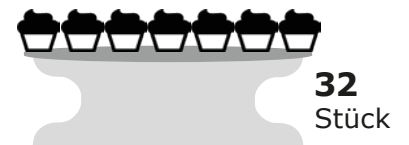
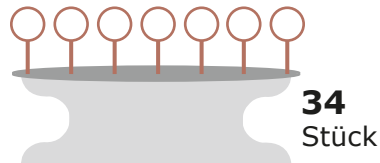
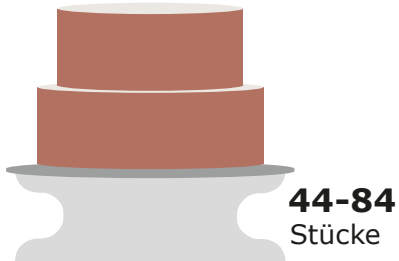
Ebene 1
Ø 17,5 cm



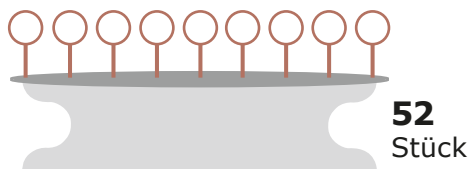
Ebene 2
Ø 25,5 cm



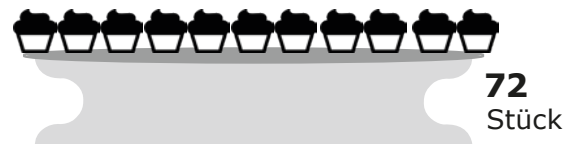
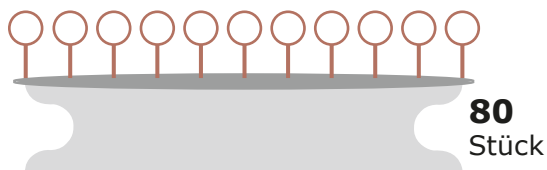
Ebene 3
Ø 35 cm



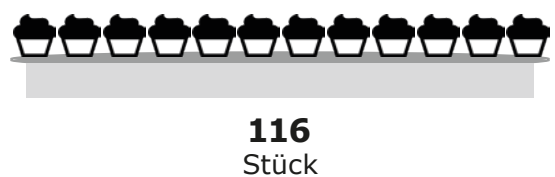
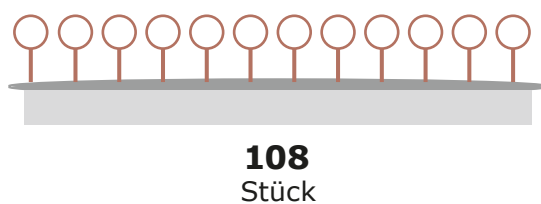
Ebene 4
Ø 46 cm



Ebene 5
Ø 56 cm



Ebene 6
Ø 65,5 cm



¹ 17 Stück wenn keine Ebene 1 eingesetzt wird

Anschnitt Torte

Traditionell wird die Hochzeitstorte vom Brautpaar gemeinsam angeschnitten. Dabei heißt es, dass derjenige in der Ehe „das Sagen hat“, dessen Hand beim ersten Schnitt oben auf dem Messer liegt – ein liebevoller Brauch, der oft für ein kleines Schmunzeln sorgt.

Mit unserer Anschnitt-Torte könnt Ihr diese Tradition auch bei unseren gemischten Etageren wunderbar fortführen. Die Torte wird auf der obersten Ebene unserer Design-Etagere präsentiert und ermöglicht so einen besonders wirkungsvollen und feierlichen Anschnittmoment.

Für die Anschnitt-Torte haben wir eine Auswahl an Designs als Vorschläge vorbereitet, die sich harmonisch in jedes Hochzeitsthema einfügen. Ihr könnt gerne aus diesen Inspirationen wählen, verschiedene Ebenen miteinander kombinieren oder Euch eine ganz individuelle Torte nach Euren Vorstellungen kreieren lassen. So entsteht ein persönliches Highlight, das Eure Feier kulinarisch und optisch abrundet.



Größe

Abhängig von der Anzahl der gewünschten Tortenstücke kann die Größe der Anschnitt-Torte gestaltet werden. Jede Ebene ermöglicht hierbei eine neue Geschmackskombination und Optik. Um ein harmonisches Design auf der Etagerе sicherzustellen, empfehlen wir für unsere ca. 11cm hohen Ebenen der Anschnitt-Torten die Kombination folgender Größen.

6
Stück

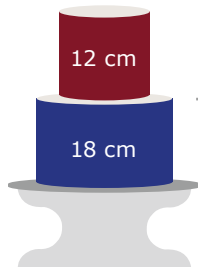


12 cm
6 Stücke
Würfelschnitt

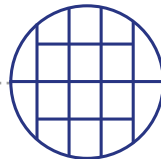


12 cm
6 Stücke
Eckenschnitt

18-22
Stück



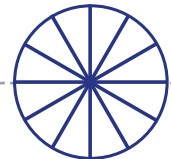
12 cm
6 Stücke
Würfelschnitt



18 cm
16 Stücke
Würfelschnitt

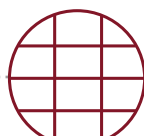
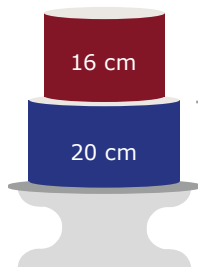


12 cm
6 Stücke
Eckenschnitt

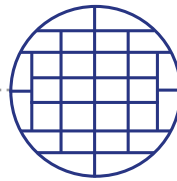


18 cm
12 Stücke
Eckenschnitt

26-40
Stück



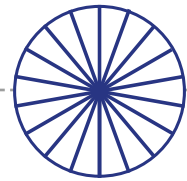
16 cm
12 Stücke
Würfelschnitt



20 cm
28 Stücke
Würfelschnitt



16 cm
8 Stücke
Eckenschnitt



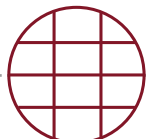
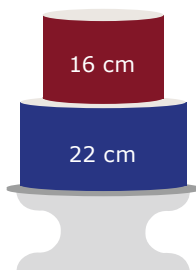
20 cm
18 Stücke
Eckenschnitt

Torten Dummies

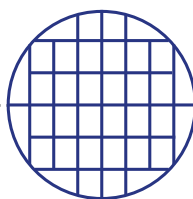
Bei unserem Abstimmungstermin finden wir gemeinsam die passende Größe für Eure Wunschtorte. Dafür haben wir verschiedene Torten-Dummies aus Holz vorbereitet, die unterschiedliche Größen und Anschnittformen zeigen. So könnt Ihr Euch die Proportionen und das spätere Aussehen Eurer Torte direkt vorstellen und Eure Ideen anschaulich gestalten.



34-48
Stück



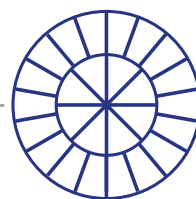
16 cm
12 Stücke
Würfelschnitt



22 cm
36 Stücke
Würfelschnitt

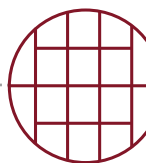
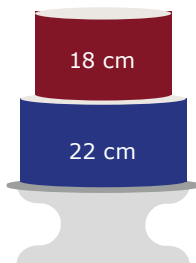


16 cm
8 Stücke
Eckenschnitt

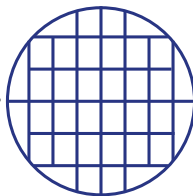


22 cm
26 Stücke
Eckenschnitt

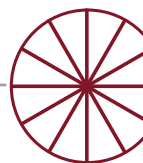
38-52
Stück



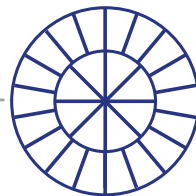
18 cm
16 Stücke
Würfelschnitt



22 cm
36 Stücke
Würfelschnitt

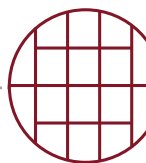
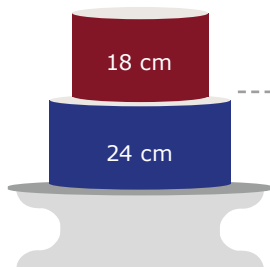


18 cm
12 Stücke
Eckenschnitt

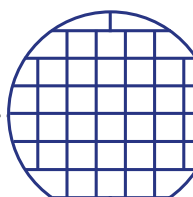


22 cm
26 Stücke
Eckenschnitt

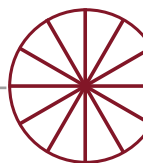
44-58
Stück



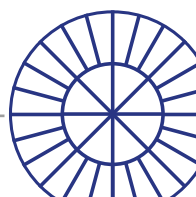
18 cm
16 Stücke
Würfelschnitt



24 cm
42 Stücke
Würfelschnitt

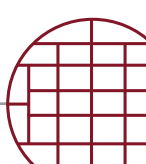
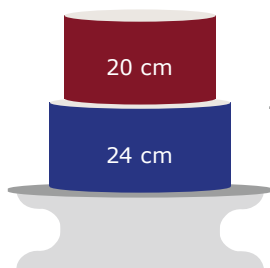


18 cm
12 Stücke
Eckenschnitt

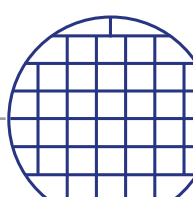


24 cm
32 Stücke
Eckenschnitt

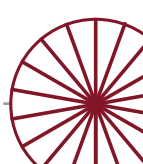
50-70
Stück



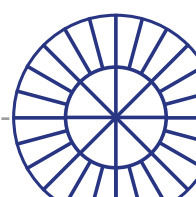
20 cm
28 Stücke
Würfelschnitt



24 cm
42 Stücke
Würfelschnitt

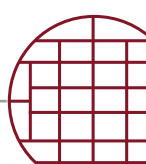
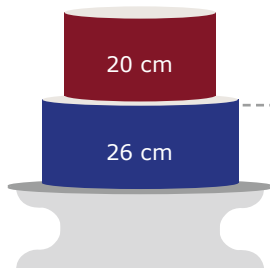


