



RENATA PÂTISSERIE

Party Torten



Vanilla Berry

Vanillecreme + Beerenkompott

Deko Beeren nach Verfügbarkeit

Naked



Größe

14 cm 55 €

18 cm 75 €

Ø 14 cm ca. 10-12 Stücke

Ø 18 cm ca. 20 Stücke

Größe

14 cm 75 €

18 cm 95 €



+ Happy Birthday Caketopper + 5 €

+ Name gold handschriftlich + 6 €
(Torte glatt eingestrichen)



Chocolate Berry

Schokocreme + Beerenkompott

Deko Beeren nach Verfügbarkeit

Naked



Größe

14 cm 55 €

18 cm 75 €

auch vegan erhältlich !

Größe

14 cm 75 €

18 cm 95 €



+ Happy Birthday Caketopper + 5 €

+ Name gold handschriftlich + 6 €



Vintage Torte

Schokocreme/Vanillecreme + Beerenkompott/

Deko Beeren nach Verfügbarkeit



Größe

14 cm 79 €

18 cm 99 €

Ms Violet

auch in rosa,
hellblau und
gelb erhältlich!



+ Happy Birthday Caketopper + 5 €

+ Name gold handschriftlich + 6 €



Vegan & ohne Gluten

Bitte beachten Sie, dass wir aufgrund möglicher Kreuzkontaminationen keine Glutenfreiheit gewährleisten können !

VEGAN Death
by Chocolate



Größe

18 cm 25 €

26 cm 45 €

Größe

18 cm 25 €

26 cm 45 €

ohne Gluten!

Orange Cream
Cheese



+ Happy Birthday Caketopper + 5 €

*Deko Beeren nach Verfügbarkeit



Einfach, aber oho!

Schwarzwälder Kirsch 2.0



Saftige Schokoladenböden treffen auf zartschmelzende Schokoladencreme, fruchtigen Kirschkompott und echter Vanillesahne!

Größe

20 cm 55 €
ca. 8-10 Stücke

Größe

18 cm 29 €
ca. 6-8 Stücke

26 cm 49 €
ca. 12 Stücke

Sorte richtet sich nach
aktuellem Angebot!

Mousetorte



+ Happy Birthday Caketopper + 5 €



Choux Tower/ Croquembouche

Torte kann jeder?! Wie wäre es mit einem
Windbeutel Turm als echter Hingucker auf
deiner Feier?



Größe

25 Stück 95 €

50 Stück 190 €

65 Stück 250 €

Die Preise beinhalten die Auswahl von
bis zu 2 Füllungen

**Die Windbeutel werden mit einer zarten
Puddingcreme gefüllt**

Folgende Füllungen sind
verfügbar:

Dunkle Schokolade

Madagaskar Vanille

Kokosnuss

Mokka

Salzkaramell

Frucht nach Verfügbarkeit

*Deko Beeren nach Verfügbarkeit



Allergene

Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Personal. In der Regel enthalten unsere Torten folgende Allergene: Milch, Ei, Weizen. Ausgenommen sind vegane und glutenarme Produkte. Kreuzkontaminationen nicht ausgeschlossen.

Design

Bitte beachten Sie, dass kleine Abweichungen im Design möglich sind, denn jedes Stück wird von Hand zubereitet und verziert.

Bestellung

Bestellungen bitte spätestens 4 Tage im Voraus vor Ort gegen Anzahlung. Stornierungen sind dann nicht mehr möglich.

Individueller Design

Individuelle Wünsche werden ab einem Bestellwert von 150€ bearbeitet. Für personalisierte Torten brauchen wir eine Vorlaufzeit von mindestens 2 Wochen. Bearbeitung erfolgt erst nach Anzahlung. Wir bieten keine Motto- oder Cartoontorten an. Fondant verarbeiten wir nicht.



*Design & Fotos : Renata Pâtisserie

Johannesstraße 15
66763 Dillingen/Saar

hallo@renatapatisserie.com
www.renatapatisserie.com

