

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.

76
SEITEN
IDEEN+

In diesem Flyer findet Ihr Ideen und Inspirationen für Euren größten Tag mit unseren süßen tigertörtchen Köstlichkeiten.





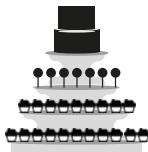
Wir freuen uns sehr über Euer Interesse an unseren Produkten zur Bereicherung eines unvergesslichen Tages. Mit tigertörtchen haben wir uns als verantwortungsbewusster und zuverlässiger Anbieter von Mini-Cupcakes, Anschnitt-Torten, Macarons und Cake-Pops – als „Centerpiece“ oder auch als Gastgeschenke 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

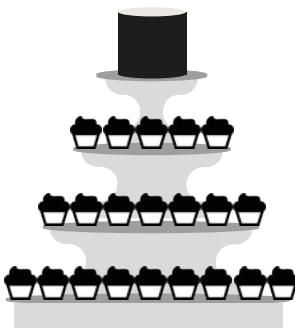
Anzahl & Sortenauswahl

4 Cake-Pops (optional)

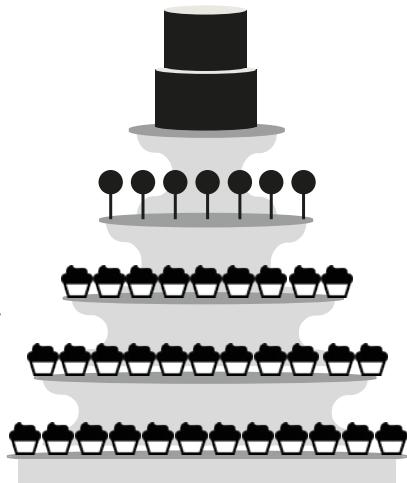
Anzahl & Sortenauswahl

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



- ✓ Individuelle Zusammenstellung
- ✓ Individuelle Beratung
- ✓ Individuelle Preisgestaltung

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

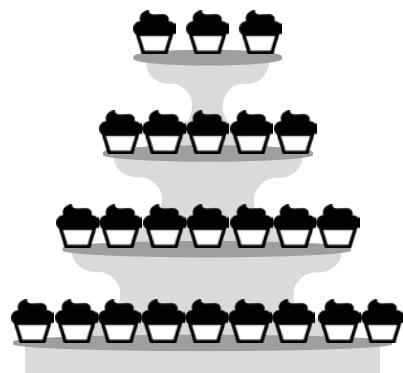
Dekoband
Royalblau



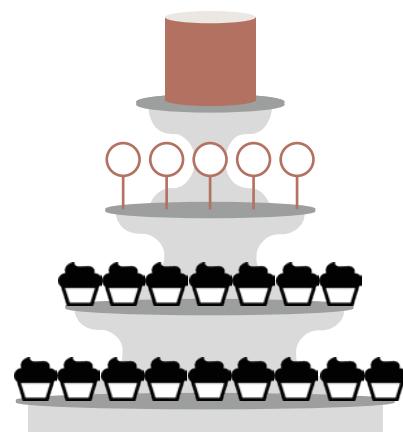
Zusammenstellung

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.

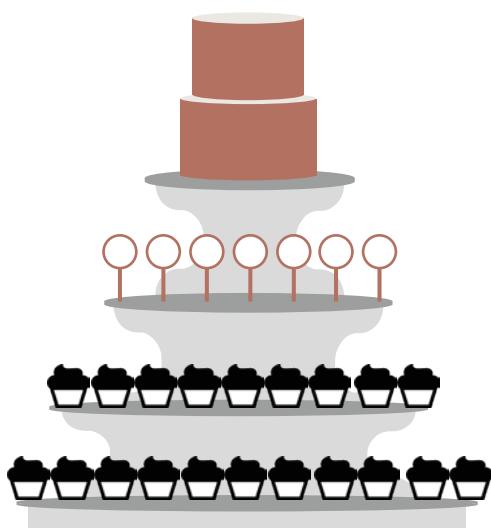
Im persönlichen Gespräch konzipieren wir gemeinsam mit Euch die optimale Präsentationsform Eurer süßen Köstlichkeiten je nach Platzangebot, Umfang, Anzahl der Gäste und Zeitpunkt des Verzehrs.



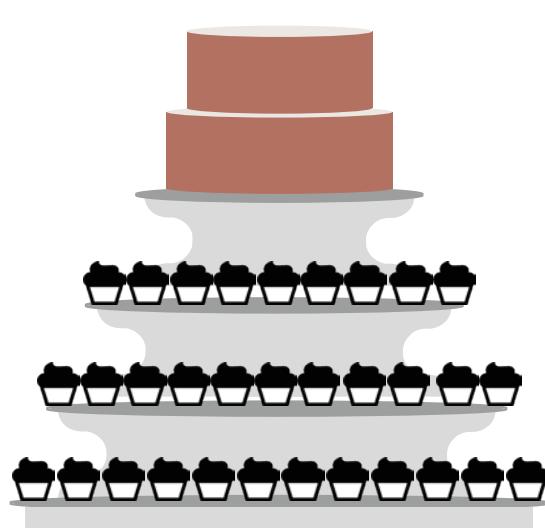
Ebenen:	1 bis 4
Tortenstücke:	--
Cupcakes:	103
Cake-Pops:	--



