

Mögliche Tortenfüllungen:

- dunkles Schokoladenmousse
(mit den Früchten Ihrer Wahl, z.B.: Sauerkirschen, Birne, Erdbeeren, Himbeeren...)
- zweierlei Schokoladenmousse
(helles und dunkles Schokoladenmousse)
- Pfirsich-Maracuja-Mousse
- Nugatsahne
- Zitronensahne
- Heidelbeer-Buttermilch-Mousse
- Tiramisu-Sahne
- Mango-Aprikosen-Mousse
- Creme-brulee- Sahne
- Erdbeersahne
- Quarksahne
- Eierlikörsahne
- Joghurtsahne
(mit den Früchten Ihrer Wahl, z.B.: Beerencocktail, Mandarinen, Erdbeeren....)
- Caipirinha-Sahne
- Campari-Orange-Sahne
- Ananas-Sahne
- Johannisbeer-Sahne

Für unsere Aufsatztorten bieten wir Ihnen:
Erdbeermascarpontorte und Heidelbeermascarpontorte.

Für unsere Fruchtherzen bieten wir als Fruchtauflage:
Erdbeeren, Himbeeren, Waldfruchtcocktail (Erdbeeren/Himbeeren/Heidelbeeren/
Brombeeren), Heidelbeeren, Gemischte Früchte (Mango, Mandarinen, Ananas,
Pfirsich, Aprikosen).



Pfirsich- Maracujamousse



Tiramisu- Sahne



Caipirinha- Sahne



Nougat-Sahne



Erdbeer- Joghurtsahne



Zweierlei Schokoladenmousse



Heidelbeer- Buttermilchmousse

Mögliche Tortenfüllungen für Aufsatztorten:

Für unsere Aufsatztorten stehen Ihnen folgende Füllungen zur Verfügung:



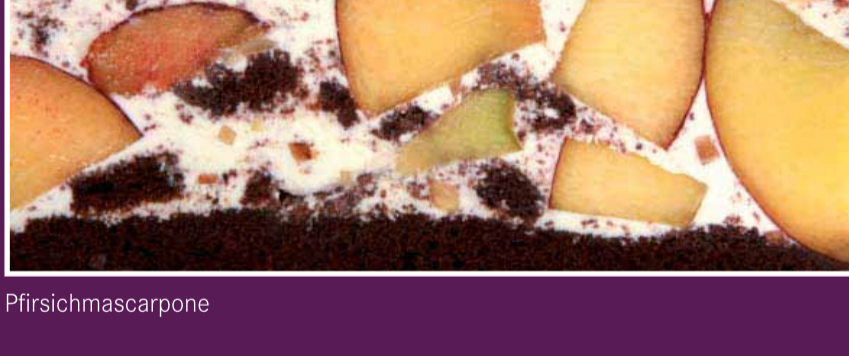
Erdbeermascarpone



Heidelbeermascarpone



Himbeermascarpone



Pfirsichmascarpone

Highlights für 2014

Unsere Konditormeisterin empfiehlt für die Hochzeitssaison 2014 diese neuen
Geschmacksrichtungen:



Erdbeer- Tiramisumousse



Mango- Aprikosenmousse



Johannisbeer- Cappuccinomousse