20 cm
18 Stücke
Eckenschnitt

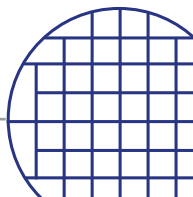


24 cm
32 Stücke
Eckenschnitt

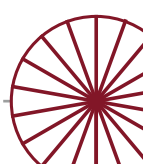
60-76
Stück



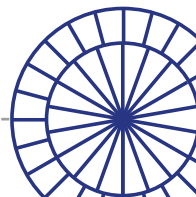
20 cm
28 Stücke
Würfelschnitt



26 cm
48 Stücke
Würfelschnitt

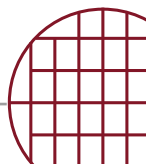
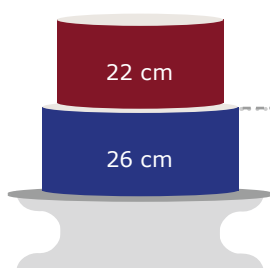


20 cm
18 Stücke
Eckenschnitt

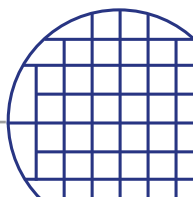


26 cm
42 Stücke
Eckenschnitt

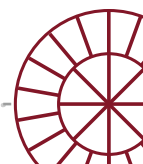
68-84
Stück



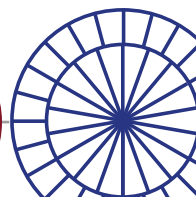
22 cm
36 Stücke
Würfelschnitt



26 cm
48 Stücke
Würfelschnitt



22 cm
26 Stücke
Eckenschnitt



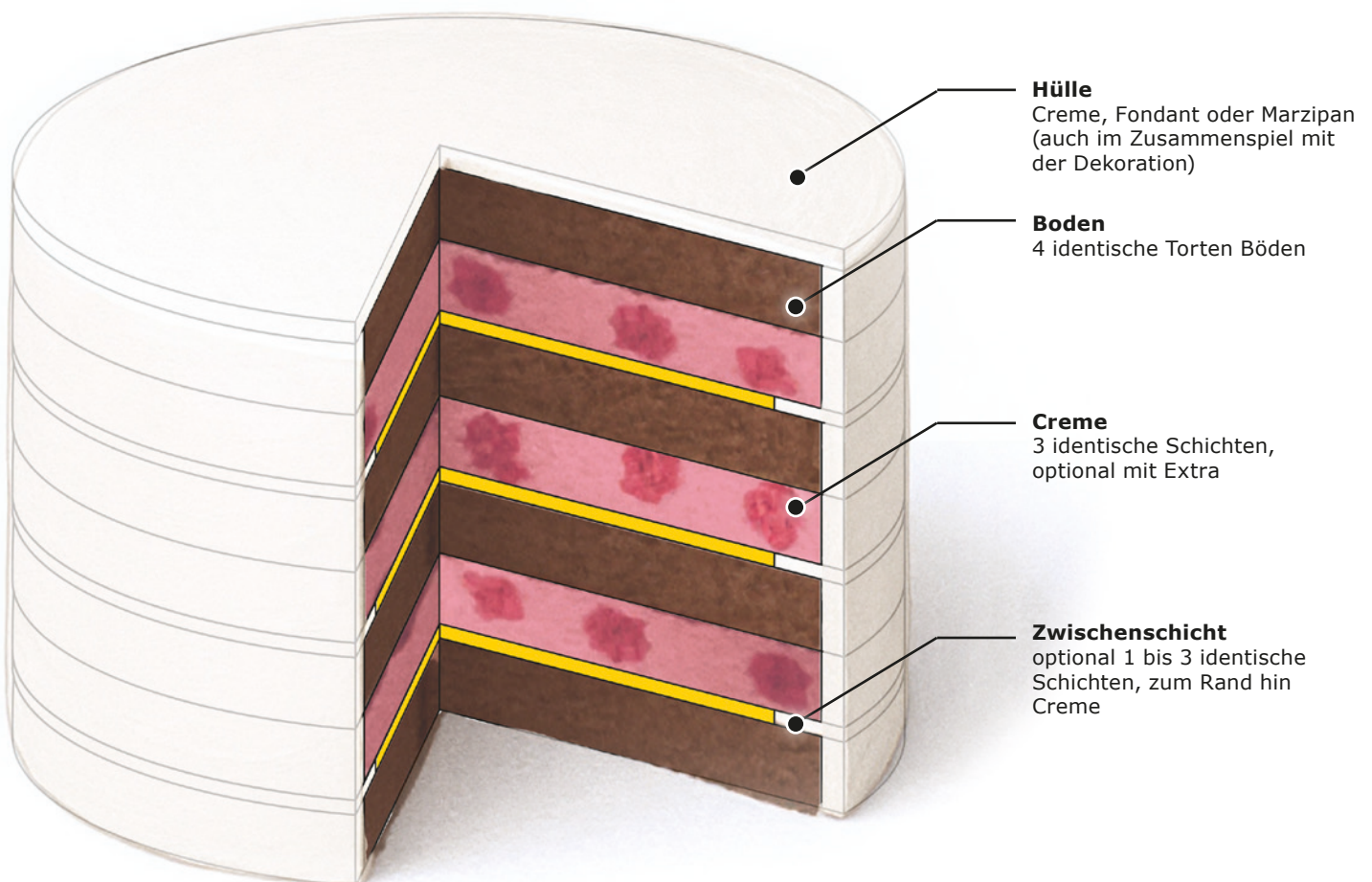
26 cm
42 Stücke
Eckenschnitt

Sollte eine Anschnitt-Torte mit mehr als 84 Stück gewünscht werden, können wir gerne im Beratungsgespräch die möglichen Optionen aufzeigen.

Geschmack

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. Die oberste Ebene der Anschnitt-Torte sollte ganz nach dem Geschmack des Brautpaars gestaltet werden. Spezielle Geschmackswünsche der Gäste (Allergien, Ernährungswünsche, Alkohol etc.) können dann entweder in die Auswahl der zweiten Tortenschicht oder in die Auswahl der Cupcakes, Cuptails und Cake-Pops einfließen.

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



Illustration

Boden



Schokolade



Vanille



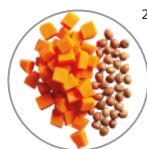
Zitrone



Mandel



Haselnuss



Rübli-Nuss



Kokos



Red-Velvet

Creme



Schokolade



Vanille



Zitrone



Mango



Erdbeere



Tonka



Kokos



Himbeere



Maracuja



Cassis



Nougat



Yuzu



Kirsche



Erdnuss



Mascarpone



Frischkäse
Zitrone



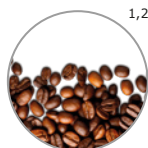
Heidelbeere



Oreo



Karamell



Kaffee

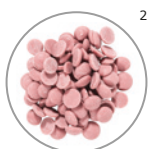
Extra in der Creme



Schoko
Chips



Weiße Schoko
Chips



Rubi Schoko
Chips



Mandel
Crunch



Haselnuss
Crunch



Erdnuss
Crunch



Pistazien
Crunch



Karamellierte
Haselnüsse



Karamell
Crunch



Oreo



Himbeeren



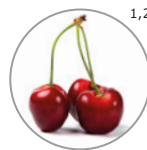
Erdbeeren



Heidelbeeren



Cassis



Kirschen



Mangowürfel

Zwischenschicht



Heidelbeere



Himbeere



Erdbeere



Mango



Zitrone



Yuzu



Maracuja



Limette



Salty
Caramel



Schokolade



Kaffee



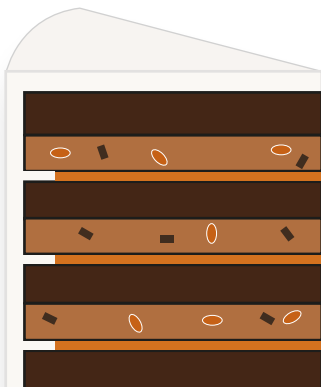
Apfelkompott



Marzipan

1 - vegane Variante möglich
2 - ohne Gluten möglich

Kombiniert ganz nach Eurem Geschmack und dem Motto der Hochzeit die einzelnen Bestandteile (Boden, Creme & Extras)
Die beliebtesten Klassiker sowie aktuelle Trends haben wir für Euch als **Inspiration und Beispiele** zusammengestellt.
(Illustrationen)



Schoko-Himbeere ▶

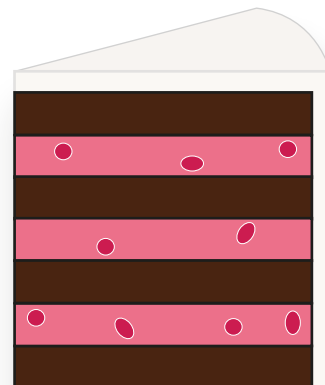
Der Klassiker für Groß und Klein

Boden: Schokolade

Creme: Himbeere

Extra Creme: ganze Himbeeren

Zwischenschicht: --



◀ Erdnuss-Karamell

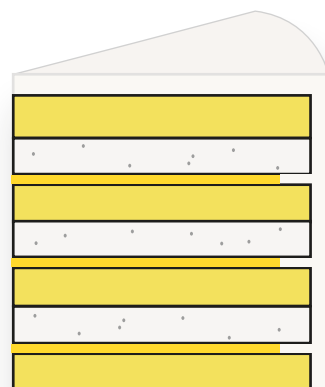
Nussig Süß...ganz Snickers

Boden: Schokolade

Creme: Erdnuss

Extra Creme: Schoko-Erdnuss Crunch

Zwischenschicht: Salty Caramel



Exotisch-Frisch ▶

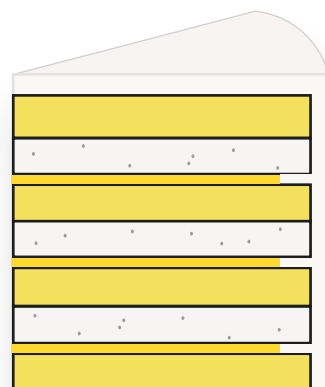
Tonka trifft exotische Säure

Boden: Zitrone

Creme: Tonka

Extra Creme: --

Zwischenschicht: Yuzu



◀ Cuja Mara Split

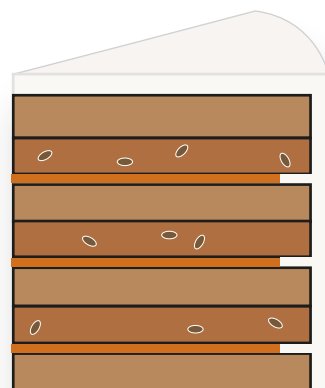
Eiscreme-Kindheitserinnerung

Boden: Vanille

Creme: Vanille

Extra Creme: --

Zwischenschicht: Maracuja



Mandel mit Kick ▶

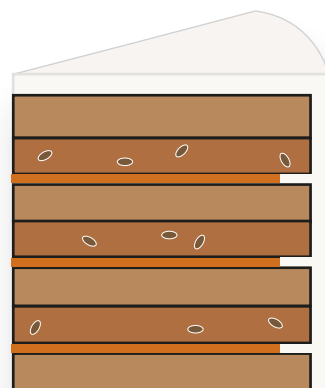
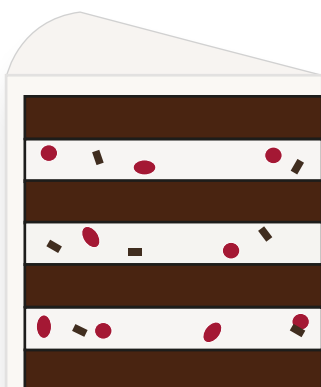
Die Kombi aus Mandel und Salz