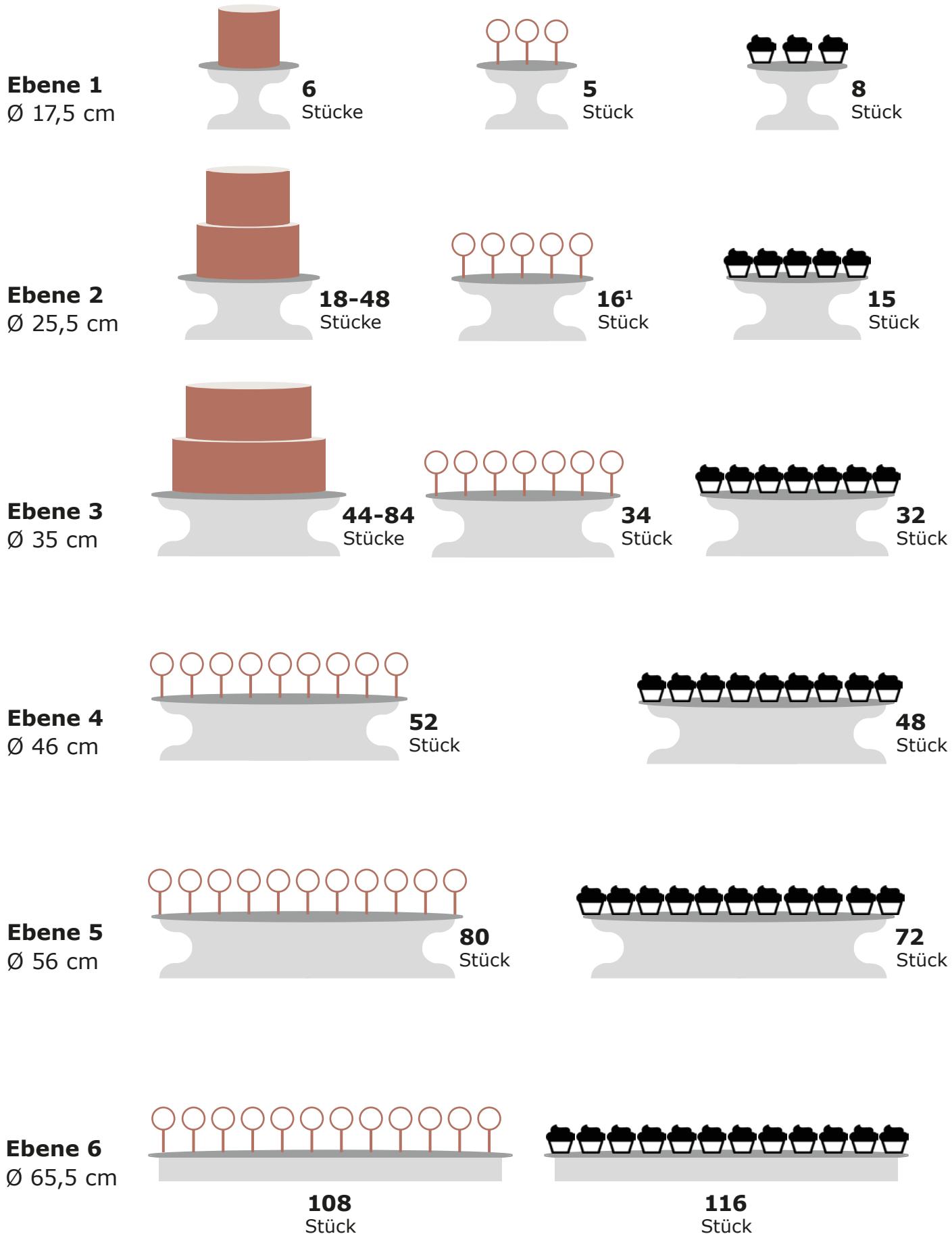
Ebenen:	1 bis 4
Tortenstücke:	6
Cupcakes:	80
Cake-Pops:	16



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



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



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.



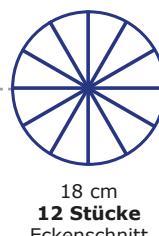
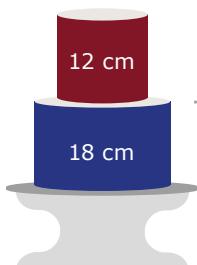
Größe

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 Etagere sicherzustellen, empfehlen wir für unsere ca. 11cm hohen Ebenen der Anschnitt-Torten die Kombination folgender Größen.

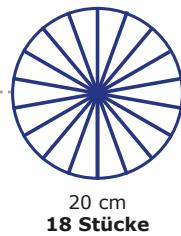
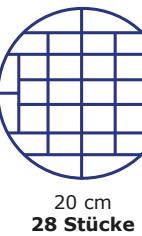
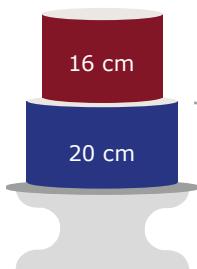
6
Stück



