

TORTEN UND FESTTORTEN

IDEEN, INFORMATIONEN, ANGEBOTE



Seitenverzeichnis:

- 2-4 Torten
- 5-6 Festtorten
- 7 Optionen, Kontakt und Beratung



Schwarzwäldertorte

Japonaisboden, Rahm, Schokoladenrahm, Schokoladenbiskuit, Schokoladenstreusel.
Allergene: Enthält glutenhaltiges Getreide, Eier, Soja, Milch, Hartschalenobst

Art.		
25412	25411	25410
4 Pers.	6-8 Pers.	10-12 Pers.
16cm	20cm	24cm
Fr. 19.10	Fr. 22.10	Fr. 30.10

Bestellung ein Werktag im Voraus.



Frucht-Joghurttorte Saisonal September bis März

Joghurtcrème, helles Biskuit, Früchte
Allergene: Enthält glutenhaltiges Getreide, Eier, Milch, Hartschalenobst

Art.		
25422	25421	25420
4 Pers.	6-8 Pers.	10-12 Pers.
16cm	20cm	24cm
Fr. 25.10	Fr. 34.10	Fr. 47.10

Bestellung ein Werktag im Voraus.



Erdbeer-Joghurttorte Saisonal April bis August

Joghurtcrème, helles Biskuit, Erdbeeren
Allergene: Enthält glutenhaltiges Getreide, Eier, Milch, Hartschalenobst

Art.		
25432	25431	25430
4 Pers.	6-8 Pers.	10-12 Pers.
16cm	20cm	24cm
Fr. 25.10	Fr. 34.10	Fr. 47.10

Bestellung ein Werktag im Voraus.



Schwedentorte

Helles Biskuit, Charlottecrème (Vanillecrème mit Rahm), Himbeerkonfitüre, Rahm, Marzipan. Allergene: Enthält glutenhaltiges Getreide, Eier, Milch, Hartschalenobst

Art.		
25442	25441	25440
4 Pers.	6-8 Pers.	10-12 Pers.
16cm	20cm	24cm
Fr. 23.10	Fr. 31.10	Fr. 45.10

Bestellung zwei Werktage im Voraus.



Schokoladentorte

Schokoladenbiskuit, Truffescrème

Allergene: Enthält glutenhaltiges Getreide, Eier, Soja, Milch

Art.

25452	25451	25450
-------	-------	-------

4 Pers.	6-8 Pers.	10-12 Pers.
----------------	------------------	--------------------

16cm	20cm	24cm
------	------	------

Fr. 25.10	Fr. 38.10	Fr. 47.10
-----------	-----------	-----------

Bestellung ein Werktag im Voraus.



Cappuccinotorte

Saisonal September bis März

Helles Biskuit, weisses Schokoladenmousse, Cafémousse

Allergene: Enthält glutenhaltiges Getreide, Eier, Soja, Milch, Hartschalenobst

Art.

25462	25461	25460
-------	-------	-------

4 Pers.	6-8 Pers.	10-12 Pers.
----------------	------------------	--------------------

16cm	20cm	24cm
------	------	------

Fr. 20.10	Fr. 27.10	Fr. 33.10
-----------	-----------	-----------

Bestellung zwei Werktage im Voraus.



Mango-Passionsfruchttorte

Veganes Frischkäsemousse, Mango, Passionsfrucht, Biskuit ohne Weizengluten, Kokosnussaft. Allergene: Keine

Art.

25472	25471	25470
-------	-------	-------

4 Pers.	6-8 Pers.	10-12 Pers.
----------------	------------------	--------------------

16cm	20cm	24cm
------	------	------

Fr. 22.10	Fr. 33.10	Fr. 42.10
-----------	-----------	-----------

Bestellung ein Werktag im Voraus.



St.Honorétorte

Saisonal vom 01. November bis 10. Januar

Gefüllte, caramelisierte Pate à Choux, Crème Bavaroise, Blätterteigboden

Allergene: Glutenhaltiges Getreide, Eier, Milch

Art.

25482	25481	25480
-------	-------	-------

4 Pers.	6-8 Pers.	10-12 Pers.
----------------	------------------	--------------------

16cm	20cm	24cm
------	------	------

Fr. 25.10	Fr. 34.10	Fr. 47.10
-----------	-----------	-----------

Bestellung zwei Werktage im Voraus.



