



Torten nach Maß..

I. Individuelle Preisgestaltung

Jede Torte wird als **einzigartiges Einzelstück** speziell für Sie entworfen und kreiert. Daher kann **keine standardisierte** Preisliste angeboten werden. Die Preisgestaltung richtet sich nach folgenden Komponenten:

Gewünschte Stückzahl (eingedeckte Torte):
UND/ODER
Gewünschte Stückzahl (Naked oder Seminaked Cake, Eingestrichene Torte)
UND/ODER
Geschnittene Torten

+ Dekoraufwand/Stunde € 80 (inkl. Material)
+ Lieferung
+ extern angeforderte Leistungen (frische Blumen, Nicht-essbare Caketopper, Spielzeuge etc.)

Inkludierte Leistungen
1 kostenloser Kostenvoranschlag
Koordination mit sämtlichen Beteiligten (Location, Fotograf/In, Florist/In)

II. Geschmacksrichtungen

Annatorte **, ** (A,C,O)	Trüffeltorte **, ** (A,C,G,O)
Kaisertorte (A,C,G,H)	Esterhazytorte **, ** (A,C,G,H,O)
Dobostorte **, ** (A,C,G)	Dörytorte **, ** (A,C,G)
Gerollte-Mandeltorte **, ** (A,C,G,H)	Biskottentorte (A,C,G,O)
Himbeer Joghurttorte (A,C,G)	Sachertorte **, ** (A,C,G)
Passionsfruchttorte (A,C,G,O)	

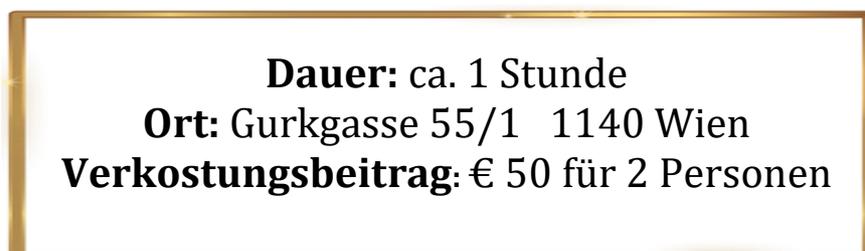
* standardmäßig mit Alkohol, natürlich auch ohne möglich.
** Besonders geeignet für Fondant Torten und als unterstes Stockwerk.

- ❖ Weitere Geschmackskombinationen sind nach individueller Rücksprache jederzeit möglich.
- ❖ Eingedeckte Torten können zusätzlich Spuren von Mandeln, Haselnüssen und Soja enthalten.
- ❖ Auf Wunsch fertige ich gerne Produkte nach Ihren ernährungsspezifischen Vorgaben an, da alle Kreationen in derselben Backstube hergestellt werden, kann jedoch nicht ausgeschlossen werden, dass sie Spuren aller angeführten Allergene enthalten.
- ❖ Das Tortenpalais übernimmt keine Haftung für allergische Reaktionen. Ich berate Sie jedoch gerne persönlich und transparent über alle Inhaltsstoffe sowie mögliche Alternativen.

III. Weitere Informationen zur Bestellung

Tortenbesprechung – Persönlich & Individuell nach Terminvereinbarung, anschließend treffen wir uns zur gemeinsamen Verkostung und Designbesprechung. Dabei stimmen wir Ihre Torte individuell auf den Anlass ab. Gerne können Sie Inspirationsmaterial wie Einladungen, Farbschemata, Blumendekor oder Bilder mitbringen, all das hilft dabei Ihre Wunschcreation perfekt umzusetzen.

Nach dem Gespräch erhalten Sie innerhalb einer Woche einen **detaillierten Kostenvoranschlag**.



Für Veranstaltungen aller Art sind jederzeit auch **telefonische Tortenbesprechungen** möglich.

Lieferung: Die Zustellung innerhalb Wiens erfolgt zu folgenden Konditionen:

- € 45,00 Pauschale für Entfernungen bis **2 km**
- € 75,00 für Lieferungen innerhalb Wiens (ab 2 km)
- € 90,00 an Wochenenden, Feiertagen oder bei Lieferung **ab 19:00 Uhr**

Die genauen Lieferkosten werden im Zuge Ihrer Anfrage individuell berechnet und transparent im Angebot ausgewiesen.

Verleih von Tortenständern & Etageren

Für Ihre Feier steht eine exklusive Auswahl an Tortenständern und Spiegeln kostenlos zur Verfügung. Die Leihgabe ist **kostenfrei**, jedoch an folgende Bedingungen geknüpft:

- Die Rückgabe muss **vollständig, unbeschädigt und innerhalb von 7 Kalendertagen** erfolgen.
- Bei **Schäden oder Verlust** wird die Leihgabe mit € 120,00 in Rechnung gestellt.
- **Ab dem 8. Kalendertag** wird eine **Leihgebühr von € 10,00 pro Tag** verrechnet.
- Bitte beachten Sie: **Porzellanständer werden stets mit einer passenden Styroporhalterung** ausgegeben. Nur bei vollständiger Rückgabe beider Teile kann die Leihvereinbarung als erfüllt gelten.

Ich danke Ihnen für den sorgfältigen Umgang mit dem Leihmaterial.

Zuckerbäcker-Klassiker

I. Grundpreise

- **Kleine Torte** (Ø 17 cm / ca. 8 Portionen): ab **50,00 €**
- **Standard Größe** (Ø 24 cm / ca. 16 Portionen): ab **90,00 €**
- **Große Torte** (Ø 30 cm / ca. 28 Portionen): ab **155,00 €**

II. Zusätzliche Hinweise

- Unsere Klassiker werden **nicht mit Zuckermasse überzogen**, sondern passend zur jeweiligen Sorte liebevoll ausgarniert.
- Auf Wunsch können **kleine dekorative Elemente** wie Schriftplatten oder Zuckerblumen ergänzt werden.
- Diese Torten, Tartes und Kuchen sind **ausschließlich als Ganze** erhältlich. Einzelstücke erhalten Sie bei meinem **Direktverkauf aus der Backstube**.
- Informationen zu **weiteren Sorten oder Sondergrößen** erhalten Sie gerne auf Anfrage.



Copyright: 2025

Alle Preise verstehen sich als Ab-Preise.
Änderungen vorbehalten.

Kontakt

Tortenpalais e.U.

Konditormeister & Schokoladensommelier
Lukas Stiegler
Gurkgasse 55/1
1140 Wien

Kontakt

Tel.: +43 (0) 676 45 48 8 51
E-Mail: wien@tortenpalais.at
Webseite: www.tortenpalais.at

Firmenbuchnummer: FN 644194 w
Firmenbuchgericht: Handelsgericht Wien
Mitglied der Wirtschaftskammer Österreich

Anreise

Das Tortenpalais befindet sich in der
Gurkgasse 55/1, 1140 Wien.
Öffentliche Parkplätze sind in der
Umgebung verfügbar.

Mit den Öffis erreichen Sie uns bequem über
die **U3-Station Hütteldorfer Straße** oder die
Straßenbahnlinie 10, Station Leysersstraße,
jeweils nur wenige Gehminuten entfernt.

Tortenverkostungstermine nach Vereinbarung

Business to Business

Für Geschäftskunden werden je nach spezifischen Anforderungen individuelle Angebote zusammengestellt. Kontaktieren Sie mich für nähere Informationen

Geschäftszeiten Büro und Produktion

Telefonisch:
Di-Sa 08:00 – 17:00 Uhr

Abholung bestellter Produkte:
Di-Sa 08:00 – 17:00 Uhr

So-Mo Ruhetag