18-22
Stück



26-40
Stück



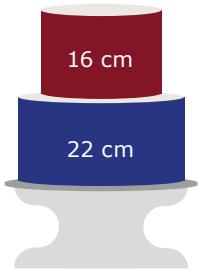
Torten Dummies

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

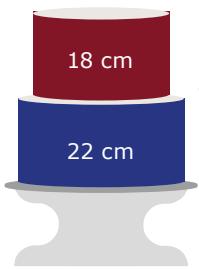
22 cm
36 Stücke
Würfelschnitt

16 cm
8 Stücke
Eckenschnitt

22 cm
26 Stücke
Eckenschnitt

38-52

Stück



18 cm
16 Stücke
Würfelschnitt

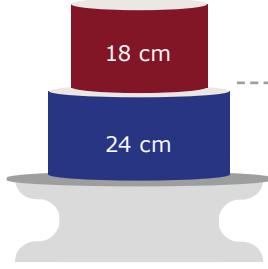
22 cm
36 Stücke
Würfelschnitt

18 cm
12 Stücke
Eckenschnitt

22 cm
26 Stücke
Eckenschnitt

44-58

Stück



18 cm
16 Stücke
Würfelschnitt

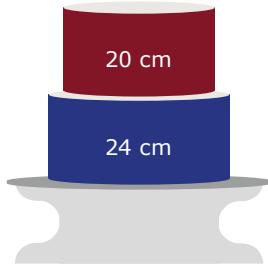
24 cm
42 Stücke
Würfelschnitt

18 cm
12 Stücke
Eckenschnitt

24 cm
32 Stücke
Eckenschnitt

50-70

Stück



20 cm
28 Stücke
Würfelschnitt

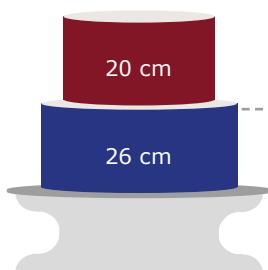
24 cm
42 Stücke
Würfelschnitt

20 cm
18 Stücke
Eckenschnitt

24 cm
32 Stücke
Eckenschnitt

60-76

Stück



20 cm
28 Stücke
Würfelschnitt

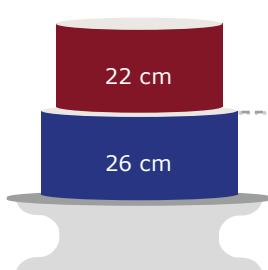
26 cm
48 Stücke
Würfelschnitt

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

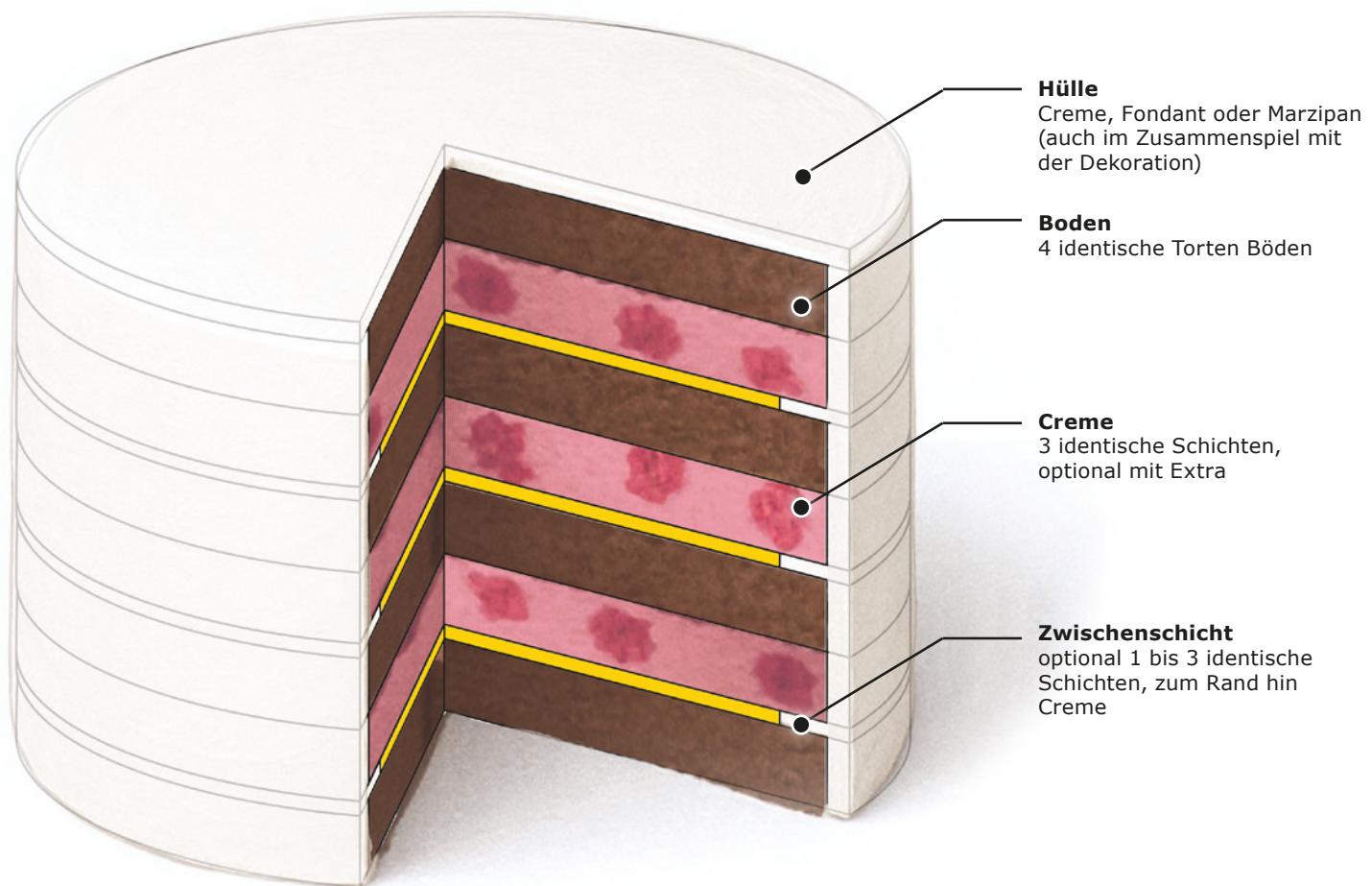
26 cm
42 Stücke
Eckenschnitt

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



Karamellisierte Haselnüsse



Karamell Crunch



Oreo



Himbeeren