Boden: Mandel

Creme: Schokolade

Extra Creme: Mandel Crunch

Zwischenschicht: Salty Caramel



◀ Schwarzwald

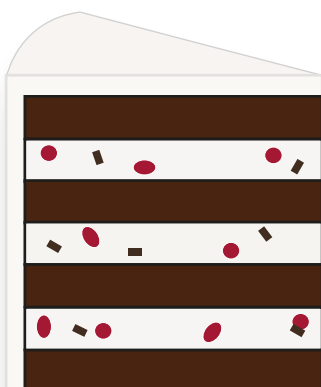
Auf Wunsch mit Kirschwasser

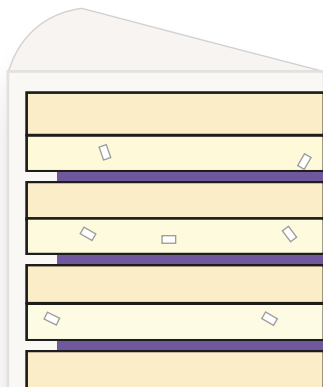
Boden: Schokolade

Creme: Vanille

Extra Creme: Kirschen und Schoko Crunch

Zwischenschicht: --





Tiramisu

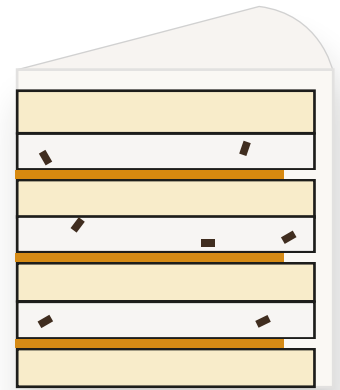
Mit Energie durch den Tag

Boden: Vanille

Creme: Mascarpone

Extra Creme: Schokosplitter

Zwischenschicht: Kaffee-Creme



BB-Cheesecake

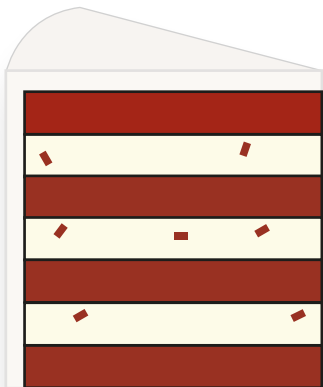
Fruchtig Frisch

Boden: Vanille

Creme: Frischkäse Zitrone

Extra Creme: Weißer Schoko Crunch

Zwischenschicht: Blaubeeren



Carrot-Cake

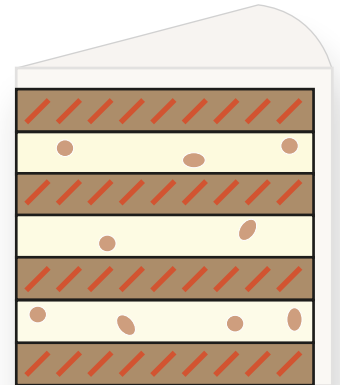
Nuss und Rübe

Boden: Nuss mit Mohrrübe

Creme: Frischkäse Zitrone

Extra Creme: karamellierte Haselnüsse

Zwischenschicht: --



Red-Velvet

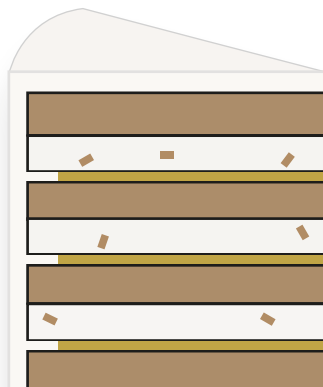
Das rote Highlight

Boden: Vanille mit roter Farbe

Creme: Frischkäse Zitrone

Extra Creme: Ruby Schoko Crunch

Zwischenschicht: --



Cookies and Cream

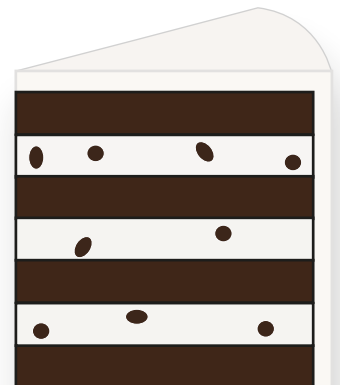
Dunkler Keks und weiße Vanillecreme

Boden: Schokolade

Creme: Vanille

Extra Creme: Oreo Kekse

Zwischenschicht: --



Apple-Pie

Omas Apfelkuchen als Torte

Boden: Mandel

Creme: Vanille

Extra Creme: gebrannte Mandel

Zwischenschicht: Apfelkompott

Tortenverkostung

Bei unserer Verkostung der tigertörtchen Hochzeitstorten habt Ihr die Möglichkeit, verschiedene Geschmackskombinationen sowie die unterschiedlichen Elemente (Böden, Cremes, Extra, Zwischenschicht, Hülle) zu probieren. Darüber hinaus könnt Ihr Euch selbst ein Bild bezüglich der Stückchengröße (Würfelschnitt/Eckschnitt) machen. Verkostungstermine stehen online zur Buchung zur Verfügung.



www.tigertoertchen.de/tortenverkostung

Optik

Für die Anschnitt-Torte haben wir eine Vielzahl unterschiedlicher Design-Vorschläge erarbeitet, die sowohl moderne Trends als auch zeitlose Klassiker aufgreifen. Damit möchten wir Euch eine breite Auswahl bieten, die zu verschiedensten Anlässen und Stilrichtungen passt. Die Bandbreite reicht von schlichten, eleganten Gestaltungen über romantische und verspielte Varianten bis hin zu aufwendig dekorierten Designs, die zum echten Hingucker werden.

Gerne könnt Ihr aus diesen Vorschlägen auswählen, einzelne Elemente miteinander kombinieren oder für jede Ebene der Torte ein anderes oder eigenes Design bestimmen. Auf diese Weise entsteht ein ganz persönliches Gesamtbild, das Eure individuellen Wünsche und Vorstellungen widerspiegelt. Selbstverständlich habt Ihr auch die Möglichkeit, eine völlig einzigartige Torte nach Euren eigenen Ideen von uns kreieren zu lassen.



DESIGN 1

SEMI NAKED & DRIP

Leicht mit weißer Creme eingestrichen, mit Schoko-Drip und Früchten dekoriert.

Standard Schokolade



Schokoladenfarbe



DESIGN 2

FARBPALETTE

Mit weißer Creme deckend eingestrichen und gespachtelten farbigen Highlights dekoriert.

Creme-Highlights



DESIGN 3

PERLEN

Mit farbiger Creme deckend eingestrichen und mit weißen Zuckerperlen in unterschiedlichen Größen dekoriert.

Creme-Farbe





DESIGN 4

CREME & EUKALYPTUS

Mit Creme horizontal eingestrichen. Rillen sind horizontal sichtbar. Mit Eukalyptus dekoriert

Creme-Farbe



DESIGN 5

OMBRE-CREME

Creme mit Ombre-Farbverlauf und Gold oder Silber Highlights. Schrift in passender Highlightfarbe.

Creme-Farbe



Highlight



DESIGN 6

SCHLICHTE ELEGANZ

Mit weißer und farbiger Creme eingestrichen. Rillen sind bei der unteren Ebene vertikal sichtbar. Blumen aus dem Blumenkonzept der Hochzeit

Creme obere Ebene



DESIGN 7

BLUME & GOLD

Mit Creme eingestrichen und Creme-Blüten verziert. Echtes Blattgold oder -silber als Highlight.

Creme-Farbe



Blüten-Farbe



Highlight





DESIGN 8

CREME & DRIP

Mit leicht eingefärbter Creme eingestrichen. Farbige Highlights horizontal eingearbeitet. Mit Schoko-Drip, Blumen und farbiger Creme dekoriert.

Standard Schokolade



Creme-Farbe



DESIGN 9

FRUCHT & OLIVE

Glatte Creme mit Drip und frischen Früchten. Dekoriert mit Olivenzweigen.

Creme-Farbe



Frucht



DESIGN 10

ZEICHNUNG

Mit Creme glatt eingestrichen und handgezeichneten Linien versehen.

Creme-Farbe



Creme-Zeichnung



DESIGN 11

MUSTER

Mit weißer und farbiger Creme eingestrichen und einem Creme Deko-Muster verziert. Blumen können aus dem Deko-Konzept integriert werden.

Creme-Farbe



Creme-Muster



Cupcakes Cuptails

Für Eure Etagerie oder Euer süßes Buffet steht eine große Auswahl an unterschiedlichen tigertörtchen Cupcakes und Cuptails in unserer speziellen und handlichen Größe zur Verfügung. Bei der Entwicklung unserer Rezepturen orientieren wir uns an den saisonal verfügbaren Rohstoffen sowie dem Ideen-Reichtum und Erfahrungsschatz unseres kreativen Teams. Unsere Sortenvielfalt ermöglicht Euch eine abwechslungsreiche Zusammenstellung, sodass jeder Hochzeitsgast eine passende Köstlichkeit findet.

Als Cuptails bezeichnen wir unsere eigene und preisgekrönte Abwandlung der tigertörtchen Cupcakes. Bei dieser ausgefallenen Form des Snacks verwandeln wir bekannte Cocktail Rezepte in unwiderstehliche tigertörtchen Kreationen mit der speziellen Infusion.

