

Café Decker

Bäckerei – Konditorei – Confiserie

Deckers Tortenbuch



Wir möchten Ihnen in diesem Buch Anregungen für Ihre persönliche Hochzeits-, Geburtstags-, Jubiläums- oder Wunschtorte vorstellen. Kombinationen verschiedener Geschmacksrichtungen und Dekorationen sind selbstverständlich realisierbar. Wir erfüllen Ihre individuellen Ideen und Vorstellungen.

Da Ihre Torte eine Sonderanfertigung ist, richtet sich der Preis nach dem Arbeitsaufwand. Gerne erstellen wir Ihnen ein Angebot.

Einen Termin für ein Beratungsgespräch vereinbaren Sie bitte im Voraus telefonisch unter ☎ 07633 5316 oder direkt bei uns im Geschäft.

■ Hochzeitstorten	6
■ Geburtstagstorten	36
■ Geburt & Taufe	52
■ Kommunion & Konfirmation	58
■ Besondere Anlässe	64
■ Eisdesserts	76

Café Decker



Für welchen Anlass Sie die Torte auch benötigen: Sie haben die Wahl zwischen vielen verschiedenen Formen, Stockwerken und Verzierungen.

Ihren Wünschen sind nahezu keine Grenzen gesetzt. Wir beraten Sie gerne, welche Kombinationen und Geschmacksrichtungen optimal zusammenpassen.

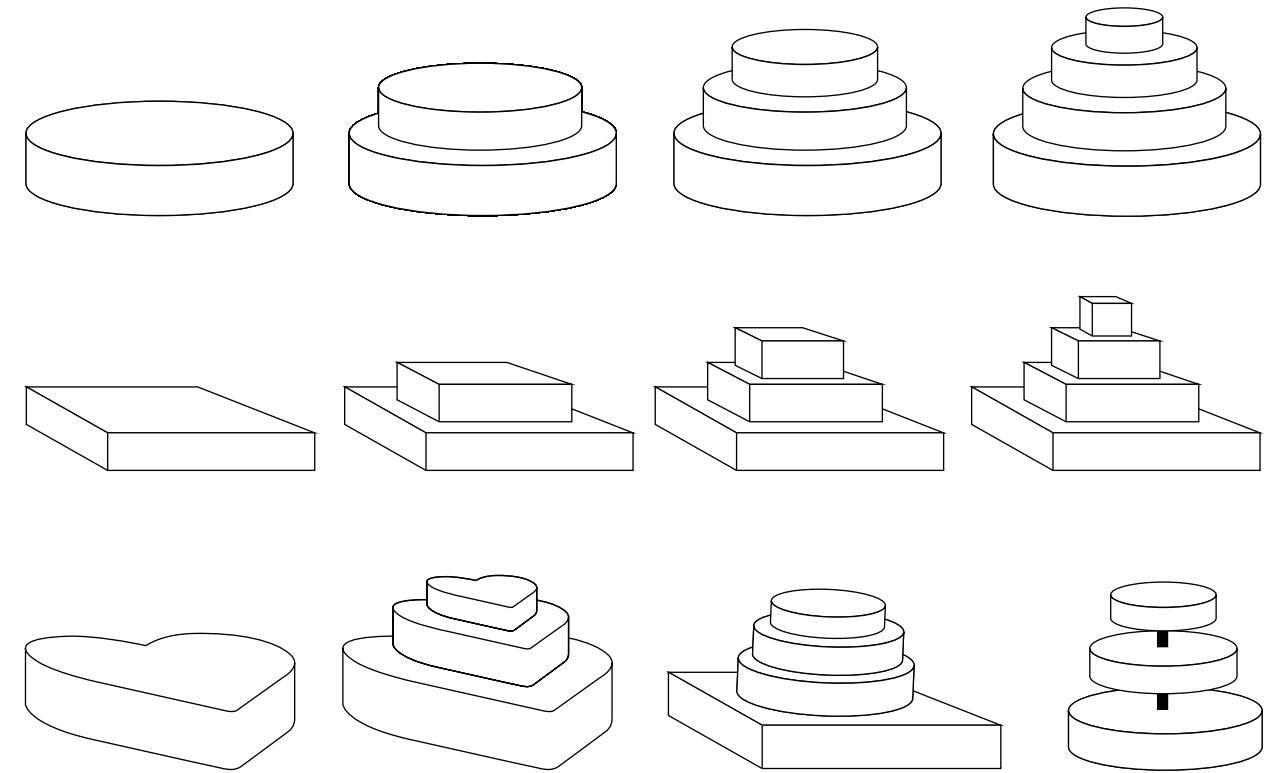
Sie haben schon eine ganz bestimmte Vorstellung?

