

Sweets by Jane

Hochzeitstorten

Es freut mich sehr, interessiert ihr euch für eine Torte von mir.
Da mir frische Produkte sehr wichtig sind, kann das Angebot der Früchte je nach Saison variieren.
Gerne stehe ich euch jederzeit zur Verfügung, um mit euch eure Torte für euren perfekten Tag zu besprechen.
Schickt mir doch ein WhatsApp oder ein Email mit euren Namen, dem Hochzeitsdatum und der Personenzahl, dann können wir ein Telefongespräch oder ein persönliches Treffen abmachen.
Ich freue mich auf euch, eure JANINE



1-stöckig: ab 15 Personen
2-stöckig: ab 20 Personen
3-stöckig: ab 40 Personen
4-stöckig: ab 80 Personen

sweets-by-jane.ch
info@sweets-by-jane.ch
+41 79 486 71 23

Sweets by Jane

Tortenvarianten:

very Berry

Vanillebiskuit | Himbeer-Mascarpone mousse | Himbeergel

Chocoholic

Schokoladenbiskuit | Schokoladenmousse | Himbeergel

Mocca

Vanillebiskuit | Moccamousse | Feigengel

Exotic

Zitronen- Mohnbiskuit | Kokosmousse | Passionsfruchtgel

Sommer

Vanillebiskuit | Zitronenmousse | Aprikosengel

Herbst

Zimtbiskuit | Caramelmousse | Apfelgel

Winter

Mandelbiskuit | Weisses Schokoladenmousse | Zwetschgen-Tonkabohnengel

Tiramisu

Vanillebiskuit | Mascarpone mousse | Kaffee- Amarettotränke

Nuss

Haselnussbiskuit | Schokoladenmousse | Zartbitterganache

Stracciatella

Schokoladenbiskuit | Stracciatellamousse | Waldbeergel

Naked Cake

Torte ohne Überzug, Biskuitschichten sind von aussen leicht sichtbar



Swiss Meringue Buttercrème

Torte wird mit einer Swiss- Meringue Buttercrème eingestrichen. Kann auch eingefärbt werden



Drip-Cake

Drip- Technik wird mit Schokolade oder (gefärbter) Glasur gemacht



Sweets by Jane

Dekoration

Wenn ihr die Torten mit frischen Blumen dekoriert haben möchtet, fragt bei eurer Floristin nach Blumen für die Torte. Dann passen sie gleich zum Gesamtkonzept.
Pro Stock reichen etwa 4-5 Blumen. Besonders schön macht sich Schleierkraut und Eukalyptus.

Gerne fertige ich euch eine Dekoration aus Macarons, Marzipanrosen oder Schokolade an. Gegen einen Aufpreis nach Aufwand.

Inklusive sind bei mir ein Standard- «Mr & Mrs» Caketopper. Gerne organisiere ich euch einen personalisierten Caketopper mit z.B. euren Namen.

Torteninformationen

Meine Torten enthalten Gluten, Laktose und ein bisschen Alkohol für den Geschmack.
Die Höhe der einzelnen Torten beträgt 10cm, der Durchmesser variiert nach Anzahl Personen.
Die Torte schmeckt am besten, wenn man sie etwa 1 Stunde vor Verzehr aus dem Kühlschrank nimmt.

Degustation

Auf Wunsch kann ich euch gerne ein Probierpaket zukommen lassen. Preis CHF20 pro Degustationstörtchen.
Bei Auftragsbetätigung schreibe ich euch CHF8 pro Degustationstörtchen wieder gut.

Lieferung

Für die Lieferung werden Pauschal CHF50 verrechnet. Ihr könnt die Torte auch in Hochdorf abholen, ab der Übergabe kann ich keine Haftung mehr übernehmen.