

# Tortendessert & Patisserie

Für Gastgeber & Naschkatzen



B:

back-caffee



# Tortendessert

Personen	Grösse	Saison	Mit Alkohol	Einzelfertigung
		SFr.	SFr.	SFr.
1-2	ø 12 cm	12.80	13.80	-
5-6	ø 18 cm	24.80	27.80	-
7-8	ø 22 cm	33.80	36.80	-
9-10	ø 24 cm	41.80	46.80	55.00/65.00*
11-12	ø 26 cm	49.80	55.80	65.00/78.00*

\* Mit Alkohol

Dessert	Saison	Einzelfertigung
Waldbeeren-Torte	Immer	5.50
Mousse au Chocolat Torte	Immer	5.50
Bailey's Irish Cream Torte	September - März	6.50
Schwarzwälder-Torten	Oktober - April	6.50
Caramel-Birnen-Torte	Januar - Februar	5.50
Erdbeer-Quarktorte	März - Juli	5.50
Himbeeren-Vanilletorte	Juli - August	5.50
Mango-Torte	April - Juni	5.50
Zitronen-Quarktorte	Mai - Juli	5.50
Paradies-Torten	August - Oktober	5.50
Mandarinen-Quark Torte	November - Dezember	5.50
St. Honoré Torte Vanille	Weihnachten	6.50
St. Honoré Torte Chocolate	Weihnachten	6.50
Champagner - Torte	Neujahr	6.50

Mindestgrösse 24 cm ø für 10 Personen

Preis pro Person / pro Portion

Linzertorte Himbeer Classic	Standartgrösse	Grösse	Immer Saison
			SFr.
8	Personen	ø 20 cm	16.50



# Tortendessert



**Paradies - Früchtetorte**



**Mousse au Chocolat**



**Mandarinen - Quarktorte**

# Tortendessert



Schwarzwälder mit Kirsch



Waldbeeren



Peach Royal



# St. Hônoré



## St. Hônoré Classic-Vanilla / St. Hônoré Chocolat

	Grösse	Einzelfertigung SFr.
5-6 Personen	ø 18 cm	34.80
7-8 Personen	ø 22 cm	45.80
9-10 Personen	ø 24 cm	57.80
11-12 Personen	ø 26 cm	68.80

## St. Hônoré Kirschwasser

	Grösse	Einzelfertigung SFr.
5-6 Personen	ø 18 cm	40.80
7-8 Personen	ø 22 cm	53.80
9-10 Personen	ø 24 cm	67.80
11-12 Personen	ø 26 cm	79.80



# Midi-Pâtisserie

## Midi-Pâtisserie Party

	Mindestmenge	Zum Mitnehmen
		SFr.
Mousse au Chocolat-Becher	6 Stück	2.80
Waldbeeren-Becher	6 Stück	2.80
Vermicelles mit Meringue (Winter)	6 Stück	2.80
Vermicelles mit Kirschwasser (Winter)	6 Stück	3.00
Cremeschnitte	6 Stück	2.60
Erdbeertörtli (Sommer)	6 Stück	3.00
Früchtetörtli	6 Stück	3.00
Carac	6 Stück	2.60

Berechnungsvorschlag	Sortiment	Sorten
1 Person	3 Stück	1
10-12 Personen	30 Stück	5
14-16 Personen	42 Stück	6
20-24 Personen	60 Stück	6
38-42 Personen	120 Stück	8
70-80 Personen	200 Stück	8





# Patisserie

## Tortenstücke

### Dessert

	Verfügbarkeit	Zum Mitnehmen SFr.
Waldbeeren Becher	September - April	4.50
Black Forest Becher mit Kirschwasser	Mai - August	4.80
Heidelbeer-Joghurt-Becher	Mai - August	4.50
Zitronen-Quarkbecher	Mai - August	4.50
Passionsfrucht-Panna Cotta	Mai - August	4.50
Cappuccino Arabica-Becher	Juni - August	4.50
Zwetschgen-Traum Becher	September - Dezember	4.50
Erdbeerquark-Traum	Januar - Mai	4.50
Tiramisu-Becher	September - April	4.50
Caramello Becher	September - April	4.50
Himbeer-Panna-Cotta	März - Dezember	4.50

### Classic

		Zum Mitnehmen SFr.
Cremerchnitte	Immer	3.60
Erdbeertörtli mit Rahm	Februar - Juli	4.50
Vermicelles nature	August - Februar	4.80
Vermicelles au Kirsch	August - Februar	5.00
Savarin	Januar - Mai	4.80
Sacher-Törtli	September - Juni	4.20
Punschkuigel	September - April	4.00



# Party Tortendessert

## Creemeschnitte am Meter

	Personen	SFr.
1 cm	1 Person	1.00
4 cm	1 Person	4.00
Halber Meter	12-14 Personen	50.00
Ein Meter	25-28 Personen	100.00
Geschnitten halber Meter		3.00
Geschnitten einen Meter		6.00
Dekor		Auf Anfrage

Bestellung : 2 Arbeitstage im Voraus, kürzer auf Anfrage

## Foto-Cake

		SFr.
A4	1 Stück	30.00
A5	1 Stück	25.00
A6 (Postkarte)	1 Stück	20.00
Fotodruck scannen	1 Stück	8.00