Dann zögern Sie nicht, uns diese mitzuteilen. Wir freuen uns darauf, gemeinsam mit Ihnen Ihre perfekte Wunschtorte für jeden Anlass zu planen.

Tortengrößen und Preise

Runde Torten sind in den Größen 12, 14, 18, 20, 22, 24, 26, 28, 30, 32, 34 und 36 cm lieferbar. Eckige Torten sind ab 20 cm bis 60 cm Kantenbreite (Abstufung jeweils in 5 cm Schritten) möglich. Da jede Torte individuell gefertigt wird, erstellen wir Ihnen sehr gerne ein ganz persönliches Angebot. Sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gerne.

Beispiel-Formen:



Hochzeitstorten



Der vermutlich schönste Tag in Ihrem Leben steht bevor? Dann ist es Zeit, sich über die Details der Hochzeit im Klaren zu werden. Dazu gehört natürlich auch die Hochzeitstorte.

Dazu sollten Sie sich die Frage stellen: Wünschen Sie eine symbolische Hochzeitstorte oder eher ein vielseitiges Kuchenbuffet? Gerne helfen wir Ihnen bei der Zusammenstellung.

Für einen stimmungsvollen Start

Zum Empfang eignen sich bestens Petit-Fours, Obsttörtchen oder Käsegebäck.

Damit der Tag im Gedächtnis bleibt

Als Giveaway für Ihre Gäste empfehlen wir Ihnen eine leckere Kleinigkeit wie zum Beispiel einzeln verpackte Pralinen oder Marzipanfiguren.

Einen Termin für ein Beratungsgespräch vereinbaren Sie bitte im Voraus telefonisch unter ☎ 07633 5316 oder direkt bei uns im Geschäft.





2-stöckige Torte mit echten weißen Rosen
Ø 18 cm und 26 cm



4-stöckige Torte mit echten roten und weißen Rosen
Ø 12 cm, 20 cm, 28 cm und 36 cm



4-stöckige Marzipantorte mit echten Rosen
Ø 18 cm, 22 cm, 26 cm und 32 cm



3-stöckige Torte mit echten Rosen
Ø 14 cm, 20 cm und 34 cm



3-stöckige Torte mit echten Rosen
Ø 14 cm, 20 cm und 30 cm



4-stöckige Torte mit echten Rosen, Schleierkraut und Zuckerblüten
Ø 12 cm, 20 cm, 26 cm und 34 cm



2-stöckige Torte mit echten Rosen
Ø 20 cm und 35 x 35 cm



3-stöckige Torte mit Marzipanrosen
Ø 14 cm, 20 cm und 26 cm



2-stöckige Torte mit Fondantblüten
Ø 18 cm und 26 cm (doppelte Höhe)



3-stöckige Torte mit Schokoladenblüten und Marzipan
Ø 14 cm, 18 cm und 26 cm



3-stöckige Torte mit Marzipanrosen und Schleifen
Ø 14 cm, 22 cm und 30 cm



2-stöckige Torte mit weißer Schokolade, Beeren und Rosen
Ø 26 cm und 32 cm



Tortenherz dekoriert mit Marzipanrosen und gehobelter Schokolade in verschiedenen Größen kreiert (Ø 20 cm, 30 cm, 40 cm, 50 cm und 60 cm)



Baiserherz mit frischen Himbeeren und echten Blüten dekoriert mögliche Größen: Ø 20 cm, 30 cm, 40 cm, 50 cm und 60 cm



3-stöckige Torte mit Sahne, Beeren, Früchten, Kräutern und Blüten
verschiedene Tortengrößen möglich (z.B. Ø 18 cm, 26 cm und 32 cm)



3-stöckige Torte mit Himbeer-Joghurt-Sahne und frischen Früchten
dekoriert, umrahmt mit Petit Fours, Ø 20 cm, 26 cm und 32 cm



5-stöckige Torte mit echten Rosen und Brautpaar
Ø 18 cm, 22 cm, 26 cm, 30 cm und 34 cm



3-stöckige Torte mit echten Rosen und Schokoladenfigur
Ø 14 cm, 18 cm und 25 x 25 cm



3-stöckige Torte mit Louis-Vuitton-Dekoration
Ø 14 cm, 18 cm und 26 cm



4-stöckige Torte mit Marzipan- und Schokoladendekoration
14 x 14 cm, 18 x 18 cm, 22 x 22 cm und 26 x 26 cm