Erdbeeren



Heidelbeeren



Cassis



Kirschen



Mangowürfel

Zwischenschicht



Heidelbeere



Himbeere



Erdbeere



Mango



Zitrone



Yuzu



Maracuja



Limette



Salty Caramel



Schokolade



Kaffee



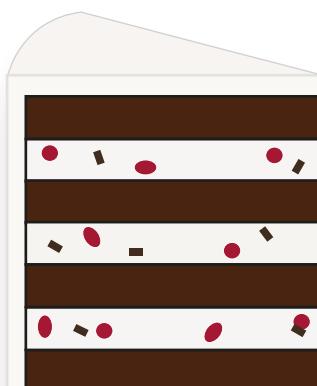
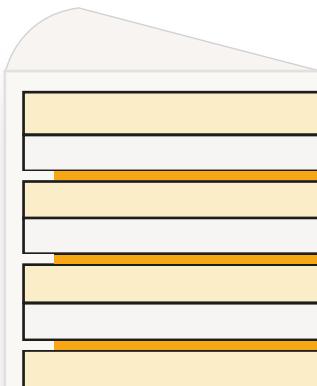
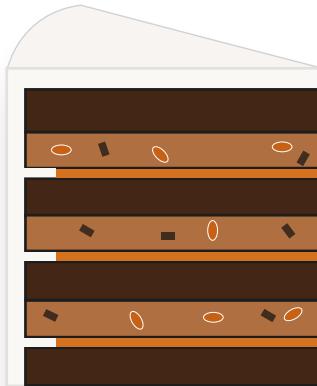
Apfelkompott



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 ▶

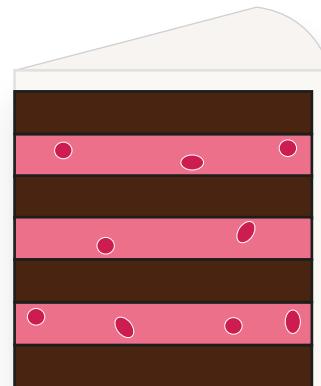
Der Klassiker für Groß und Klein

Boden: Schokolade

Creme: Himbeere

Extra Creme: ganze Himbeeren

Zwischenschicht: --



◀ Erdnuss-Karamell

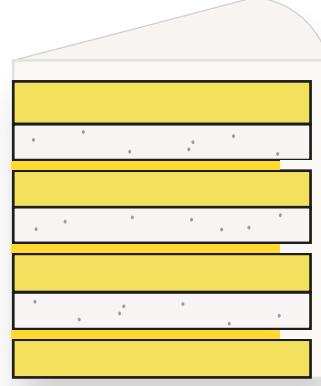
Nussig Süß...ganz Snickers

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

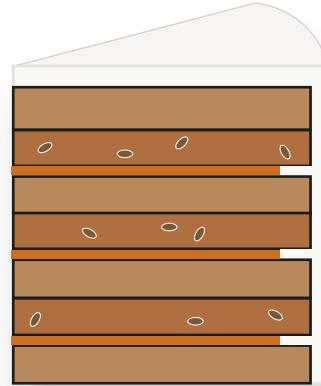
Eiscreme-Kindheitserinnerung

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

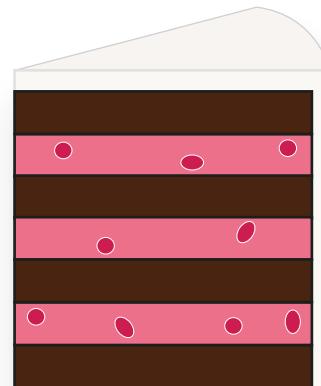
Auf Wunsch mit Kirschwasser

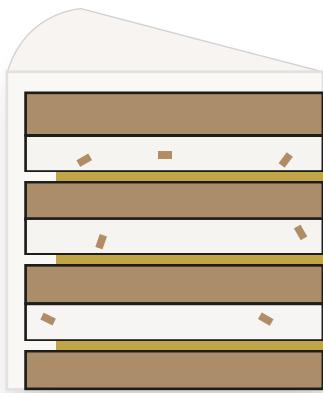
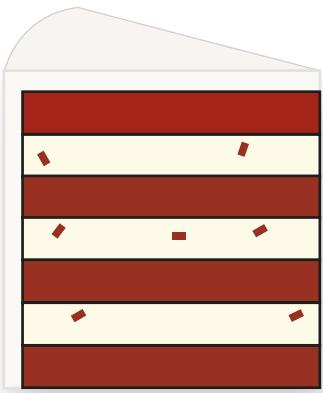
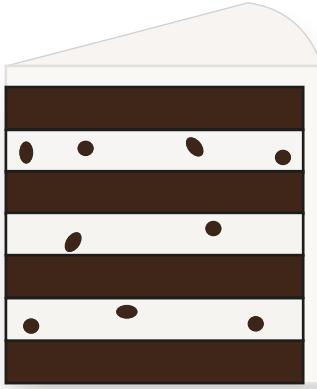
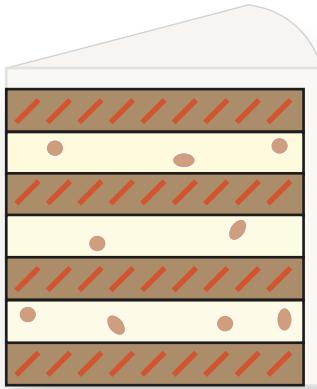
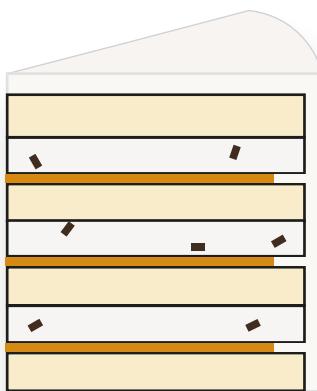
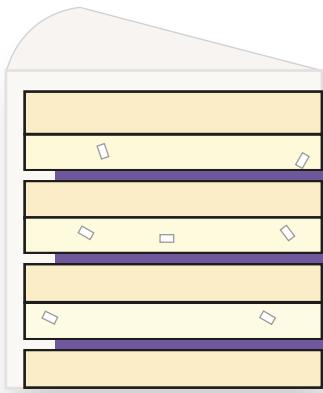
Boden: Schokolade

