

Hochzeitstorte

Gerne stellen wir für Sie individuell Ihre Hochzeitstorte her!

Basis: Sahne oder Creme / 1- bis 4-stöckig / Deko nach Wunsch (Marzipandeko, Brautpaar...) / mit oder ohne Beschriftung / Geschmack nach Wahl

Hauptbestandteile:

Weizenmehl, Eier, Wasser, Backpulver, Sahne, Pflanzenfett, Gelatine (als Cremetorte auch ohne Gelatine), Marzipan mit Farbstoff, Schokolade.

Hochzeitstorte



Tortenspezialitäten



Bäckerei & Konditorei
Meyer Mönchhof
Nutzhorner Landstraße 141
27777 Ganderkesee
Tel.: 0 42 23 / 93 09-0
Fax: 0 42 23 / 93 09-99
info@meyermoenchhof.de
www.meyermoenchhof.de

Bäcker **Meyer** Mönchhof

Unsere TORTEN

Spezialitäten

**Einfach
vorbestellen
& abholen!**



Bäcker **Meyer** Mönchhof

Ein besonderes Ereignis verdient es, mit köstlichen
Konditoreispezialitäten gefeiert zu werden!

Tortenspezialitäten im Überblick

Erdbeerobsttorte

Saisontorte
Jedes Jahr wieder – der Saison-Hit!
 Die volle Ladung fruchtig-frischer Erdbeeren auf Biskuit. Mit feinem Vanillepudding und angenehm knackigem Mandelrand.
 ø 26 cm, Einteilung: 14 Stück

Hauptbestandteile:
 Weizenmehl, Zucker, Eier, Backpulver, Wasser, frische Erdbeeren, Mandeln, Pektin (Geliermittel); auf Biskuitboden.



Erdbeersahnetorte

Unsere Beliebteste
Mit frischen Erdbeeren – das ganze Jahr über.
 Viel Erdbeersahne auf lockerem Biskuitboden. Dekoriert mit fruchtig-frischen Erdbeeren, angerösteten Mandeln und Schokoladendekor.
 ø 26 cm, Einteilung: 14 Stück

Hauptbestandteile:
 Weizenmehl, Eier, Backpulver, Wasser, Sahne, Erdbeerpüree, frische Erdbeeren, Gelatine, Schokolade, Mandeln, Zucker; auf Biskuitboden.

Variationen:
 Ananas-Sahne und Mandarinen-Sahne



Obsttorte gemischt

Fruchtig-frische Obsttorte
 Lockerer Biskuitboden, feiner Vanillepudding und Früchte aus aller Welt, wie z.B.: Kiwis, Pfirsiche, Ananas und Mandarinen (kann variieren!).
 ø 26 cm, Einteilung: 14 Stück

Hauptbestandteile:
 Weizenmehl, Eier, Wasser, Mandeln, Backpulver, Aprikosen, Mandarinen, Kiwis, Ananas, Erdbeeren, Pektin, Weintrauben, Zucker; auf Biskuitboden.



Herztorte

Liebe ist, unsere Herztorte zu verschenken...
 Wählen Sie individuell:
 Sahne oder Creme / Geschmack nach Wahl / mit oder ohne Beschriftung / Marzipan- und/oder Früchtedeko.
 Wir machen fast alles möglich.
 ø 22 cm oder 26 cm

Hauptbestandteile:
 Weizenmehl, Eier, Wasser, Backpulver, Mandeln, Sahne, Pflanzenfett, Marzipandeko (mit Farbstoff); auf Biskuitboden.



Zitronensahnetorte

Fruchtig erfrischende Sahnespezialität
 Fruchtig-frische Zitronensahne, fein dekoriert mit Kuvertürespänen und Schokoladendekor.
 ø 26 cm, Einteilung: 14 Stück

Hauptbestandteile:
 Weizenmehl, Eier, Zucker, Backpulver, Sahne, Gelatine, Zitronensaft, Mandeln, Schokolade; auf Biskuitboden.
 Mit Dekorgelee: Zitrone (gefärbt mit Kurkuma)



Schokoladensahnetorte

Festliche Torte mit viel Schokolade
 Saftiger Schokoladenbiskuit und beste Schokoladensahne für den vollen Schokogenuß.
 ø 26 cm, Einteilung: 14 Stück

Hauptbestandteile:
 Weizenmehl, Eier, Zucker, Backpulver, Sahne, Gelatine, Kakao, Schokolade; auf Biskuitboden.



