

CAKES KUCHEN TORTEN

by Café Breiden



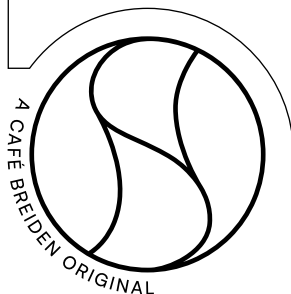
Wir backen, gestalten und liefern eure Traumtorte!


Hochzeit, Babyparty, Geburtstag, uvm. — zu jedem Anlass kreieren wir Torten & Kuchen ganz nach Wunsch.

Keine Ahnung, was möglich ist? Dann einmal umdrehen und inspirieren lassen!

Das Allerwichtigste: Wir nehmen uns Zeit, persönlich mit euch zu sprechen. Dabei könnt ihr euch auf unsere langjährige Erfahrung und gelebte Tradition im Backhandwerk verlassen.

Platz für Notizen, Beispiel-Kalkulation ... *& Tortenliebe*



 [cafebreidenoriginal](#) • [cakesbycafebreiden](#)

 [cafebreidenoriginal](#)  [breidengrevenbroich](#)

 [cafebreiden.de](#)

 info@cafebreiden.de

Anfragen

HOW TO LIEBLINGSTORTE

the Café Breiden way

Individuelle Wünsche sind immer umsetzbar! Ihr habt eine klare Vorstellung von eurer Traumtorte? Dann lasst uns gerne offen darüber quatschen. Egal ob Form, innere Werte oder Deko mit Wow-Effekt — wir stehen euch mit unserer Expertise zur Seite.

1 Größe bestimmen

Die Anzahl der Gäste dient als ungefährender Richtwert



Zweistöckig | 26 + 22 cm Ø
ca. 50-70 Personen | spanische Vanille

Dreistöckig | 26 + 22 + 18 cm Ø
ca. 70+ Personen | spanische Vanille

Zweistöckig | 22 + 18 cm Ø
ca. 30-40 Personen | spanische Vanille

Einstöckig | 14 bis 30 cm Ø
einfache / doppelte / dreifache sp. Vanille

2 Füllung(en) auswählen

Eine Geschmacksrichtung pro Schicht/Stock

Gelee



Passionsfrucht



Aprikose



Kirsche



Mojito
(Lime/Minze)



Himbeere



Apfel



Orange



Acai



Erdbeere

Crème



Erdbeere



Himbeere



Pflaume



Schokolade



Champagner



Pistazie



Amaretto

3 Überzug & Deko abstimmen

Bisschen Inspo gefällig? Gibt's hier: [@cakesbycafebreiden](https://www.instagram.com/cakesbycafebreiden)

Jetzt wird's kreativ! Klassisch Fondant, Glasur, Ganache ... oder „Naked Cake“ — machen wir alles, natürlich auch mit passendem Farbkonzept. Wir binden sogar eure eigenen Aufsätze/Topper und andere dekorative Elemente mit ein.

Hier dürft ihr uns übrigens gerne beim Anschnitt der Torte verlinken / markieren [#hasstliebeda](https://www.instagram.com/hasstliebeda)