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: karamellisierte 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 dekoriiert.

Creme-Highlights



DESIGN 3

PERLEN

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

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 Etagere 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 ausgefahlenen 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 erhalten 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 Kaffeelikör 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 &
Minz 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



Rüбли-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-Gewürzkuchen mit
Zartbitter Schokoladenhülle



Schoko-Nuss
Schoko-Haselnuss Kuchen mit
Vollmilch Schokoladenhülle



Tonka Pop
Tonka Kuchen mit
Weißer Schokoladenhülle



Lemohn Pop
Zitrone-Mohn Kuchen mit
Weißer Schokoladenhülle



Princess Pop
Schoko Kuchen mit
Weißer Schokoladenhülle



Cappuccino Pop
Schoko-Kaffee Kuchen mit
Weißer Schokoladenhülle



Schoko-Minz
Schoko-Minz Kuchen mit
Weißer Schokoladenhülle



Marmor Pop
Vanille & Schoko Kuchen
mit Zartbitter Schokoladenhülle



Merlot-Berry
Schoko-Rotwein Kuchen mit
Zartbitter Schokoladenhülle.



Black-Orange
Orangen Kuchen mit Zartbitter
und Weißer Schokoladenhülle



Brownie Pop
Schoko-Walnuss Kuchen mit
Zartbitter Schokoladenhülle



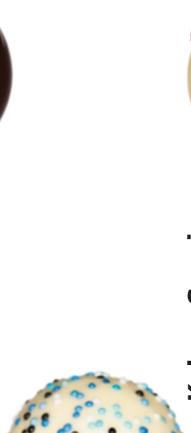
Kinder-Schoki
Schoko Kuchen mit
Weißer Schokoladenhülle



Feine-Mandel
Schoko-Mandel Kuchen mit
Vollmilch Schokoladenhülle



Ritter Pop
Schoko Kuchen mit
Weißer Schokoladenhülle



Kokos-Cassis
Kokos Kuchen mit
Weißer Schokoladenhülle und Cassis



Red-Velvet
Red-Velvet Kuchen mit Weißer
und Ruby Schokoladenhülle



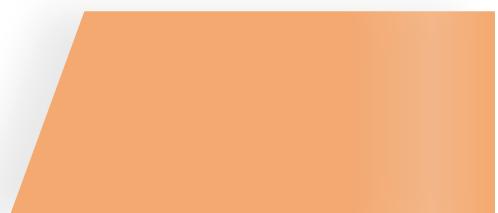
Kokos Pop
Kokos Kuchen mit
Weißer Schokoladenhülle

mit Alkohol

Farbauswahl

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



Apricot (301)



Orange (039)



Rot (025)



Weinrot (078)

White-Coffee (614)

Creme (023)



Rosa (004)



Royalblau (089)



Blush-Rosé (015)



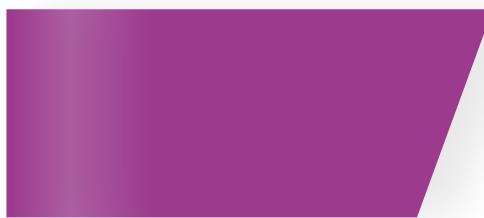
Hellblau (235)



Alt-Rosa (077)



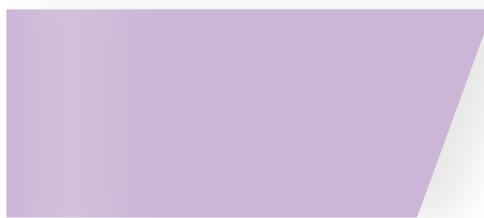
Türkis (070)



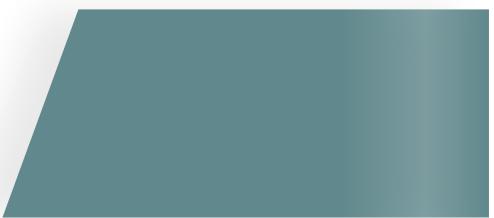
Lila (019)



Mint (302)



Flieder (010)



Petrol (788)



Silber (030)



Heu-Grün (817)



Gold (045)



Dunkelgrün (018)

tigertörtchen
Hochzeitsflyer

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 (Trauzeuge, 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 Etagere 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-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.