4-stöckige Herztorte mit Schokoladenkutsche
Ø 20 cm, 24 cm, 28 cm und 32 cm



3-stöckige Torte mit Schokoladen- und Marzipandekoration
Ø 14 cm, 18 cm und 26 cm



4-stöckige Torte mit Fondant-/ Schokoladenverzierung
Ø 16 cm, 22 cm, 28 cm und 34 cm



Rechteckige Torte mit Schokoladen- und Fondantdekoration
40 x 30 cm



2-stöckige Torte mit echten Rosen und Marzipandekor
Ø 26 cm und 32 cm



Tandem-Torte mit Marzipandekoration
Größe nach Wahl



Fruchtherz mit frischen Früchten
mögliche Größen: Ø 20 cm, 30 cm, 40 cm, 50 cm und 60 cm

Geburtstagstorten



Die allererste Geburtstagstorte, eine Mottoparty, ein runder Geburtstag oder eine Torte passend zum Hobby oder Beruf: die Motive und Formen sind vielfältig.

Sie haben die Idee, wir das Know How

Gerne geben wir Ihnen eine Hilfestellung, wie wir die Geburtstagstorte nach Ihren Wünschen umsetzen können.

Formen und Zutaten sind nahezu keine Grenzen gesetzt

Ob Marzipanfiguren, Zuckerfondant, Crème oder Früchte: wir haben die Möglichkeit, mehrere Zutaten zu kombinieren und zu einem harmonischen Ganzen zu verbinden, damit der Geburtstag noch lange in schöner Erinnerung bleibt.

Einen Termin für ein Beratungsgespräch vereinbaren Sie bitte im Voraus telefonisch unter ☎ 07633 5316 oder direkt bei uns im Geschäft.





Crème-Torte mit Marzipanzug und -blumen
Ø 18 cm



3-stöckige Torte mit Marzipantieren
Ø 14 cm, 18 cm und 26 cm



Einhorn-Torte mit Crème- und Zuckerdantdekoratlon
Ø 18 cm (doppelte Höhe)



Prinzessin Elsa-Torte mit Marzipan- und Schokoladendekoration
Ø 26 cm



Torte mit Marzipanfiguren
Ø 26 cm



Löwen-Torte mit Marzipan- und Schokoladenfiguren
Ø 26 cm



Prinzessinentorte mit Marzipan und Fondant, Füllung nach Wunsch
Ø ca. 20 cm



Torte mit Marzipan- und Schokoladendekoration
Ø 26 cm



Torte quadratisch
Mögliche Größen: 30 x 30 cm, 40 x 40 cm und 50 x 50 cm



New-York-Torte mit Marzipandekoration und Holzfiguren
50 x 40 cm



Torte mit Schokoladendekoration, Trüffeln und Goldverzierung
 Ø 26 cm



Friseur-Torte mit Marzipandekoration
 40 x 30 cm



2-stöckige Torte mit Schokoladenverzierung und Marzipanrosen
Ø 18 cm und 26 cm



Torte quadratisch mit Schokoladen- und Marzipanverzierung
60 x 50 cm

Geburt & Taufe

Die Geburt und die Taufe eines Kindes sind zwei wunderschöne Lebensereignisse, die man sehr gerne mit einer passenden Torte im Familien- und Freundeskreis feiert.

Für einen wunderschönen Start ins Leben

Ob Sie nun eine aufwändige Torte mit viel Dekoration oder lieber eine einfache Torte mit schönem Aufleger wünschen: bei uns sind Sie richtig.

Einen Termin für ein Beratungsgespräch vereinbaren Sie bitte im Voraus telefonisch unter ☎ 07633 5316 oder direkt bei uns im Geschäft.





Torte zur Geburt mit Fondant- und Marzipandekoration
50 x 40 cm



Tauforte mit Schokoladen- und Marzipandekoration
Ø 26 cm



Tauforte mit Schokoladen- und Marzipandekoration
Ø 26 cm



Tortenaufleger für die Taufe aus Zuckerfondant
Ø 18 cm

Kommunion & Konfirmation

Nach der Taufe ist die Kommunion, die Firmung oder die Konfirmation ein weiterer bedeutender Schritt zur Aufnahme in die kirchliche Gemeinschaft. Meist wird dieses Fest mit einer ausgiebigen Kaffeetafel gefeiert. Mit einer Motivtorte sorgen Sie für den Aha-Effekt.

Viele verschiedene Motive möglich

Wählen Sie aus den üblichen christlichen Motiven aus oder gehen Sie ganz neue Wege. Für diesen wichtigen Tag im Leben eines jungen Menschen darf es ruhig etwas ganz Besonderes sein.