Käsesahnetorte

Eleganter Klassiker
Klassisch – Traditionell – Lecker
 Nach altüberlieferter Rezeptur, mit besonders viel Quark und frischer Sahne.
 ø 26 cm, Einteilung: 14 Stück

Hauptbestandteile:
 Weizenmehl, Eier, Backpulver, Zucker, Wasser, Sahne, Gelatine, Quark, Mandeln, Kirschen (kandierte, ohne Farbstoff); auf Biskuitboden.



Pralinen-Kuppeltorte

Die Besondere mit echtem Marzipan
 Lockerer Biskuit, feinste Pralinenahne in Kuppelform, Teilrand abgedeckt mit Marzipan und überzogen mit einer edlen Schokocreme.
 ø 26 cm, Einteilung: 14 Stück

Hauptbestandteile:
 Weizenmehl, Zucker, Eier, Backpulver, Sahne, Gelatine, Pralinenpaste, Schokoladencreme (dunkel & weiß), Mandeln, Marzipan.



Mandelkranz

Frankfurter Art
 Saftiger Sandboden nach traditioneller Art, gefüllt mit Buttercreme. Zusätzliche Veredelung durch Sauerkirschen und geröstete Mandeln. Natürlich ist unser Klassiker auch mit Sahne statt Buttercreme erhältlich.
 ø 24 cm, Einteilung: 14 Stück

Hauptbestandteile:
 Weizenmehl, Eier, Zucker, Pudding, Fondant (Zucker, Glukosesirup, Wasser), Öl, Butter, Sahne, Wasser, Mandeln, Kirschen (kandierte, ohne Farbstoff), Pflanzenfett.



Motiv-Torte

Sahniger Fanschmaus
Wir setzen (fast) jede Ihrer Ideen um.
 Mit Marzipan ummantelter **Zitronen-Rührkuchen**, veredelt mit Ihrem Wunsch-Motiv.
 ø 26 cm, Einteilung: 14 Stück

Hauptbestandteile (Zitronenvariante):
 Rührteig (Weizenmehl, Öl, Eier, Wasser, Zucker), Backpulver, Kakao, Zitronensaft, Marzipan (mit Farbstoff).



Ei, Ei... Eierlikör-Sahnetorte

Feinste Eierlikörsahne auf lockerem Biskuit
 Mit dem extra Schuss Eierlikör!
 ø 26 cm, Einteilung: 14 Stück

Alkoholfaltig!
 Weizenmehl, Eier, Wasser, Zucker, Backpulver, Sahne, Gelatine, Schokolade, Eierlikör; auf Biskuitboden.



Schwarzwälder Kirschtorte

Traditionell lecker
Unsere Rezeptur wurde seit 1952 nicht verändert.
 Saftiger Schokoladenbiskuit, beste Kirschen - abgeschmeckt mit feinem Kirschwasser, gute Sahne.
 ø 26 cm, Einteilung: 14 Stück

Alkoholfaltig!
 Weizenmehl, Eier, Backpulver, Wasser, Sahne, Kirschwasser mit Alkohol, Gelatine, Kirschen (kandierte, ohne Farbstoff), Zucker, Kakaoflake; auf Biskuitboden.



Eckige Torte

Festliche Torte in rechteckiger Form
 Gerne stellen wir für Ihren Anlass Torten in rechteckiger Form her.
 Basis: Sahne oder Creme / Geschmack nach Wahl / mit oder ohne Beschriftung / Marzipan- und/oder Früchte-dekoration.
 60 x 40 cm oder 30 x 40 cm

Hauptbestandteile:
 Weizenmehl, Eier, Wasser, Zucker, Backpulver, Sahne, Creme, Fruchtpasten (mit natürlichen Aromen), Fruchtpüree, Schokolade, Mandeln, Gelatine; auf Biskuitboden.



Ihr Anlass, unser Können - immer ein Gewinn!

- Abb. ähnlich / Servierbeispiele -