

Torten Abmessungen

Mehrstöckige Torten

2-Stöckig	12 Personen	14cm + 22cm
	16 Personen	18cm + 24cm
	20 Personen	18cm + 28cm

3-Stöckig	26 Personen	14cm + 22cm + 28cm
	32 Personen	18cm + 24cm + 30cm
	36 Personen	18cm + 26cm + 32cm
	38 Personen	18cm + 26cm + 33cm
	42 Personen	22cm + 28cm + 33cm

3-Stöckig	46 Personen	14cm + 22cm + 28cm + 33cm
-----------	-------------	---------------------------

Runde Torten

Personenzahl	Durchmesser	Schachtel Grösse
4 Personen	14cm	18cm x 18cm
6 Personen	18cm	22cm x 22cm
8 Personen	22cm	26cm x 26cm
10 Personen	24cm	28cm x 28 cm
12 Personen	26cm	30cm x 30cm

Ami Torten

Personenzahl	Grösse	Schachtel Grösse
10 Personen	18cm x 25cm	24cm x 34cm
15 Personen	22cm x 35cm	30cm x 44cm
20 Personen	25cm x 40cm	35cm x 48cm
25 Personen	25cm x 44cm	38cm x 53cm
30 Personen	30cm x 45cm	38cm x 53cm
35 Personen	35cm x 45cm	48cm x 67cm
40 Personen	35cm x 50cm	48cm x 67cm

Crèmetorten Aromen

Biscuit

- Helles Biscuit
- Schoggi Biscuit

Grundcrèmen

- Vanillecrème
- Schoggi crème
- Himbeercrème
- Erdbeercrème
- Zitronencrème
- Haselnusscrème
- Nutella Crème
- Mocca Crème
- Rahm
- Schwarzwälder (Schoggibiscuit, Kirschsirup, Himbeermarmelade, Rahm)

Extra Toppings

- Erdbeerstückli
- Himbeerstückli
- Bananenstückli
- Pfirsichstückli
- Ananasstückli
- Mangostückli
- Fruchtstückli Mischung
- Waldbeerenstückli Mischung
- Schoggistückli
- Caramelstückli
- Amaretti Stückli

Tränkmöglichkeiten

- Kirschsirup
- Maraschino
- Amaretto
- Fruchtsirup

→ Eine Torte wird mit je zwei Lagen Crème gefüllt.

→ Pro Torte können bis zu zwei verschiedene Grundcrèmen gewählt werden.

Vacherin Glace Aromen

→ Eine Vacherin Torte ist eine Kombination aus Meringues, Rahm, und Glacé.

Grundglacé

- Vanille
- Schoggi
- Erdbeer
- Himbeer
- Mango
- Passionsfrucht
- Stracciatella
- Mocca
- Pistache

Extra Toppings

- Schoggistückli
- Caramel Stückli
- Amaretto Stückli

→ Eine Vacherin Torte wird mit je zwei Lagen Glacé gefüllt.

→ Pro Torte können bis zu zwei Verschiedene Grundglacé gewählt werden.

Vacherin Torten Grössen

- Rund 4er, 6er, 8er, 10er & 12er
- Amittorten 10er, 15er, 20er & 25er
- Herztorten 4er, 6er, 8er, 10er & 12er

Torten für Allergiker

Glutenfrei

Biscuit

- Helles Biscuit
- Schoggi Biscuit

Grundcrèmen

- Vanillecrème
- Schoggi crème
- Himbeer crème
- Erdbeer crème
- Zitronen crème
- Haselnuss crème
- Nutella Crème
- Mocca Crème
- Rahm
- Schwarzwälder (Schoggibiscuit, Kirschsirup, Himbeermarmelade, Rahm)

Extra Toppings

- Erdbeerstückli
- Himbeerstückli
- Bananenstückli
- Pfirsichstückli
- Ananasstückli
- Mangostückli
- Fruchtstückli Mischung
- Waldbeerenstückli Mischung
- Schoggistückli
- Caramelstückli

Tränkmöglichkeiten

- Kirschsirup
- Maraschino
- Amaretto
- Fruchtsirup

→ Eine Torte wird mit je zwei Lagen Crème gefüllt.

→ Pro Torte können bis zu zwei verschiedene Grundcrèmen gewählt werden.

Laktosefrei

Biscuit

- Helles Biscuit
- Schoggi Biscuit

Grundcrèmen

- Vanillecrème
- Schoggi crème
- Himbeercrème
- Erdbeercrème
- Zitronencrème
- Haselnusscrème
- Nutella Crème
- Mocca Crème

Extra Toppings

- Erdbeerstückli
- Himbeerstückli
- Bananenstückli
- Pfirsichstückli
- Ananasstückli
- Mangostückli
- Fruchtstückli Mischung
- Waldbeerenstückli Mischung
- Amaretto Stückli

Tränkmöglichkeiten

- Kirschsirup
- Maraschino
- Amaretto
- Fruchtsirup

→ Eine Torte wird mit je zwei Lagen Crème gefüllt.

→ Pro Torte können bis zu zwei verschiedene Grundcrèmen gewählt werden.

→ Laktosefreie und Glutenfreie Torten müssen mindestens 2 Tage im Voraus bestellt werden.