Einen Überblick über die aktuellen Sorten sowie die Zutaten und Allergene erhaltet Ihr auf **www.tigertoertchen.de** unter dem Menüpunkt Produkte.



mit Alkohol



Vegan/Eifrei



ohne Gluten



Apfel-Lavendel
Apfel-Mandel Cupcake &
Lavendel Creme



Apple-Crumble
Vanille-Apfel Cupcake &
Vanille Creme mit Crumble



Aprikose-Mandel
Aprikosen Cupcake &
Vanille Creme mit
Mandelsplitter



Banane-Schoko
Bananen Cupcake &
Schoko Creme mit
Bananen Crunch



Banoffee
Bananen Cupcake &
Karamell Topping



Bienenstich
Vanille-Mandel Cupcake &
Vanille Creme mit knuspriger
Mandeldecke



Birne-Nuss
Birne-Nuss Cupcake &
Nougat Creme



Black-Forest
Schoko Cupcake mit Kirsche &
Kirschwasser Infusion



Black-Tiger
Schoko Cupcake &
Vanille-Schoko Creme



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



Boston-Cream
Schokoladen Cupcake &
Vanille-Milch Creme mit
Schoko Knusper Haube



Brat-Apfel
Apfel-Mandel Cupcake &
Vanillepudding Creme



Brezel-Caramel
Schoko Cupcake &
Karamell Topping mit
salziger Schoko-Brezel



Cappuccino-Caramel
Cappuccino Cupcake &
salziges Karamell Topping



Chai-Latte
Chai-Latte Cupcake &
Zitronen Creme



Cookie-Dough
Vanille Cupcake &
Plätzchenteig Creme



Dark-Brownie
Schoko-Walnuss Cupcake &
dunkles Schoko Topping



Dark-Cookie
Schoko Cupcake mit
Kakao Nibs & Schoko Keks



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



Espresso-Martini
Schoko-Kaffee Cupcake &
Kaffee-Creme mit
Vodka Kaffeeликör Infusion



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



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



Hazel-Rum
Schoko-Nuss Cupcake &
Creme Topping mit
Rum Infusion



Hibiskus
Vanille Cupcake mit
Erdbeer-Hibiskus Füllung &
Erdbeer Creme mit Hibiskus Glasur



HimBärchen
Schoko-Himbeer Cupcake &
Himbeer Creme



Irish-Cream
Schoko Cupcake &
Mascarpone Topping mit
Baileys Infusion



KiBa-BaKi
Bananen Cupcake & Kirsche
mit Vanille Creme



Kokos-Cassis
Kokos-Johannisbeer Cupcake &
Cassis Creme



KOKOS-KUSS
Kokos Cupcake &
luftig süßes Topping



Le-Mohn
Zitrone-Mohn Cupcake &
Mohn Füllung



Lemon-Berry
Zitronen-Heidelbeer Cupcake &
Zimt Creme



Lemon-Schock
Zitronen Cupcake &
Lemon Curd mit
Baiser Topping



Mojito
Limette Cupcake &
Mintz Topping mit
Rum Infusion



Mokka-Nuss
Haselnuss Cupcake &
Schoko-Kaffee Topping



Oreo-Cream
Schokoladen Cupcake &
Vanille-Keks Creme



Peanut-Butter
Erdnuss Cupcake &
Erdnusscreme mit
Johannisbeer Gelee



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



Pineapple-Power
Ananas Cupcake &
Avocado-Zitronen Creme



Raspberry-Cream
Vanille Cupcake &
Himbeer Topping mit
Himbeer Infusion



Rübli-Nuss
Karotten-Nuss Cupcake &
frische Zitronen Creme



Samt-Tiger
Samtig herber Cupcake &
frische Zitronen Creme



Saure-Heidi
Vanille Cupcake
mit Zitronen Füllung &
Heidelbeer-Creme



Schoko-Minze
Schoko Cupcake &
Minz Topping mit Kakaonibs



Schoko-Peanut
Schoko Cupcake &
Karamell-Erdnuss Topping



Schokoholic
Schoko Cupcake &
Schoko Creme mit
Schoko Haube



Spaghetti-Eis
Vanille Cupcake mit
Vanille-Erdbeer Topping



Spree-Welle
Marmor-Kirsch Cupcake &
luftige Schoko Haube



Sweet-Passion
Maracuja Cupcake &
White-Schoko Creme



Tequila Sunrise
Orangen Cupcake &
Grenadine-Orangen Topping mit
Tequila Infusion



Tiramisu
Vanille-Espresso Cupcake &
Mascarpone Creme und Kakao



White-Tiger
Vanille Cupcake &
Schoko-Vanille Creme



White-Tonka
Vanille-Tonka Cupcake &
White-Schoko Creme

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.



Spice Pop

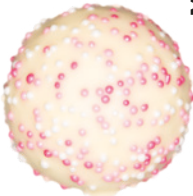
Schoko-Gewürz Kuchen mit Zartbitter Schokoladenhülle

**Tonka Pop**

Tonka Kuchen mit Weißer Schokoladenhülle

**Princess Pop**

Schoko Kuchen mit Weißer Schokoladenhülle

**Marmor Pop**

Vanille & Schoko Kuchen mit Zartbitter Schokoladenhülle

**Feine-Mandel**

Schoko-Mandel Kuchen mit Vollmilch Schokoladenhülle

**Kinder-Schoki**

Schoko Kuchen mit Weißer Schokoladenhülle

**Kokos Pop**

Kokos Kuchen mit Weißer Schokoladenhülle

**Schoko-Nuss**

Schoko-Haselnuss Kuchen mit Vollmilch Schokoladenhülle

**LeMohn Pop**

Zitrone-Mohn Kuchen mit Weißer Schokoladenhülle

**Cappuccino Pop**

Schoko-Kaffee Kuchen mit Weißer Schokoladenhülle

**Merlot-Berry**

Schoko-Rotwein Kuchen mit Zartbitter Schokoladenhülle.

**Brownie Pop**

Schoko-Walnuss Kuchen mit Zartbitter Schokoladenhülle

**Ritter Pop**

Schoko Kuchen mit Weißer Schokoladenhülle

**Red-Velvet**

Red-Velvet Kuchen mit Weißer und Ruby Schokoladenhülle

**Triple-Choc**

Schoko Kuchen mit Vollmilch und Weißer Schokoladenhülle

**Schoko-Minz**

Schoko-Minz Kuchen mit Weißer Schokoladenhülle

**Black-Orange**

Orangen Kuchen mit Zartbitter und Weißer Schokoladenhülle

**Kokos-Cassis**

Kokos Kuchen mit Weißer Schokoladenhülle und Cassis



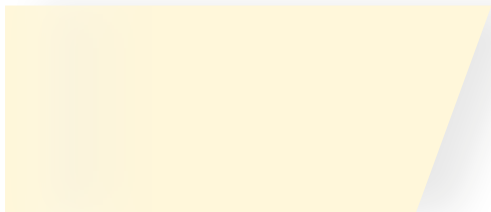
Farbauswahl

Unsere Etagereen 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 in diesem Flyer können vom Originalton durch den Druck/die Bildschirmdarstellung leicht abweichen. In unserem Café halten wir eine Musterkarte bereit.



Weiss (401)



Creme (023)



White-Coffee (614)



Apricot (301)



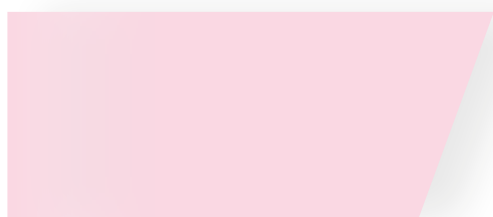
Orange (039)



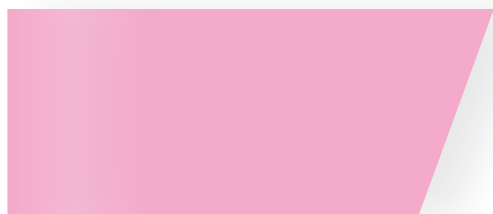
Rot (025)



Weinrot (078)



Rosa (004)



Blush-Rosé (015)



Alt-Rosa (077)



Lila (019)



Flieder (010)



Silber (030)



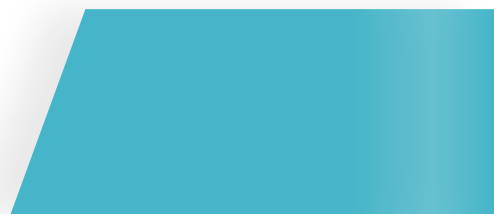
Gold (045)



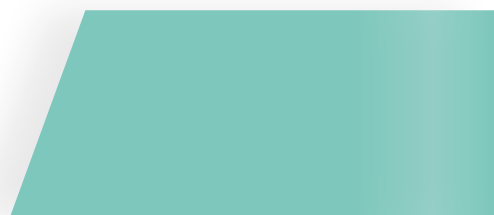
Royalblau (089)



Hellblau (235)



Türkis (070)



Mint (302)



Petrol (788)



Heu-Grün (817)



Dunkelgrün (018)

Wissenswertes

Design Etagere

Wie trete ich am besten mit Euch für eine Abstimmung oder Bestellung in Kontakt?

Auf unserer Webseite findet Ihr im Hochzeitsbereich ein Anfrage- & Preisauskunftsformular. Dort könnt Ihr uns bereits die wichtigsten Eckdaten mitteilen. Wir prüfen dann, ob wir an Eurem Wunschtermin noch Kapazitäten haben, und senden Euch eine erste unverbindliche Preisauskunft zu. Anschließend vereinbaren wir gern einen Termin für ein persönliches Abstimmungsgespräch, bei dem wir gemeinsam Eure Vorstellungen verfeinern.

Wie verbindlich ist die Preisauskunft?

Unsere Preisauskunft ist unverbindlich und soll Euch einen ersten Eindruck von unserem Preisgefüge geben. Bitte beachtet:

- Bei einer Preisauskunft reservieren wir weder Kapazitäten noch Dekorationselemente/Leihgaben.
- Erst mit einer schriftlichen Auftragsbestätigung sind sowohl der Preis als auch Euer Termin fest zugesichert. Für externe Leistungen (z.B.) können wir keine Preisgarantie geben.
- Sollten wir am gewünschten Datum keine Kapazitäten mehr haben, teilen wir Euch das direkt bei der Preisauskunft oder spätestens bei Eurer Bestätigung mit.

Sind die Preise verhandelbar, gibt es noch Rabatt?