## Geburtstagskerzen

		SFr.
Weiss	Per Stück	0.30

## Spezial Torten

Ohne Lebensmitteldruck

Personenzahl	Tortengrösse	SFr.
10 Personen	25 x 20 cm	58.00
15 Personen	32 x 24 cm	87.00
20 Personen	35 x 29 cm	116.00
25 Personen	40 x 32 cm	145.00
30 Personen	48 x 32 cm	174.00





## Vacherin Glacé

Grösse	Anzahl Personen	2 Aromen
		SFr.
ø 14 cm	4 Personen	30.00
ø 18 cm	6 Personen	45.00
ø 22 cm	8-9 Personen	60.00
ø 24 cm	10 Personen	75.00
ø 26 cm	12 Personen	90.00
ø 28 cm	14 Personen	105.00





# Hochzeitstorten

## Sortiment

	Pro Person SFr.
Beatrix	13.80
Elisabeth	12.80
Diana	12.80
Katerina	10.80
Maxima	10.80

## Kundenwünsche

	Preis ab SFr.
Brautpaar-Aufsatz, Diverse Modelle ( <i>Porzellan</i> )	ab 38.00
Brautpaar Marzipan	ab 120.00
Auschrift mit Namen	Inbegriffen
Blumendekor und Randgarnitur	Inbegriffen

## Füllungen & Aromen

Torten Sortiment s. 1-3 | Persönlichen Aromawunsch | Vacherin Glacé

## Dekoration

Blumen, Rosen | handfertigte Einzelstücke aus Zuckermasse & Marzipan | Frischen Blumen

## Form

Jede Form und Farbe ist möglich!

## Tortentop

Gerne beraten wir Sie persönlich um unser Sortiment & Möglichkeiten Ihnen zu zeigen.

## Beratung & Lieferzeit

Gerne laden wir zu einem persönlichen Beratungsgespräch ein. Dabei Können wir Ihnen unser gesamtes Sortiment vorstellen und auch Ihre ausgefallensten Ideen besprechen.

Die Liefer- Vorlaufzeit beträgt in der Regel mindestens 14 Kalendertage vor Liefer-/ und Ausführungstermin.

# Beatrix



# Elisabeth



# Katerina



# Diana



# Maxima



# Nachhaltigkeit & Qualitätssicherung

Artikel	Anteil	Umwelt-/QS-Label	Lieferant
Mehle, Spezialmehle	100%	Swissness	Meyerhans Mühlen AG, Weinfelden
Fleisch - Schinken - Salami - Roastbeef - Rohschinken - Poulet - Tartar	100%	Suisse Garantie	Pistor AG, Rothenburg
Thon	100%	Yellowfin, Wildfang Norwegen	Pistor AG, Rothenburg
Lachs	100%	Rauchlachs Norwegen	Pistor AG, Rothenburg
Eier / Eierprodukte	100%	Natura Plus Schweiz	Pistor AG, Rothenburg
Kaffee	100%	CSC-Label	Blaser Café AG, Schweiz
Ökostrom	100%	Waterstar	SWG AG, Grenchen
Gemüse & Früchte	100%	ISO 22000 SQS	Gourmador Zollikofen
Couverture	100%	Cacao sélection	Felchin, Schwyz

# Facts & Figures

<b>Anschrift</b>	Back-Caffee AG, Archstrasse 42, 2540 Grenchen
Rechtsform	Aktiengesellschaft (Inhabergeführt)
Gegründet	15.12.2008
Mehrwertsteuernummer	CHE-114.633.821
Geschäftsführer	Jürg Jaeggi
Inhaber	Denise Jaeggi, Jürg Jaeggi
Anzahl Arbeitsstelle	70, davon 6 Lernende
Anzahl Vollstellen	51

## Telematik

T +41 32 652 15 15 | F +41 32 653 10 28 | e kundendienst@back-caffee.ch  
www.back-caffee.ch

## Adressen

### Hauptgeschäft & Backstube

Back-Caffee AG, Archstrasse 42, 2540 Grenchen, 032 652 15 15

### Im Däderiz

Back-Caffee, Däderizstrasse 6, 2540 Grenchen, 032 653 19 65

### Café du Marché am Marktplatz

Back-Caffee, Marktplatz 22, 2540 Grenchen, Telefon 032 510 09 99

### Confiserie am Bahnhofplatz

Back-Caffee, Bahnhofplatz 2a, 2502 Biel/Bienne 032 510 42 22

### Grand Café & Confiserie

Back-Caffee, Marktgasse 18, 2502 Biel/Bienne 032 510 52 22

### Konditorei-Café im Dorf

Back-Caffee, Dorfstrasse 1, 3297 Leuzigen 032 510 13 00

### Konditorei-Café im Stedtli

Back-Caffee, Hauptgasse 15, 3294 Büren an der Aare 032 510 05 58

### Back-Caffee Bettlach

Back-Caffee, Bielstrasse 31, 2544 Bettlach 032 510 05 55

### Stand

2540 Grenchen, 1. Januar 2024

