

Damit das Auswählen und Bestellen von Torten, Dessert- oder Apero-Bufferets einfacher wird.....

Torten

Die nachfolgende Tabelle informiert Sie über **Grösse und Preis** der Torten.

Die **Anzahl Ihrer Gäste bestimmt die notwendige Grösse.**

Eckige Torten setzen mindestens 12 Personen für das kleinste Format voraus.

| Tortengrössen | | |
|----------------------|------------------------|---------------------------|
| Rund | | |
| Preise sind | | ohne Spezial-Dekor |
| Durchmesser | Anzahl Personen | Preis |
| 12 | 2 | 9.50 |
| 14 | 3 | 14.50 |
| 16 | 4 | 19.50 |
| 18 | 6 | 23.80 |
| 20 | 7 | 28.00 |
| 22 | 8 | 32.00 |
| 24 | 10 | 36.00 |
| 26 | 12 | 45.00 |
| 28 | 14 | 52.00 |
| 30 | 16 | 60.00 |
| Torten | | Eckig |
| cm x cm | Anzahl Personen | Preis |
| 18 x 30 | 12 | 48.00 |
| 36 x 24 | 20 | 80.00 |
| 44 x 24 | 24 | 100.00 |
| 30 x 60 | 30 | 120.00 |



am Kirchplatz 12 · 4800 Zofingen · Telefon 062 751 00 35 · Fax 062 751 48 35
hans@leutwylerbeck.ch · www.leutwylerbeck.ch

Die Preise beziehen sich auf **Standard-Torten (ohne Spezial-Dekor)** – z.B.

„**Schwarzwälder**“ – mit oder ohne Kirsch/mit oder ohne Kirschen(Früchte)

Früchte-Torte – gefüllt mit Crème Patissier und mit Früchten der Saison belegt
(keine Büchsenfrüchte!)

Quark-/Yoghurt-Torte – Aroma nach Wahl (Himbeer, Waldbeeren, Zitrone, Pfirsich)
Weitere Aromen auf Anfrage.

Sonderwünsche jeglicher Art erfüllen wir sehr gern, denn sie sind eine besondere berufliche Herausforderung für uns!

Zuschläge für

- Torte in Einzelstücke geschnitten und mit Folie/pro Stück ausgestattet
- Fr. 4.50
-
- Spezial-Dekor nach Vorgaben, (Kerzen etc.) nach Aufwand berechnet
-
- Foto (Maximalgrösse A4 – mit Lebensmittelfarben auf opladenähnliche Zuckerfolie gedruckt – Bildvorlage per Mail als jpg anliefern - Fr. 25.--

Dessert-Buffer

Die nachfolgende Tabelle gibt an, was pro Person vorbereitet wird.
Dabei unterscheiden wir die **2 Varianten**:

Standard – ab 10 Personen Fr. 8.50/Person

Exklusive – ab 20 Personen Fr. 18.50/Person

Selbstverständlich können Sie auch eine individuelle Misch-Variante zusammenstellen, je nach Ihrem Budget oder Ihrem Gusto.
Damit ist auch gesagt, dass die einzelnen Produkte austauschbar sind.

Dessert- Buffet

| | |
|----------|----------|
| Fr. 18.5 | Fr. 8.50 |
| Ab 20 | Ab 10 |
| Personen | Personen |

| Produkt | | Exklusive | Standard |
|----------------------|--|------------------|------------------|
| | | Anzahl p. Person | Anzahl p. Person |
| Minicremeschnitte | | 1 | 1 |
| Mini Brownies | | 1 | 1 |
| Mini Streussel | | 1 | 1 |
| Gugelh. Passionsfr. | | halbes | |
| Amandine Fromboise | | 1 | |
| Minivermicelles oder | | | |
| Minifruchttörtli | | 1 | |
| Truffes/ Praline | | 2 | |
| Butterkonfekt | | 2 | |
| Carac Mini | | 1 | |
| Fruchtsalat | | 100 gr | 100gr |
| Tiramisu | | 100 gr | 100gr |
| Frische Ananas 1/4 | | per 5 Pers. | |
| Mousse im Glas | | 1 | |