1

Größe der Etagere

M, L oder XL
Standard_{plus}

2

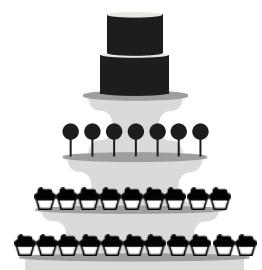
Anschnitt-Torte

Optik & Geschmack

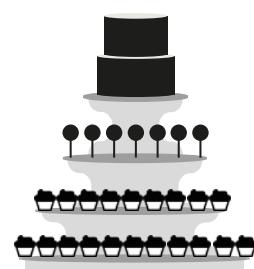
3

Farbkonzept

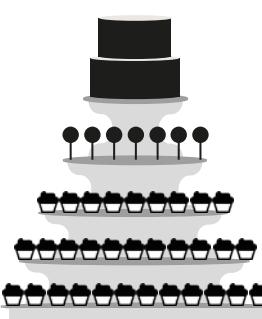
Farbbordüre &
Highlights



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: Fließer



**Standard
Etagere**

M

Anschnitt-Torte

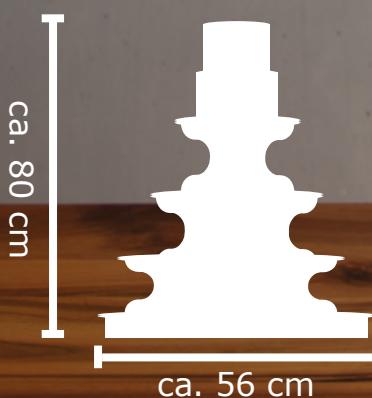
**12 cm & 18 cm
ca. 18 - 22 Stücke**

Cake-Pops

**30 Stück
bunt gemischt**

Cupcakes

**72 Stück
bunt gemischt**





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

Standard Etagere



Anschnitt-Torte

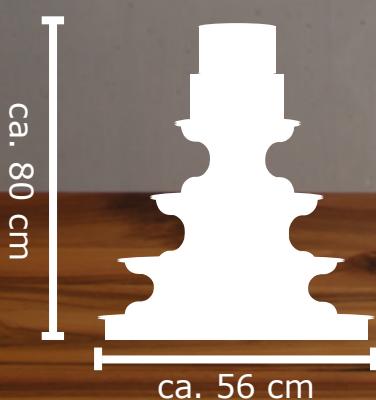
16 cm & 20 cm
ca. 26 - 40 Stücke

Cake-Pops

30 Stück
bunt gemischt

Cupcakes

120 Stück
bunt gemischt





Beispiel
Torte: Design 3
Bordüre: Apricot

Standard Etagere

XL

Anschnitt-Torte

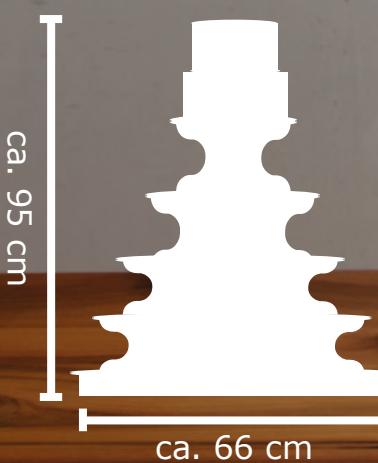
16 cm & 22 cm
ca. 34 - 48 Stücke

Cake-Pops

34 Stück bunt gemischt

Cupcakes

**190 Stück
bunt gemischt**



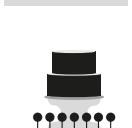


Beispiel
Torte: Design 4
Bordüre: White-Coffee



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	Cupcakes	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.



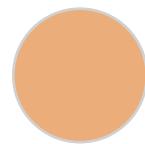
Weiss
(401)



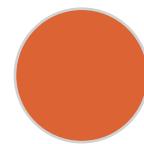
Creme
(023)



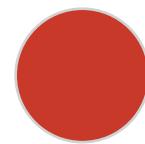
White-Coffee
(614)



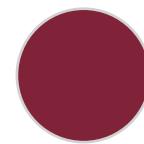
Apricot
(301)



Orange
(039)



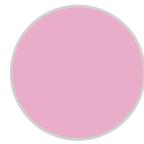
Rot
(025)



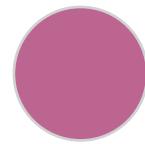
Weinrot
(078)



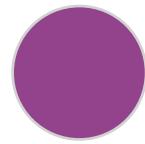
Rosa
(004)



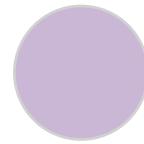
Blush-Rosé
(015)



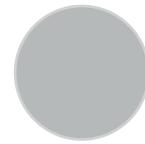
Alt-Rosa
(077)



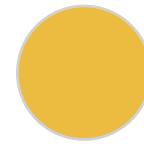
Lila
(019)



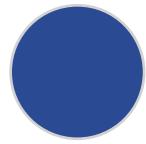
Flieder
(010)



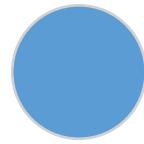
Silber
(030)



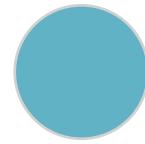
Gold
(045)



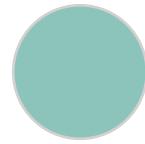
Royalblau
(089)



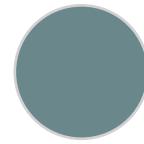
Hellblau
(235)



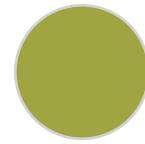
Türkis
(070)



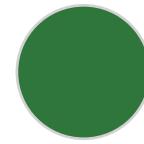
Mint
(302)



Petrol
(788)



Heu-Grün
(817)



Dunkelgrün
(018)

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



Schokolade



Vanille

Creme



Schokolade



Mango



Heidelbeere



Vanille



Erdnuss



Frischkäse
Zitrone



Himbeere



Erdbeere



Nougat

Extra



Crunch



Fruchtschicht



Schoko
Chips



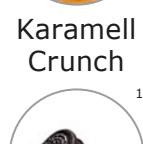
Himbeeren



Karamell
Crunch



Erdbeeren



Oreo



Heidelbeeren

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 gesichert. 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 „probieren“?