Nein. Wir sind eine kleine Manufaktur und investieren unsere Energie in höchste Produktqualität und individuelle Gestaltung – nicht in Preisverhandlungen. Unsere Angebote sind transparent kalkuliert und beinhalten bereits alle fairen Preisvorteile. Darüber hinaus bieten wir mit der Standard-Etagere eine preisgünstigere Variante.

Auf was basiert die Schätzung der angebotenen Mengen?

Unsere Mengenempfehlungen beruhen auf langjähriger Erfahrung und dem Feedback vieler Hochzeitspaare. Faktoren wie der Zeitpunkt der Präsentation oder die zusätzlich angebotene Verpflegung können Einfluss auf den tatsächlichen Bedarf haben. Gern beraten wir Euch, damit genug, aber nicht zu viel bestellt wird.

Kann man die angebotenen Produkte „probeessen“?

Ja, unbedingt! Zu unseren Café-Öffnungszeiten könnt Ihr jederzeit unsere süßen Köstlichkeiten (Cupcakes, Cake-Pops, Macarons) bei einem Kaffee genießen und Euch einen Überblick über unsere Konditorkunst verschaffen. Für eine gezielte Tortenverkostung bieten wir auf unserer Webseite eine Verkostungsbox zu ausgewählten Terminen an. Probetorten in Euren ganz individuellen Wunsch-Geschmacksrichtungen sind ebenfalls möglich und werden separat beauftragt.

Wie erfolgt die Kommunikation während der Vorbereitungszeit?

Ihr erreicht uns telefonisch oder per E-Mail. Für eine reibungslose Abstimmung bitten wir Euch, spontane Besuche zu einem kurzen Gespräch während der Café-Öffnungszeiten zu vermeiden, da wir uns dann meist im laufenden Betrieb befinden. So können wir uns bei geplanten Terminen ganz auf Euch konzentrieren.

Gibt es Hilfe zum „Selbstaufbau“?

Ja – selbstverständlich! Wir legen eine leicht verständliche Aufbauanleitung bei und weisen die Abholer bei Übergabe gern persönlich ein. Darüber hinaus sind wir telefonisch für Rückfragen erreichbar – die Kontaktdaten findet Ihr ebenfalls in der Aufbauanleitung.

Tipp: Ruft uns lieber einmal zu viel als zu wenig an – wir helfen gern, damit alles perfekt wird.

Durch wen erfolgt die Anlieferung und der Aufbau?

Grundsätzlich habt Ihr drei Möglichkeiten:

- Kurierdienst: Wir vermitteln gern den Kontakt zu einem Kurier für die Anlieferung und spätere Abholung der Leihgaben.
- Eigener Service: Falls wir am Termin Kapazitäten haben, können wir Anlieferung und Aufbau selbst durchführen.
- Selbstabholung: Oft übernehmen Trauzeugen oder Gäste, die aus Berlin-Mitte anreisen, den Transport – so spart Ihr Kosten und habt trotzdem alles rechtzeitig vor Ort.

Wie verbindlich ist die Liefer-/Aufbauzeit

Wir planen die Lieferung bzw. den Aufbau nach Distanz, erforderlicher Kühlzeit und Aufbauaufwand. Trotz sorgfältiger Planung können unvorhersehbare Ereignisse wie Stau, Straßensperrungen, Demonstrationen oder Marathons zu Verzögerungen führen. Sollte sich etwas ändern, informieren wir umgehend Eure hinterlegte Kontaktperson.

Was muss von wem mit der Location abgestimmt werden?

Die gelungene Präsentation Eurer Köstlichkeiten hängt auch von der Organisation in der Location ab. Bitte klärt daher frühzeitig mit der Location: Zeitpunkt des Aufbaus, Kühlmöglichkeiten, Präsentationsort & benötigte Fläche, Ablauf von Präsentation, Verzehr und Rückgabe der Leihgaben.

Wichtig: Wir können keine Aufgaben eines Hochzeitsplaners übernehmen und treten nicht direkt mit der Location in Kontakt. Bitte benennt eine verantwortliche Person (Trauzeugen, Familienmitglied, Freund), die vor Ort den Aufbau, die Präsentation und die Rückgabe der Leihgaben koordiniert.

Verluste von Leihgaben oder zusätzliche Anfahrten müssen wir Euch (nicht der Location) berechnen.

Wie bestätigen wir ein Angebot?

Wenn Euch unser Angebot zusagt, genügt eine Bestätigung per E-Mail.

Da wir keine Termine reservieren, sondern erst mit einer schriftlichen Auftragsbestätigung fest einplanen, empfehlen wir eine frühzeitige Entscheidung.

Was müssen/dürfen wir zu welchem Zeitpunkt bezahlen?

- 2 Wochen nach Auftragsbestätigung: 50 % Anzahlung
- Nach der Hochzeit: Restbetrag innerhalb von 14 Tagen

Optional: Ihr könnt den Gesamtbetrag auch direkt im Voraus begleichen – dann müsst Ihr nach der Feier nicht mehr daran denken.

Können verschiedene Ernährungseinschränkungen berücksichtigt werden?

Bei der Torte sowie den süßen Köstlichkeiten, habt ihr die Auswahl aus traditionellem Backhandwerk sowie veganen/laktosefreien Produkten oder Zutaten ohne Gluten. Auf unserer Webseite findet Ihr die Zutaten und Allergene für unsere Standard-Produkte. Die Inhaltsstoffe der Torte können wir im Beratungsgespräch abstimmen. Auf dem Lieferschein und/oder einem beigefügten Aufsteller mit QR-Code können vor Ort die Allergene entnommen werden.

Achtung: Wir können keine Kreuzkontamination ausschließen. Spuren von Allergenen können daher in den Produkten enthalten sein.

Müssen die Leihgaben gereinigt werden?

Nein – bitte nicht selbst reinigen. Aus hygienischen Gründen übernehmen wir die Reinigung nach Rückgabe, auch wenn Ihr diese bereits vorsichtig gereinigt habt.

Tipp: Bei stärkeren Verunreinigungen Etageren am besten in eine Plastiktüte legen oder mit Papier abdecken – so bleiben die anderen Leihgaben sauber.

Was muss für die Rückgabe organisiert werden?

Prüft anhand der Markierungen auf Auftragsbestätigung oder Lieferschein, dass alle Teile vollständig sind. Zu jeder Ebene der Etage gehören die passenden Füße.

Achtung: Häufig kühlt die Location Reste der Anschnitt-Torte auf einer unserer Bodenplatten – diese gehört ebenfalls zu den Leihgaben und darf nicht vergessen werden.

Standard Etagere.

Mit unserer standardisierten Hochzeits-Etagere in der Größe **M**, **L** und **XL** bieten wir Euch die tigertörtchen Qualität zu einem attraktiven Preis. Aufgrund der reduzierten Auswahl- und Kombinationsmöglichkeit können wir entstehende Einkaufsvorteile an Euch weitergeben. Bitte beachtet, dass die Cupcake und Cake-Pop Sorten hier tagesaktuell von uns ohne Sortenabstimmung zusammengestellt werden sowie auf ein zusätzliches persönliches Beratungsgespräch verzichtet wird.

Die Standard-Etagere können durch ein kleines **Plus** (Standard_{plus}) um unsere speziellen Cuptails angereichert werden.

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

1

Größe der Etagere

M, L oder XL
Standard_{plus}

2

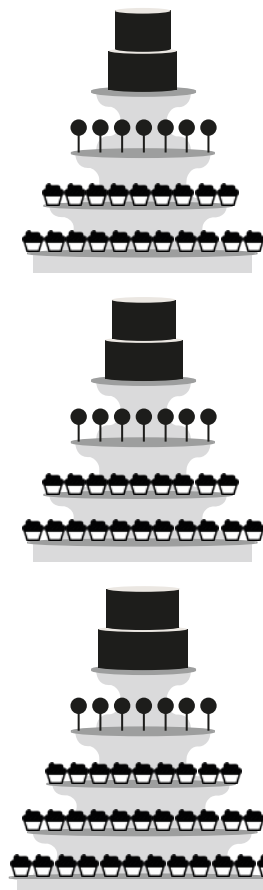
Anschnitt-Torte

Optik & Geschmack

3

Farbkonzept

Farbbordüre & Highlights



M

L

XL

Standard L^{Plus}

50 - 80
Gäste

Torte

16 cm & 20 cm
26-40 Stücke

Cake-Pops

30 Stück

Cupcakes

85 Stück

Cuptails

35 Stück

Beispiel

Torte: Design 1
Bordüre: Flieder



**Standard
Etagere**

M

Anschnitt-Torte

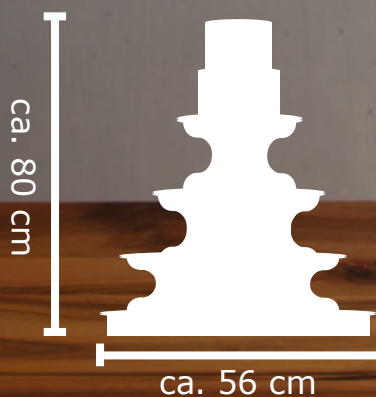
12 cm & 18 cm
ca. 18 - 22 Stücke

Cake-Pops

30 Stück
bunt gemischt

Cupcakes

72 Stück
bunt gemischt





◀ **Beispiel**
Torte: Design 2
Bordüre: Petrol

Standard Etagere



Anschnitt-Torte

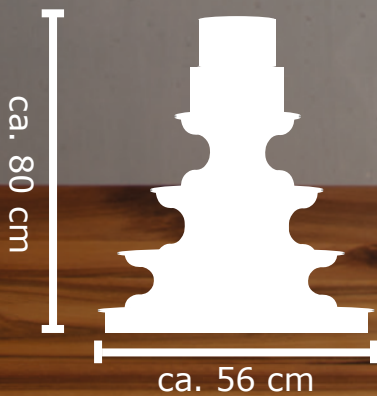
16 cm & 20 cm
ca. 26 - 40 Stücke

Cake-Pops

30 Stück
bunt gemischt

Cupcakes

120 Stück
bunt gemischt





Beispiel
Torte: Design 3
Bordüre: Apricot

**Standard
Etagere**

XL

Anschnitt-Torte

16 cm & 22 cm
ca. 34 - 48 Stücke

Cake-Pops

34 Stück
bunt gemischt

Cupcakes

190 Stück
bunt gemischt

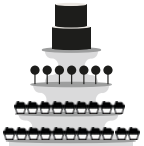

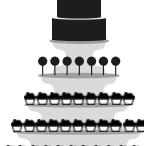




Beispiel
Torte: Design 4
Bordüre: White-Coffee

Größe

Aus Erfahrungen und Kundenfeedback haben wir Standard-Etageren für die gängigsten Größen entwickelt. Weitere Abwandlungen und individuellere Gestaltungen sind mit einer Design Etagere mit spezifischer Preisgestaltung möglich.

| | | Torte | Cake-Pops | Cup-cakes | Cup-tails | Preis |
|---|--------------------------|-------------|-----------|-----------|-----------|-------|
|  | M | 18-22 Stück | 30 Stück | 72 Stück | | 355 € |
| | M_{Plus} | 18-22 Stück | 30 Stück | 50 Stück | 22 Stück | 364 € |
|  | L | 26-40 Stück | 30 Stück | 120 Stück | | 480 € |
| | L_{Plus} | 26-40 Stück | 30 Stück | 85 Stück | 35 Stück | 495 € |
|  | XL | 34-48 Stück | 34 Stück | 190 Stück | | 630 € |
| | XL_{Plus} | 34-48 Stück | 34 Stück | 135 Stück | 55 Stück | 654 € |

Preise Stand 1.1.2026

Torten-Design

Wählt aus vier Torten-Designs. Farbige Highlights werden entsprechend Eurer Farbwahl gesetzt, die Füllung beider Ebenen richtet sich nach Eurer Geschmackswahl.



