

Wenn Liebe in der Luft liegt, ist eine Torte nicht weit.

Die wichtigsten Infos vorab:

Zu welchem Anlass wir die Torte benötigt?

- Taufe
- Hochzeit
- Geburtstag
- _____

Wie viele Gäste werden erwartet?

Welche Kreationen dürfen wir herstellen?

- Torte
- Törtchen
- CupCakes
- Number Cake

Welche Stilrichtung soll die Torte haben?

- Naked Cake
- Semi Naked Cake
- Anschnitt-Torte mit Teilchen

Wie soll die Torte dekoriert werden?

- Blumen passend zum Farbkonzept
- Dripping aus Schokolade
- Beerenobst
- essbare Blüten
- Konditorin hat freie Hand

Wie viele Stockwerke soll die Torte haben?

- Eins
- Eins & Teilchen
- Zwei
- Drei

Welche Moussefüllung darf in die Torte (1 pro Stockwerk)

- Zartbitterschokoladenmousse mit frischen Waldbeeren
- Zartbitterschokoladenmousse auf Cassismousse
- Joghurtmousse auf Himbeermousse
- Mango-Passionsfruchtmousse auf Kokosmousse
- Vanillemousse mit Erdbeermousse (saisonal)

Bitte stellt was zusammen,
wir finden alles toll

Hilfe, ich brauch Beratung!

Für ein Beratungsgespräch nehmen wir
eine Beratungspauschale in Höhe von 50 Euro.
Wenn es zu einer Zusage des Angebotes kommt,
wird die Pauschale natürlich verrechnet.

An welchem Datum wird die Torte benötigt

Name _____

Telefon _____

E-Mail _____

Datum _____

Bitte speichert euch das Formular ab und sendet es uns
per E-Mail an info@cafe-peter.de ganz einfach zurück.

2IMSINN
BACKKUNST


CAFÉ PETER
GENUSSLADEN