Vacheringlacétorte

Meringuesboden, hausgemachte Glacé: Vanille, Erdbeer, Schokolade, Café, Stracciatella, Salted Caramel, Bündner Nusstorte, Zitrone, Mango und Heidelbeer. Es können zwei Geschmacksrichtungen kombiniert werden.

Allergene: Glutenhaltiges Getreide, Eier, Milch, Haselnüsse, Mandeln, Pistazien

Art.

25492

25491

25490

4 Pers.

6-8 Pers.

10-12 Pers.

16cm

20cm

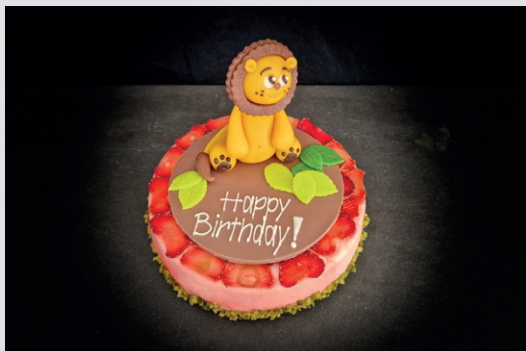
24cm

Fr. 25.10

Fr. 34.10

Fr. 47.10

Bestellung vier Werktage im Voraus.



Erdbeer-Joghurttorte 16cm, Schokoladenplatte mit Dekor und Figur modelliert einfach

Art. 25442 Erdbeer-Joghurttorte 16cm	Fr. 25.10
Art. 27053 Schokoladenplatte mit Dekor (ohne Figur)	Fr. 16.00
Art. 27051 Figur modelliert einfach	Fr. 25.00
Die abgebildete Torte kostet	Total Fr. 66.10

Die Schokoladenplatte kann mit oder ohne Figur bestellt werden.
Wir können fast jede Figur herstellen. Fragen Sie unseren Kundendienst.

Bestellung drei Werktage im Voraus.



Schokoladentorte 20cm in Fondant eingekleidet, Dekor divers und Figur modelliert einfach

Art. 27010 Schokoladentorte 20cm in Rouladenbiskuit und Fondant eingekleidet	Fr. 85.40
Art. 27051 Figur modelliert einfach	Fr. 25.00
Art. 27052 Dekor divers	Fr. 14.00
Die abgebildete Torte kostet	Total Fr. 124.40

Die Torte wird mit einem Rouladenbiskuit und Fondant eingekleidet.
Es können alle oben aufgeführten Torten eingekleidet werden.

Bestellung drei Werktage im Voraus.



Mango-Passionsfruchttorte 24cm in Fondant eingekleidet, Dekor divers und Buchstaben ausgestochen

Art. 27006 Mangotorte 24cm in Rouladenbiskuit und Fondant eingekleidet	Fr. 112.60
Art. 27052 Dekor divers	Fr. 14.00
Art. 27054 Buchstabe ausgestochen Stück	Fr. 0.80 = Fr. 10.40
Die abgebildete Torte kostet	Total Fr. 137.00

Die Torte wird mit einem Rouladenbiskuit und Fondant eingekleidet.
Es können alle oben aufgeführten Torten eingekleidet werden.

Bestellung drei Werktage im Voraus.



Schokoladentorte 20cm und Cappuccinotorte 20cm in Fondant eingekleidet, Figur modelliert, Dekor divers und Buchstaben ausgestochen

Art. 27010 Schokoladentorte 20cm in Rouladenbiskuit und Fondant eingekleidet	Fr. 85.40
Art. 27019 Cappuccinotorte 20cm in Rouladenbiskuit und Fondant eingekleidet	Fr. 73.70
Art. 27050 Figur modelliert aufwändig (Jäger)	Fr. 68.00
Art. 27050 Figur modelliert aufwändig (Hase, Pilze und Bäume)	Fr. 68.00
Art. 27052 Dekor divers (Hochstand)	Fr. 14.00
Art. 27052 Dekor divers (Baumrinde Blätter)	Fr. 14.00
Art. 27054 Buchstabe oder Zahl, ausgestochen Stück	Fr. 0.80 = Fr. 5.60
Die abgebildete Torte kostet	Total Fr.328.70

Die Torte wird mit einem Rouladenbiskuit und Fondant eingekleidet. Es können alle oben aufgeführten Torten eingekleidet werden.

