

American Torten

	Klein ca. 8 Personen	Gross ca. 15 Personen
Grundtorte	45.- Fr.	75.- Fr.
Sujet	54.- Fr.	84.- Fr.
Kässeli	62.- Fr.	92.- Fr.
Foto	69.- Fr.	100.- Fr.

Mögliche Aromen

Schwarzwälder	Mit Kirschen und Kirsch oder ohne Kirschen und Kirsch. Schokoladenbiskuit, Rahm, Schokoladenspähne.
Rahmkirsch	Meringues, helles Biskuit, Rahm, Kirsch.
Zugerkirsch	Haselnussmürbteig, helles Biskuit, Kirsch, Buttercreme, Mandeln.
Quarktorte Quarkaromen	Mürbteig, Himbeermarmelade, helles Biskuit, Quark, Rahm. Ananas, Aprikose, Banane, Birnen, Erdbeeren, Himbeeren, Mandarinen, Mango, Natur, Exotic, Waldbeer, Zitrone .
Vanillediplomat	Mürbteig, Vanillecreme, Rahm, helles Biskuit. Mit oder ohne Fruchtstücke.
Schokodiplomat	Mürbteig, Schokoladencreme, Rahm, Schokoladenbiskuit. Mit oder ohne Birnenstücke.
Schwedentorte	Mürbteig, helles Biskuit, Vanillecreme, Rahm und Marzipan.
Royaltorte	Haselnussmürbteig, Himbeerrouladen, Vanille-Ananascreme, Rahm, Kirsch.
Vermicelletorte	(Saisonal)Mit hellem Biskuit und Vermicellecreme, Rahm.
Vacherin:	Meringues, Rahm, bis zu 3 Sorten Glace in einer Torte: Sorbet: Aprikose, Zwetschgen, Erdbeer, Mandarine, Zitrone Rahmglace: Vanille, Mocca, Schokolade, Ovomaltine, Pistache, Banane, Stracciatella, Haselnuss Joghurt: Naturjoghurt, Waldbeerjoghurt

Nur möglich ohne Sujet und ohne Foto

Früchtetorte	Mit verschiedenen Früchten belegt
Erdbeertorte	Mit Erdbeeren belegt (Saisonal)
Himbeertorte	Mit Himbeeren belegt
	Alle 3 Torten haben ein helles Biskuit, einen Mürbteigboden und sind gefüllt mit Vanillecreme und etwas Buttercreme