Design 1

Leicht mit weißer Creme eingestrichen, mit Schoko-Drip und Früchten dekoriert.

Design 2

Mit weißer Creme deckend eingestrichen und gespachtelten farbigen Highlights dekoriert.



Design 3

Mit farbiger Creme deckend eingestrichen und mit weißen Zuckerperlen in unterschiedlichen Größen dekoriert.



Design 4

Mit Creme horizontal eingestrichen. Rillen sind horizontal sichtbar. Mit Eukalyptus dekoriert.



Farbkonzept

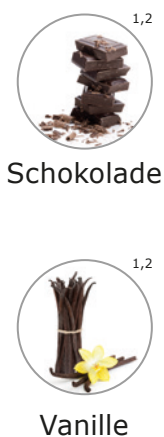
Die Etagere wird mit einer Bordüre an Euer Farbkonzept angepasst. Darüber hinaus setzen wir auch entsprechende Highlights auf der Torte in der entsprechenden Farbe.



Geschmack

Kombiniert Geschmacksrichtungen, die sich dann in beiden Tortenebenen wiederfinden. Jede Ebene besteht aus 4 Böden und 3 Creme-Schichten mit einem optionalen Extra (Crunch oder Fruchtschicht).

Boden



Creme



Extra



1 - vegane Variante möglich
2 - ohne Gluten möglich

Wissenswertes Standard Etagere

Wie trete ich am besten mit Euch für eine Abstimmung oder Bestellung in Kontakt?

Auf unserer Webseite findet Ihr im Hochzeitsbereich ein Anfrage- & Preisauskunftsformular. Dort könnt Ihr uns bereits die wichtigsten Eckdaten und die Größe der gewünschten Standard-Etagere mitteilen. Wir prüfen dann, ob wir an Eurem Wunschtermin noch Kapazitäten haben, und senden Euch eine erste unverbindliche Preisauskunft zu.

Was ist der Unterschied zwischen einer Design-Etagere und einer Standard-Etagere?

Die Standard-Etagere ist eine preisgünstigere Alternative zur Design-Etagere. Bei der Standard-Etagere haben wir verschiedene Mengen sowie Grundgeschmack-Bestandteile festgelegt. Auch die Zusammenstellung der Cupcakes, Cake-Pops und auf Wunsch auch Cuptails übernimmt unser Konditorinnen-Team. Solltet Ihr spezifische Geschmackswünsche oder auch ein eigenes Design wünschen, kann dies über eine Design-Etagere umgesetzt werden. Bei der Standard-Etagere ist auch keine persönliche Abstimmung oder ein Beratungsgespräch enthalten.

Wie verbindlich ist die Preisauskunft?

Unsere Preisauskunft ist unverbindlich und soll Euch einen ersten Eindruck von unserem Preisgefüge geben. Bitte beachtet:

- Bei einer Preisauskunft reservieren wir weder Kapazitäten noch Dekorationselemente/Leihgaben.
- Erst mit einer schriftlichen Auftragsbestätigung sind sowohl der Preis als auch Euer Termin fest zugesichert. Für externe Leistungen (z.B.) können wir keine Preisgarantie geben.
- Sollten wir am gewünschten Datum keine Kapazitäten mehr haben, teilen wir Euch das direkt bei der Preisauskunft oder spätestens bei Eurer Bestätigung mit.

Sind die Preise verhandelbar, gibt es noch Rabatt?

Nein. Wir sind eine kleine Manufaktur und investieren unsere Energie in höchste Produktqualität und individuelle Gestaltung – nicht in Preisverhandlungen. Unsere Angebote sind transparent kalkuliert und beinhalten bereits alle fairen Preisvorteile. Darüber hinaus bieten wir mit der Standard-Etagere eine preisgünstigere Variante.

Auf was basiert die Schätzung der angebotenen Mengen?

Unsere Mengenempfehlungen beruhen auf langjähriger Erfahrung und dem Feedback vieler Hochzeitspaare. Faktoren wie der Zeitpunkt der Präsentation oder die zusätzlich angebotene Verpflegung können Einfluss auf den tatsächlichen Bedarf haben. Gern beraten wir Euch, damit genug, aber nicht zu viel bestellt wird.

Kann man die angebotenen Produkte „probeessen“?

Ja, unbedingt! Zu unseren Café-Öffnungszeiten könnt Ihr jederzeit unsere süßen Köstlichkeiten (Cupcakes, Cake-Pops, Macarons) bei einem Kaffee genießen und Euch einen Überblick über unsere Konditorkunst verschaffen.

Gibt es Hilfe zum „Selbstaufbau“?

Ja – selbstverständlich! Wir legen eine leicht verständliche Aufbauanleitung bei und weisen die Abholer bei Übergabe gern persönlich ein. Darüber hinaus sind wir telefonisch für Rückfragen erreichbar – die Kontaktdaten findet Ihr ebenfalls in der Aufbauanleitung.

Tipp: Ruft uns lieber einmal zu viel als zu wenig an – wir helfen gern, damit alles perfekt wird.

Durch wen erfolgt die Anlieferung und der Aufbau?

Grundsätzlich habt Ihr zwei Möglichkeiten:

- Kurierdienst: Wir vermitteln gern den Kontakt zu einem Kurier für die Anlieferung und spätere Abholung der Leihgaben.
- Selbstabholung durch Euch, Trauzeugen oder Gäste - so spart Ihr Kosten und habt trotzdem alles rechtzeitig vor Ort.

Was muss von wem mit der Location abgestimmt werden?

Die gelungene Präsentation Eurer Köstlichkeiten hängt auch von der Organisation in der Location ab. Bitte klärt daher frühzeitig mit der Location: Zeitpunkt des Aufbaus, Kühlmöglichkeiten, Präsentationsort & benötigte Fläche, Ablauf von Präsentation, Verzehr und Rückgabe der Leihgaben.

Bitte benennt eine verantwortliche Person (Trauzeugen, Familienmitglied, Freund), die vor Ort den Aufbau, die Präsentation und die Rückgabe der Leihgaben koordiniert.

Verluste von Leihgaben oder zusätzliche Anfahrten müssen wir Euch (nicht der Location) berechnen.

Wie bestätigen wir ein Angebot?

Wenn Euch unser Angebot zusagt, genügt eine Bestätigung per E-Mail.

Da wir keine Termine reservieren, sondern erst mit einer schriftlichen Auftragsbestätigung fest einplanen, empfehlen wir eine frühzeitige Entscheidung – beliebte Wochenenden sind oft schnell ausgebucht.

Was müssen/dürfen wir zu welchem Zeitpunkt bezahlen?

- 2 Wochen nach Auftragsbestätigung: 50 % Anzahlung
- Nach der Hochzeit: Restbetrag innerhalb von 14 Tagen

Optional: Ihr könnt den Gesamtbetrag auch direkt im Voraus begleichen – dann müsst Ihr nach der Feier nicht mehr daran denken.

Können verschiedene Ernährungseinschränkungen berücksichtigt werden?

Bei der Torte sowie den süßen Köstlichkeiten, habt ihr die Auswahl aus traditionellem Backhandwerk sowie veganen/laktosefreien Produkten oder Zutaten ohne Gluten. Auf unserer Webseite findet Ihr die Zutaten und Allergene für unsere Standard-Produkte. Auf dem Lieferschein und/oder einem beigefügten Aufsteller mit QR-Code können vor Ort die Allergene entnommen werden.

Achtung: Wir können keine Kreuzkontamination ausschließen. Spuren von Allergenen können daher in den Produkten enthalten sein.

Müssen die Leihgaben gereinigt werden?

Nein – bitte nicht selbst reinigen. Aus hygienischen Gründen übernehmen wir die Reinigung nach Rückgabe, auch wenn Ihr diese bereits vorsichtig gereinigt habt.

Tipp: Bei stärkeren Verunreinigungen Etageren am besten in eine Plastiktüte legen oder mit Papier abdecken – so bleiben die anderen Leihgaben sauber.

Was muss für die Rückgabe organisiert werden?

Prüft anhand der Markierungen auf Auftragsbestätigung oder Lieferschein, dass alle Teile vollständig sind. Zu jeder Ebene der Etage gehören die passenden Füße.

Achtung: Häufig kühlt die Location Reste der Anschnitt-Torte auf einer unserer Bodenplatten – diese gehört ebenfalls zu den Leihgaben und darf nicht vergessen werden.

Kann ausnahmsweise die Zusammenstellung der Standard-Etagere geändert werden?

Nein, die vordefinierte Zusammenstellung macht die Standard-Etagere aus. Bei Änderungswünschen könnt Ihr Euch gerne eine Design-Etagere zusammenstellen.

Hochzeits Torte.

Ob als festlicher Mittelpunkt Eurer Feier, als eleganter Abschluss des Desserts oder als Überraschung um Mitternacht: Der Anschnitt einer Hochzeitstorte ist immer ein unvergesslicher Moment, der begeistert und in Erinnerung bleibt.

Unsere Hochzeitstorten können wunderbar mit einer Candy-Bar kombiniert werden, eignen sich aber auch perfekt als eigenständiges Highlight. Von romantisch-verspielt bis hin zu modern-minimalistisch – der Fantasie sind dabei keine Grenzen gesetzt.