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, Trauzeuge 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 (Trauzeuge, 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 Etagere gehören die passenden Füße.

Achtung: Häufig kühlte 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

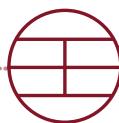
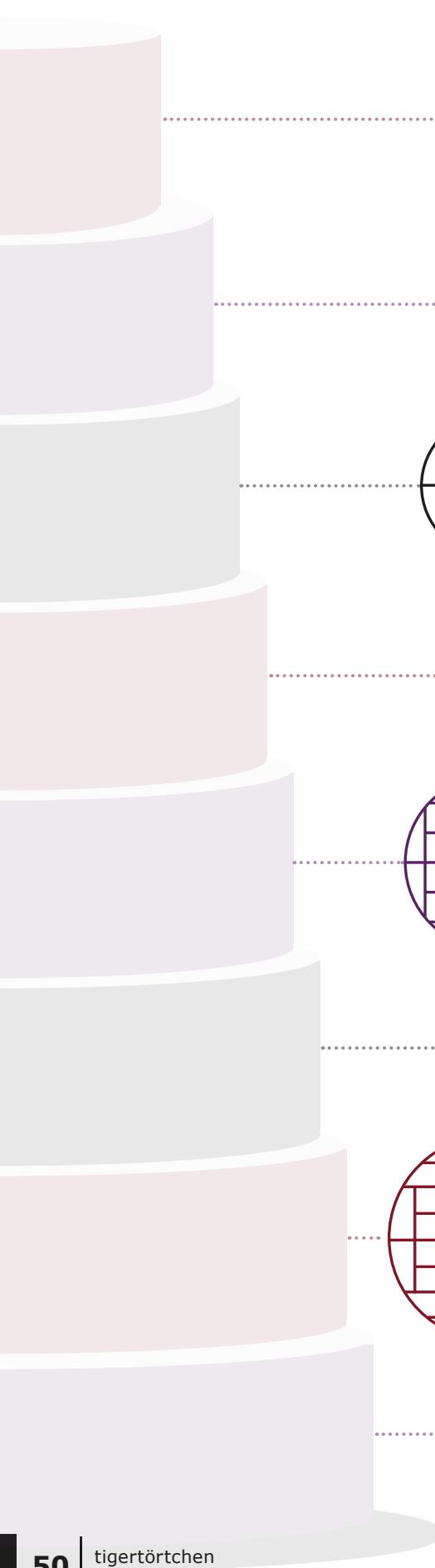


Traditions Highlight

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.



12 cm
6 Stücke
Würfelschnitt



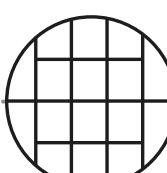
12 cm
6 Stücke
Eckenschnitt



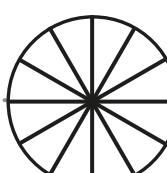
16 cm
12 Stücke
Würfelschnitt



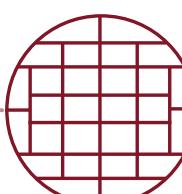
16 cm
8 Stücke
Eckenschnitt



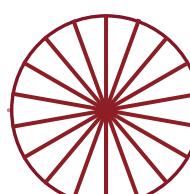
18 cm
16 Stücke
Würfelschnitt



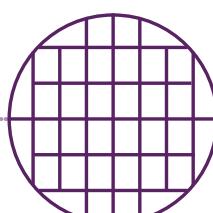
18 cm
12 Stücke
Eckenschnitt



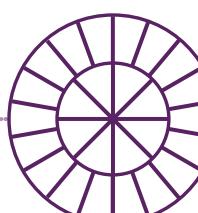
20 cm
28 Stücke
Würfelschnitt



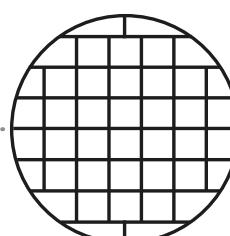
20 cm
18 Stücke
Eckenschnitt



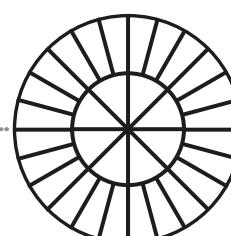
22 cm
36 Stücke
Würfelschnitt



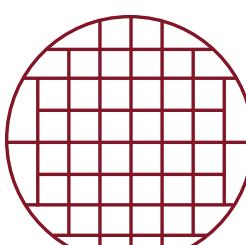
22 cm
26 Stücke
Eckenschnitt



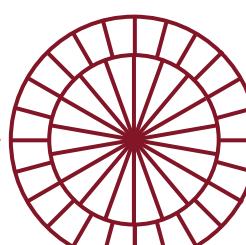
24 cm
42 Stücke
Würfelschnitt



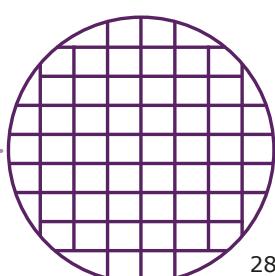
24 cm
32 Stücke
Eckenschnitt



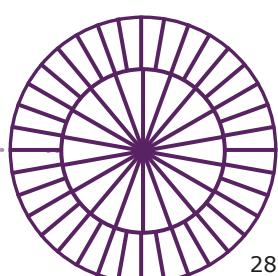
26 cm
48 Stücke
Würfelschnitt



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 Etageren. 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 Cuptails 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 Geschenk, 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