Apero- Buffet

Die nachfolgende Tabelle gibt an, was pro Person vorgesehen ist.
Dabei bieten sich Ihnen **3 Varianten zur Wahl:**

Apero riche Fr. 30.-/Person (ab 15 Personen)

Standard Fr. 18.50/Person (ab 15 Personen)

Mini Fr. 7.50/Person

Apero- Buffet

Fr. 30.00

Fr. 18.50

Fr. 7.50

| Produkt | Stück p.Pers | Apero riche | Standard | Mini |
|---------------------------------------|-----------------|----------------|----------|------|
| Mousse im Glas | | 1 | | |
| Toast mit Lachs im Zitronengelee | | 1 | | |
| Käsemürbteig, Gorgonzola | | 1 | | |
| Laugenwürfel gefüllt | | 2 | 2 | |
| Minisandwiches assortiert | | 1 | 1 | |
| Minicanapés assortiert halbe | | | | |
| Minicanapés assortiert viertel | | 2 | 2 | 2 |
| Minigemüseweggen | | 1 | 1 | 1 |
| Miniwurstweggen | | 1 | 1 | 1 |
| Minischinkengipfel | | 1 | 1 | 1 |
| Blätterteiggebäck ungefüllt | | | | |
| Früchtegarnitur | | ja | ja | |
| Crissini mit Rohschinken | | | | |
| Gemüsedipp | | | | |

Zusatz-Angebot: (div. Brote, div. Füllungen)

Gefülltes Parisette 60 cm lang Fr. 35.-, 100 cm lang Fr. 60.-
(Richtwert: ca. 10 cm pro Kopf)

Pain surprise (mind. 10 Personen) – pro Person/Fr. 7.50

Wichtige Angaben – damit alles “rund läuft”

Fast alle Wünsche lassen sich erfüllen, vorausgesetzt – wir kennen alle Wünsche bei Bestellung und haben somit genügend Zeit, alles zu organisieren und vorzubereiten! Die folgenden Punkte sind nicht in jedem Fall zwingend zu beantworten, aber nehmen Sie diese Hinweise als eine Art „Checkliste“ – damit Sie wirklich an alles denken und keine Ueberraschungen erleben. Weil wir mitdenken und das grösste Interesse haben, dass Ihr Anlass zu einem Highlight für Ihre Gäste wird, lohnt es sich, über diese Punkte rechtzeitig nachzudenken:

Ihre Adresse – genaue Anschrift mit Telefon-Nummer privat und Geschäft, Natel etc. E-Mail-Adresse

- **Wünschen Sie schriftliche Offerte?**
 - **Das genaue Datum des Anlasses und der Zeitpunkt**
 - **Wo findet der Anlass genau statt?**
 - **Ab wann ist die Anlieferung möglich?**
 - **Ab wann können wir das Buffet aufstellen?**
 - **Wie lange dauert Ihre Veranstaltung? Oder anders gefragt: Ab wann können wir wieder abräumen?**
 - **Wieviel Gäste erwarten Sie ganz sicher? Könnten es auch mehr oder weniger sein? Bitte min. + max. definieren**
 - **Wenn Sie im Freien sind – haben Sie eine Schlechtwetterlösung parat? Welche?**
 - **Brauchen Sie von uns Papier-Tischdecken?**
 - **Brauchen Sie Papier-Servietten?**
 - **Brauchen Sie Karton-Teller (Wegwerfgeschirr)?**
 - **Brauchen Sie Helfer für Buffet-Betreuung und Service?**
 - **Sollen wir auch die Getränkelieferung organisieren? Welche Getränke wünschen Sie?**
 - **Lieferung frei Haus d.h. an den Ort der Veranstaltung – oder holen Sie Ihre Bestellung selber ab?**
 - **Haben Sie die Möglichkeit, die gelieferten Produkte zu kühlen, sofern das nötig ist – oder brauchen Sie von uns Kühlboxen, weil oft grössere Torten und Buffet-Platten in normalen Kühlschränken nicht Platz finden?**
 - **Weitere offene Fragen – die hier nicht aufgegriffen wurden – oder Bemerkungen:**
-
-