Bestellung drei Werktage im Voraus.



Schwarzwäldertorte 24cm und Frucht-Joghurttorte 16cm in Fondant eingekleidet, Figur modelliert und Dekor divers

Etage eins Boden	
Art. 27000 Schwarzwäldertorte 24cm in Rouladenbiskuit und Fondant eingekleidet	Fr. 80.70
Art. 27040 Styropor 24cm, Styroporkern in Rouladenbiskuit und Fondant eingekleidet	Fr. 18.90
Art. 27052 Dekor divers	Fr. 14.00
Etage zwei	
Art. 27000 Frucht-Joghurttorte 16cm in Rouladenbiskuit und Fondant eingekleidet	Fr. 61.90
Art. 27040 Styropor 16cm, Styroporkern in Rouladenbiskuit und Fondant eingekleidet	Fr. 15.90
Art. 27051 Figur modelliert einfach	Fr. 25.00
Art. 27052 Dekor divers	Fr. 14.00
Die abgebildete Torte kostet	Total Fr.230.40

Die Torten werden mit einem Rouladenbiskuit und Fondant eingekleidet. Es können alle oben aufgeführten Torten eingekleidet werden.

Bestellung drei Werktage im Voraus.



Schwarzwäldertorte 24cm, Cappuccinotorte 20 cm und Schwedentorte 16cm in Fondant eingekleidet, Figur modelliert und Dekor divers

Etage eins Boden	
Art. 27000 Schwarzwäldertorte 24cm in Rouladenbiskuit und Fondant eingekleidet	Fr. 80.70
Art. 27040 Styropor 24cm, Styroporkern in Rouladenbiskuit und Fondant eingekleidet	Fr. 18.90
Art. 27051 Figur modelliert einfach	Fr. 25.00
Etage zwei	
Art. 27019 Cappuccinotorte 20cm in Rouladenbiskuit und Fondant eingekleidet	Fr. 73.70
Art. 27040 Styropor 20cm, Styroporkern in Rouladenbiskuit und Fondant eingekleidet	Fr. 16.90
Art. 27051 Dekor divers	Fr. 14.00
Etage drei	
Art. 27005 Schwedentorte 16cm in Rouladenbiskuit und Fondant eingekleidet	Fr. 63.80
Art. 27040 Styropor 16cm, Styroporkern in Rouladenbiskuit und Fondant eingekleidet	Fr. 15.90
Art. 27052 Dekor divers	Fr. 14.00
Die abgebildete Torte kostet	Total Fr. 322.90

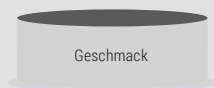
Die Torten werden mit einem Rouladenbiskuit und Fondant eingekleidet. Es können alle oben aufgeführten Torten eingekleidet werden.

Bestellung drei Werktage im Voraus.

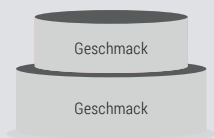
Ihre Optionen

Festtorte ohne Styropor

1- Stöckig



2- Stöckig

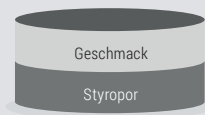


3- Stöckig



Festtorte mit Styropor

1- Stöckig



2- Stöckig



3- Stöckig



Kontakt und Beratung

Unser Kundendienst steht Ihnen gerne für eine Beratung sowie eine unverbindliche Offertanfrage zur Verfügung.

E-Mail: info@merz.swiss
 Telefon: +41 81 257 15 15



Merz

Wir sind mit unserem Mutterhaus an der Bahnhofstrasse in Chur sowie den neun Fachgeschäften im Churer Rheintal das innovative und dynamische Bäckerei-Konditorei-Confiserie-Gastronomieunternehmen der Südostschweiz. Freundlichkeit, Herzblut, Handarbeit, lokale Rohstoffe, Innovationsgeist, Fachwissen und ein Zusammengehörigkeitsgefühl zeichnen das Schaffen von über 140 Merz Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern aus.

Mehr dazu unter
www.merz.swiss, facebook.com/merzswiss oder Instagram.com/merzswiss