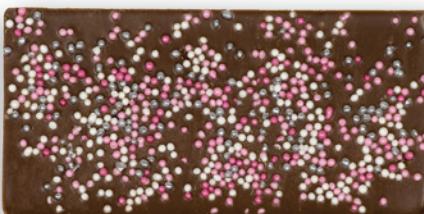
Weiße Schokolade mit Caramell



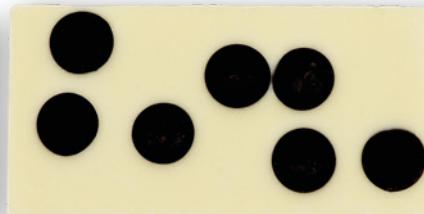
Zartbitter Schokolade mit Pistazien



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



Weiße Schokolade mit getrockneten Himbeeren



Zartbitter Schokolade mit bunten Zuckerperlen

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

Inspira- tion.

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 ausgestorbenen „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.

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



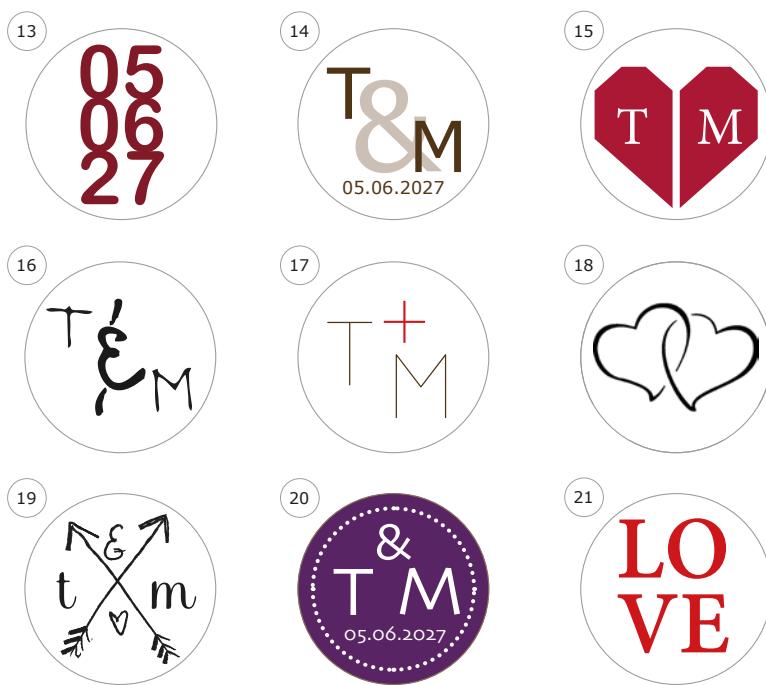
Design

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.



Cake-Pop
Braut &
Bräutigam

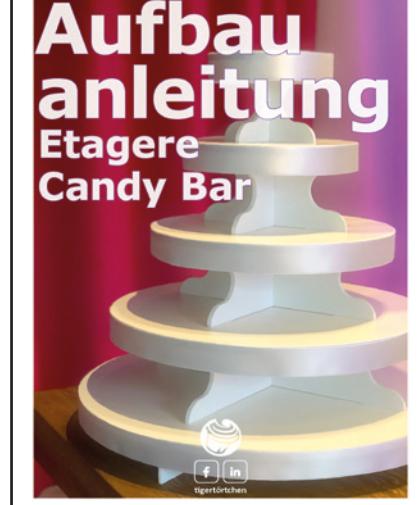
Aufbauanleitung

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 Kontaktnummer 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.

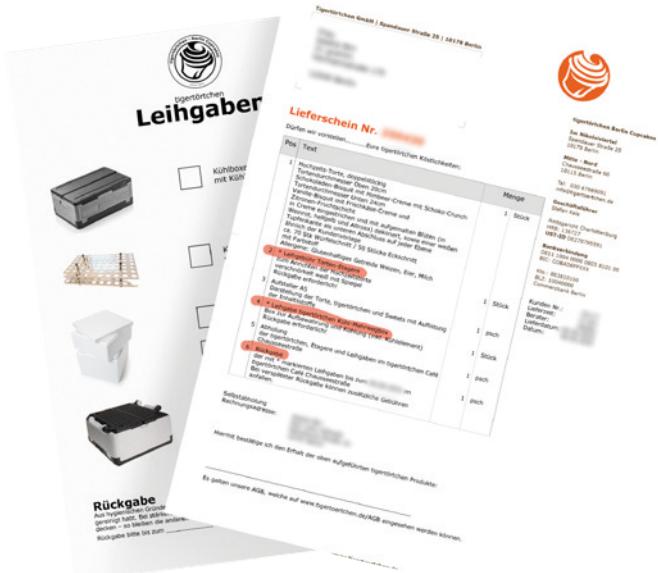
Bei unseren Standard-Etageren fügen wir den Etageren einen Sortenflyer sowie einen Aufsteller mit QR-Code bei.

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 beigefügt, 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.





**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 möchten.

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