In enger Abstimmung mit Euch entwickeln wir ein einzigartiges Konzept, das perfekt zu Eurem Hochzeitsstil passt. So entsteht eine Torte, die nicht nur geschmacklich überzeugt, sondern auch optisch ein echtes Kunstwerk ist. Gerne greifen wir dabei Eure Ideen auf oder lassen aus bereits vorhandenen Vorstellungen ein unverwechselbares Unikat entstehen.

1

Größe der Torte

Ebenen und Durchmesser

2

Geschmack

Böden, Creme und Extras (Seite 18)

3

Design

Freie Gestaltung der Traumtorte

4

Tortenplatte

Auswahl der Tortenplatten-Designs

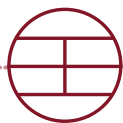


Traditions Highlight

Dreistöckige Hochzeitstorte, in Creme glatt eingestrichen. Passend zum Hochzeitsdesign (Einladung, Deko, Tischkarten).



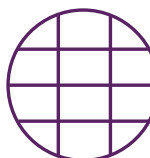
Die Torten können hinsichtlich der Größe, der Schichtung sowie der Geschmäcker (Boden, Creme und Extra) individuell gestaltet werden. Die Anzahl an Kuchenstücken hängt von dem gewählten „Schnittmuster“ - Würfelschnitt oder Eckenschnitt - sowie der Anzahl an Ebenen ab. Die typische traditionelle Hochzeitstorte, wie man sie von den Traumhochzeiten kennt, ist 1-stöckig, 3-stöckig oder 5-stöckig.



12 cm
6 Stücke
Würfelschnitt



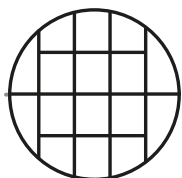
12 cm
6 Stücke
Eckenschnitt



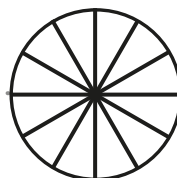
16 cm
12 Stücke
Würfelschnitt



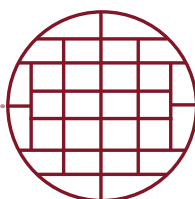
16 cm
8 Stücke
Eckenschnitt



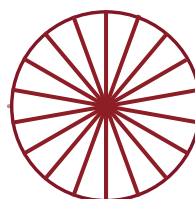
18 cm
16 Stücke
Würfelschnitt



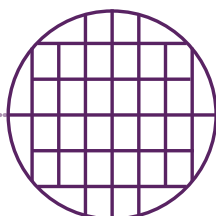
18 cm
12 Stücke
Eckenschnitt



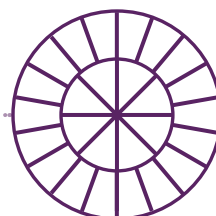
20 cm
28 Stücke
Würfelschnitt



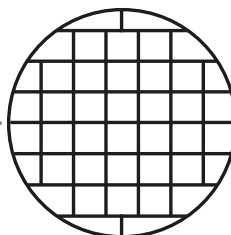
20 cm
18 Stücke
Eckenschnitt



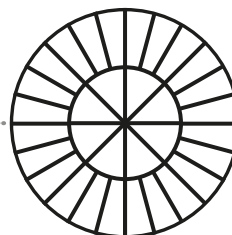
22 cm
36 Stücke
Würfelschnitt



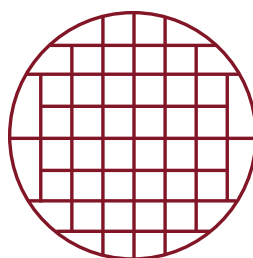
22 cm
26 Stücke
Eckenschnitt



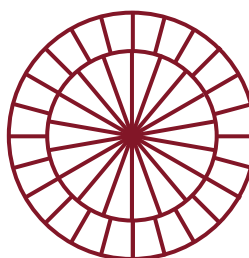
24 cm
42 Stücke
Würfelschnitt



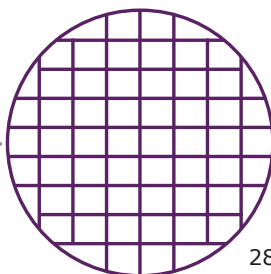
24 cm
32 Stücke
Eckenschnitt



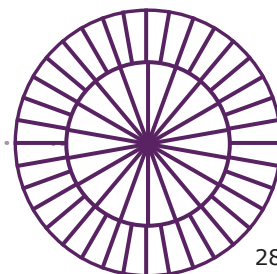
26 cm
48 Stücke
Würfelschnitt



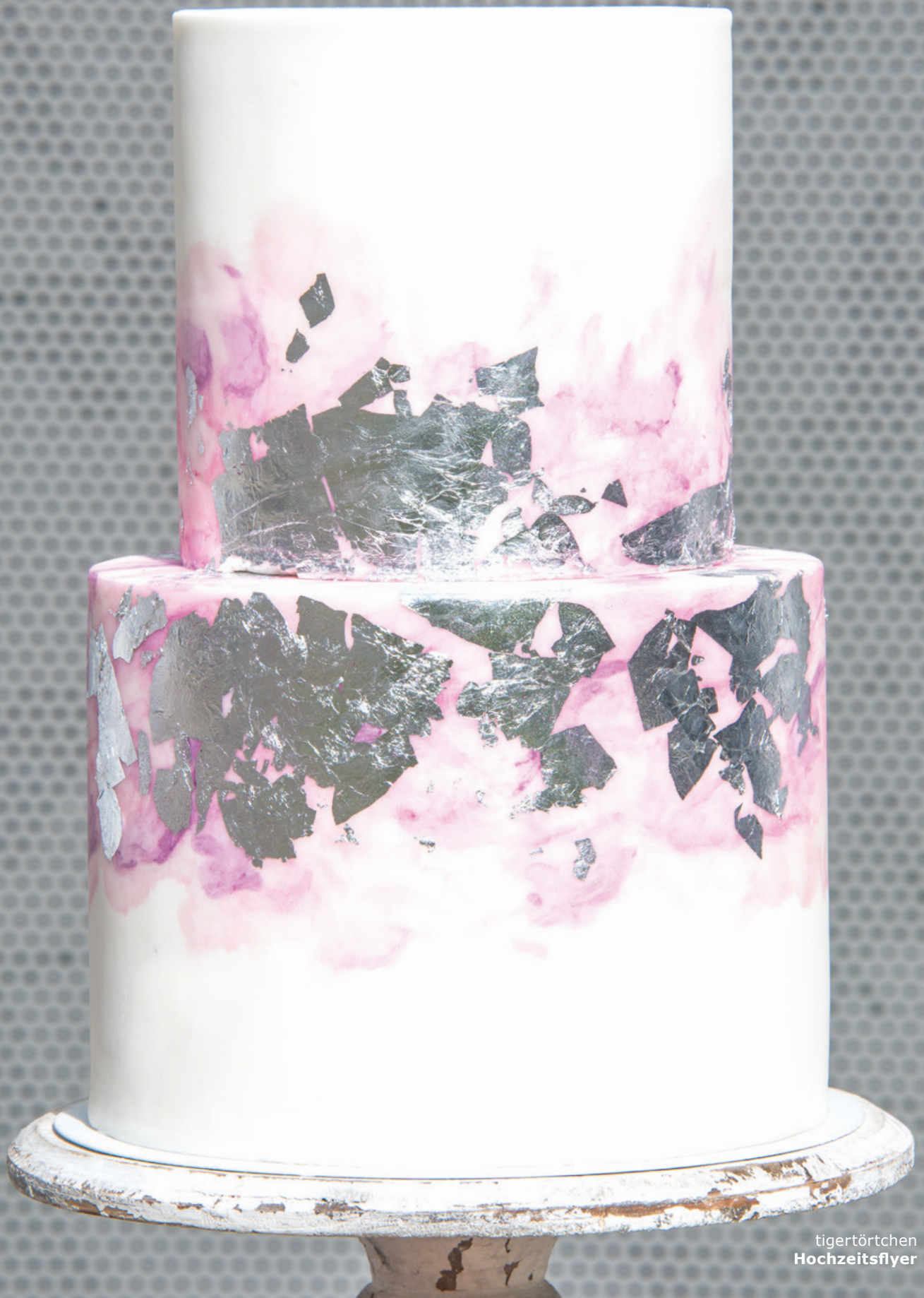
26 cm
42 Stücke
Eckenschnitt



28 cm
60 Stücke
Würfelschnitt



28 cm
54 Stücke
Eckenschnitt











Tortenplatten

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 Etagere. Die Tortenplatte/Etagere soll hierbei den Stil der Torte unterstützen, jedoch nicht selbst zu „pompös“ sein.





Design Torte.

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

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.

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. Gestaltet Euch ein besonderes Highlight und platziert eine eigene Hochzeitstorte an jedem Tisch.

1

Design

Freie Gestaltung des Tortendesign

2

Geschmack

Böden, Creme und Extras (Seite 18)

3

Tortenplatte

Auswahl der Tortenplatten-Designs (Seite 56)



Absolutes Highlight

Design-Torte im speziellen Format mit dem Durchmesser von 16 cm und einer Höhe von 16 cm als spezielle Anschnitt-Torte für jeden Tisch oder als Arrangement mit unterschiedlichen Designs und Geschmacksrichtungen.











Candy Bar.

Ein echtes Highlight auf jeder Feier: unsere Candy-Bar mit einem farbenfrohen, abwechslungsreichen Mix aus dem umfangreichen tigertörtchen-Sortiment. Von Cupcakes und Cup-tails über Cake-Pops bis hin zu kleinen Süßigkeiten – die Auswahl wird liebevoll zusammengestellt und bietet für jeden Geschmack das Passende.

Das Design der Candy-Bar, inklusive aller Dekoelemente und Präsentationsdetails, wird individuell an Euer Hochzeitsmotto angepasst. Ob romantisch, modern, verspielt oder elegant – wir gestalten die Candy-Bar so, dass sie sich perfekt in Euer Gesamtkonzept einfügt und zu einem echten Blickfang wird.



50 - 80
Gäste

Torte

16 cm & 20 cm
26-40 Stücke
Design 5

Cupcakes

120 Stück

Cuptails

24 Stück

Cake-Pops

34 Stück

Macarons

48 Stück

Etagere

Ebene 2-5

Dekoband

Blush-Rosé



Macarons

Macarons liegen absolut im Trend: Das feine französische Mandelgebäck ist unter einer hauchdünnen und knusprigen Kruste zuerst weich, schließlich cremig und zergeht schnell im Mund. Dabei runden die spannenden Füllungen den Geschmack ab.

Ein 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.





Apfel-Zimt
Füllung aus einem
Apfel-Zimt Kompott



Champagne-Deluxe
Füllung aus Champagner
und weißer Schokolade



Erdbeer-Basilikum
Füllung aus Erdbeere
und Basilikum



Espresso
Füllung aus Schokolade
und Espresso



Heidelbeere
Füllung aus Heidelbeere
und weißer Schokolade



Himbeere
Füllung aus Himbeere
und weißer Schokolade



Joghurt-Waldbeere
Füllung aus Joghurt
und Waldbeere



Mango
Füllung aus einem
feinen Mango-Püree



Maracuja-Vanille
Füllung aus weißer Schokolade,
Vanille und Maracuja



Marzipan-Feige
Füllung aus Marzipan
und Feige



Pistazie
Füllung aus Pistazie



Salty-Caramel
Füllung aus salzigem Karamell



Schoko-Nuss
Füllung aus Schokolade
und Haselnuss



Sweet-Orange
Füllung aus Orange
und weißer Schokolade



Tonka
Füllung aus Tonka
und weißer Schokolade



Vanille
Füllung aus Vanille
und weißer Schokolade



Verry-Cherry
Füllung aus fruchtiger Kirsche



Wassermelone
Füllung aus Wassermelone
und weißer Schokolade



Zitrone-Basilikum
Füllung aus Zitrone
und Basilikum

● ohne Gluten

● mit Alkohol

◀ **Macaron-Pyramide**
mit bis zu 200 Macarons

Schokotafeln

Nach Überlieferung der Maya galt die Kakaopflanze als göttlicher Ursprung allen Genusses – Wir kreieren aus hochwertiger weißer, Vollmilch und dunkler Schokolade sowie ausgefallenen und traditionellen Zusätzen unwiderstehliche Schokoladenkreationen.

Unsere Schokolade ist vielseitig einsetzbar und bereichert jeden besonderen Anlass. Sie eignet sich perfekt als liebevoll gestaltetes Element einer Candy-Bar oder als elegantes Gastgeschenk, das persönliche Wertschätzung ausdrückt. Darüber hinaus können unsere Schokoladenkreationen auch als kreative Platzkarten dienen, die jedem Tisch eine individuelle Note verleihen.





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



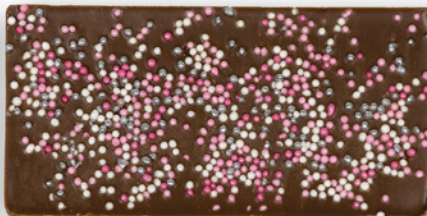
Weiße Schokolade
mit Caramell



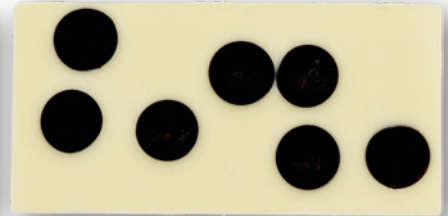
Zartbitter Schokolade
mit Pistazien



Zartbitter Schokolade
mit Erdnüssen



Vollmilch Schokolade
mit bunten Zuckerperlen



Weiße Schokolade
mit zartbitter Drops



Weiße Schokolade
mit Lakritz

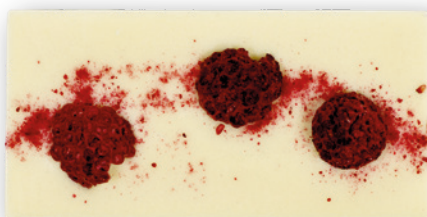


Zartbitter Schokolade
mit Cassis und Pfeffer



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

Inspira- tion.

Unsere Platzkarten/Gastgeschenke sind kleine und lebenswerte 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.

1

Produkte

Macarons
Schokotafeln

2

Verwendung

Gastgeschenk
Platzkarte, Candy-Bar

3

Design

Auswahl und
Personalisierung



Macaron
mit 25 mm
Zuckerpapier

Gast Geschenk

Unser Cake-Pop „Ritter-Pop“ als Gastgeschenk und kleine süße Aufmerksamkeit.

Einzeln verpackt, mit einer weißen Schlaufe und Anhänger mit Grußbotschaft (Design 2).



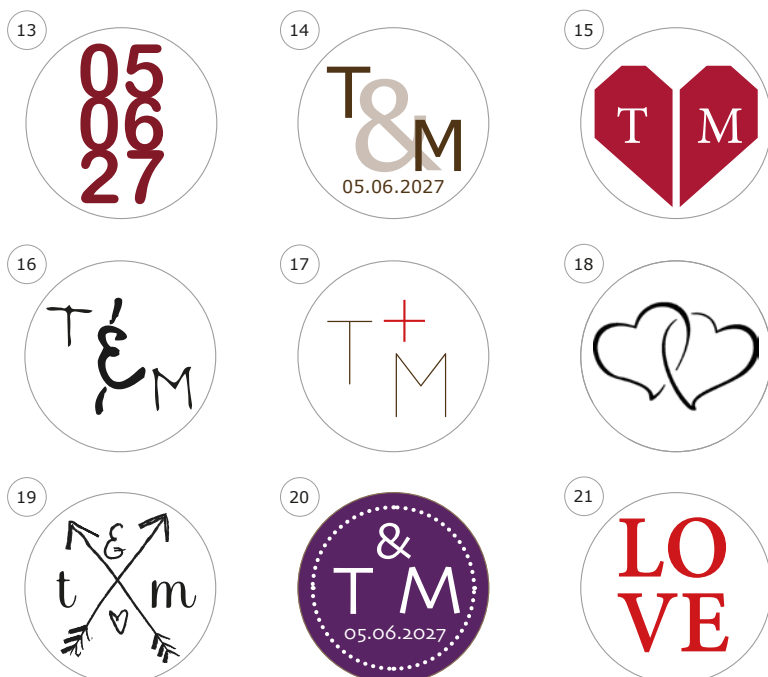
Design

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 lässt sie als Überraschung im Hotelzimmer platzieren. Es zeigt den Gästen, Hochzeitshelfern, Trauzeugen und Hochzeitsgästen eine besondere Wertschätzung, bleibt lange in Erinnerung und rundet das große Fest gekonnt ab.





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



Aufbauanleitung

Wenn ihr den Selbstaufbau gewählt habt, legen wir der Etagere eine detaillierte Aufbauanleitung bei. Hier wird Schritt für Schritt erklärt, wie Ihr die unterschiedlichen Ebenen zusammensetzt, die Bordüre anbringt und unsere süßen Köstlichkeiten auf der Etagere platziert.

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

Sollten Mitarbeiter der Location für den Aufbau verantwortlich sein, stellt bitte unbedingt sicher, dass hier genügend Zeit eingeplant wird um mit Liebe und Hingabe den Aufbau bestmöglich durchzuführen.

Für den Notfall ist in der Aufbauanleitung eine Kontakt-nummer für den „Direkten Draht“ aufgeführt.



Aufsteller



Die Geschmacksrichtungen der Hochzeitstorte sowie die Sorten der süßen Köstlichkeiten, werden durch unsere Aufsteller dargestellt. Hier sind glutenfreie oder vegane Elemente direkt ersichtlich.

Für einen direkten Zugriff auf die Zutaten und Allergene bei Cupcakes, Cake-Pops und Macarons befindet sich auf der Rückseite ein QR-Code zum einscannen.

Bei unseren Standard-Etageren fügen wir den Etageren einen Sortenflyer sowie einen Aufsteller mit QR-Code bei.

Zutaten & Allergene

Auf unserer Webseite haben wir eine Übersicht der Zutaten und Allergene für unsere Cupcakes, Cake-Pops und Macarons hinterlegt. Da jedoch Kreuzkontaminationen in unserer Backstube nicht auszuschließen sind, bitten wir Euch um direkte Kontaktaufnahme, sollten bei Euch oder Euren Gästen Einschränkungen zu berücksichtigen sein. Für die Allergene und Zutaten aller weiteren Produkte stehen wir Euch gerne in den Abstimmungsgesprächen zur Verfügung.



Leihgaben



Auf dem Lieferschein (wird im Vorfeld versendet sowie den süßen Köstlichkeiten beigelegt) könnt Ihr die Leihgaben entnehmen, die dann nach der Veranstaltung an uns zurück müssen.

Zusätzlich wird den Leihgaben eine Übersicht beigelegt, die die einzelnen Leihgaben noch einmal als Bild darstellt.

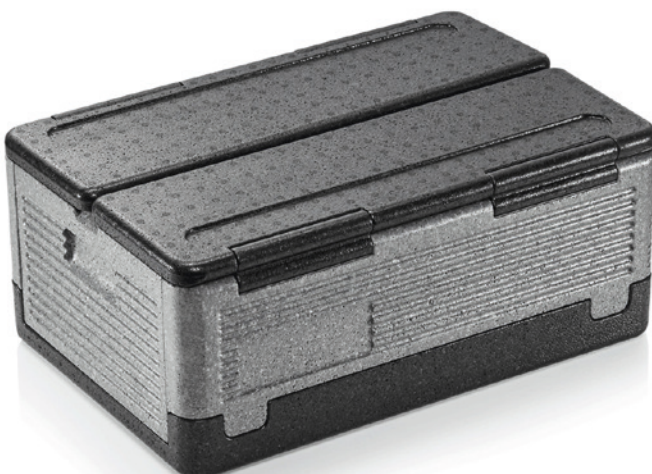
Bitte stellt unbedingt sicher, dass die Leihgaben vollständig und ohne Beschädigung zu uns zurückkommen. Wir planen mit diesen Elementen nach der vereinbarten Leihzeit.

Transport

Für den Transport unserer süßen Köstlichkeiten und Leihgaben stellen wir verschiedene Transportbehältnisse zur Verfügung.

Die süßen Köstlichkeiten werden in den Transportboxen durch Kühlakkus gekühlt, und überstehen einen Transport für 4-6 Stunden. Danach müssen Cupcakes, Cake-Pops, Macarons und Torte in die Kühlung.

Der Transport sollte sanft erfolgen, da die Backwaren zwar sicher aber nicht schlag-, stoß- oder sturzfest in den Boxen platziert werden.





tigertoertchen

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

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