Einen Termin für ein Beratungsgespräch vereinbaren Sie bitte im Voraus telefonisch unter ☎ 07633 5316 oder direkt bei uns im Geschäft.





Sahnetorte zur Kommunion mit Marzipandekor
Ø 26 cm



Torte zur Firmung mit Marzipan- und Schokoladendekor
Ø 40 x 30 cm



Aufleger zur Kommunion mit Marzipandekor
Ø 18 cm

Herzlichen Glückwunsch

175

JAHRE



Café Decker

Besondere Anlässe

Besondere Anlässe gibt es viele. Ein Jubiläum, ein Jahrestag, eine Firmenfeier, die Einschulung... Da darf eine ansprechende und schmackhafte Torte natürlich nicht fehlen.

Ein breites Spektrum an Möglichkeiten

Wir zeigen Ihnen auf den nachfolgenden Seiten die verschiedensten Variationen, wie Ihre Torte aussehen könnte. Marzipan, Schokolade, Früchte... ganz nach Ihren Vorlieben.

Einen Termin für ein Beratungsgespräch vereinbaren Sie bitte im Voraus telefonisch unter ☎ 07633 5316 oder direkt bei uns im Geschäft.





Fußballtorte mit Dekor aus Marzipan und Schokolade
Ø 26 cm



Venedig-Tortenaufleger aus Marzipan und Schokolade
20 x 15 cm



Tortenaufleger aus Marzipan und Schokolade
20 cm x 30 cm



Schokoladen-Hohlfiguren mit verschiedenen Motiven



Fahrradaufleger aus Marzipan und Schokolade
20 cm x 30 cm



Sahne-Torte mit Dekoration aus Zuckerfondant
50 x 40 cm



Torte mit Dekor aus Marzipan und Schokolade
20 cm x 30 cm



Torte mit Dekor aus Marzipan und Schokolade
20 cm x 30 cm



Torte zur Einschulung mit Dekor aus Marzipan und Schokolade
Ø 26 cm



Sahne-Fours mit beliebiger Dekoration

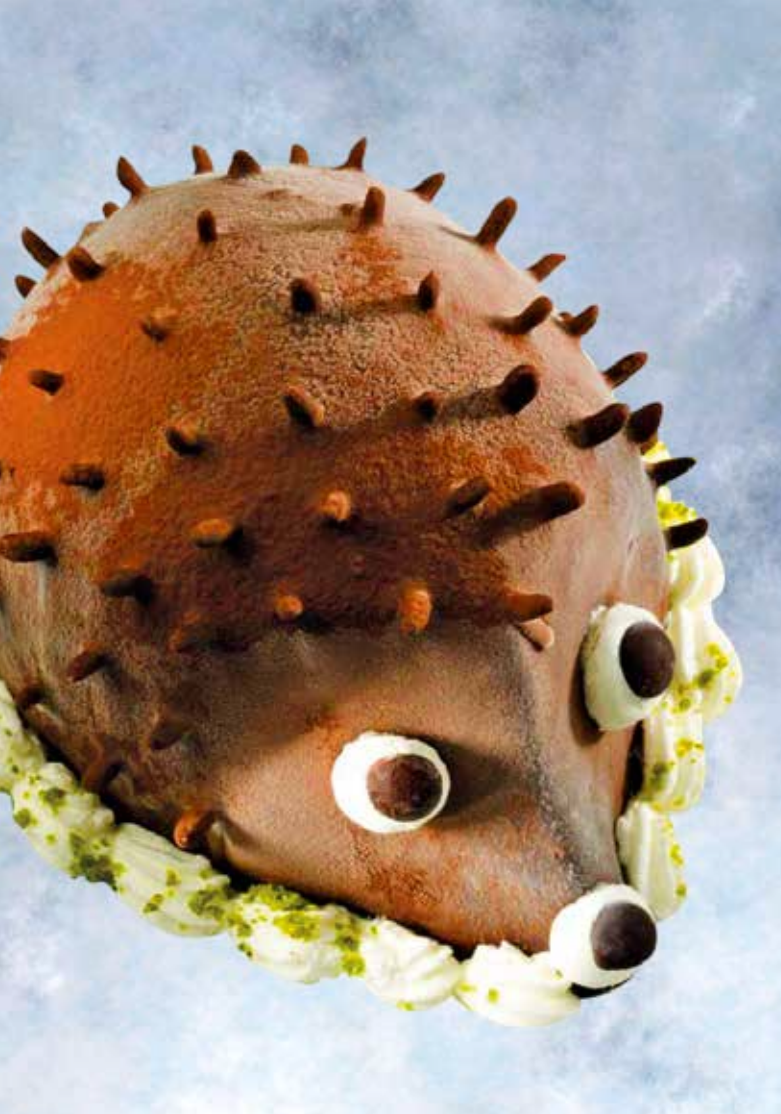
Eisdesserts

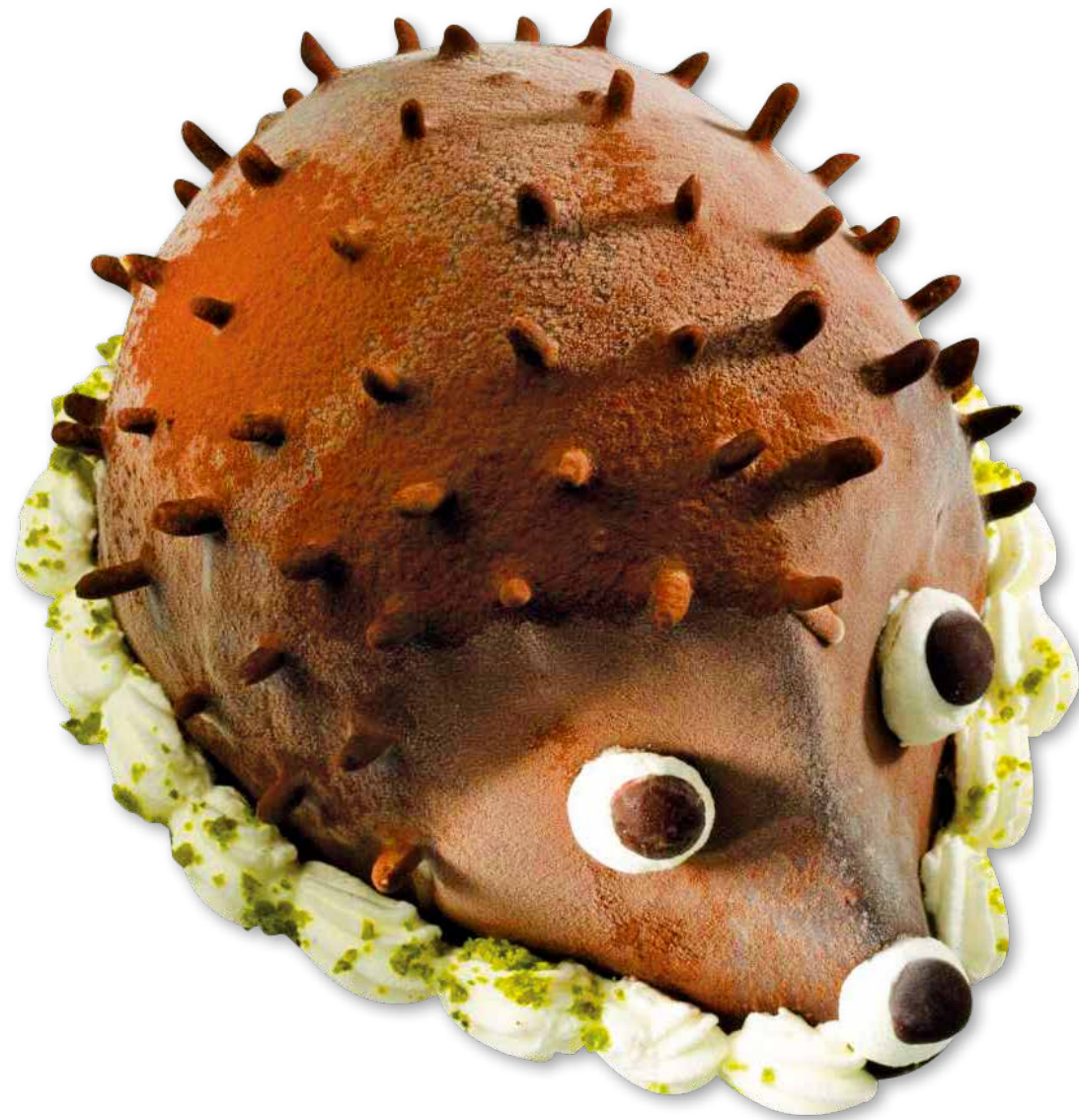
Egal ob Frühling, Sommer, Herbst oder Winter: Ein leckeres Eisdessert geht immer und lässt die Herzen Ihrer kleinen und großen Gäste höherschlagen.

Die Mischung macht's

Gerne beliefern wir Sie mit bestem, hausgemachten Konditoreneis. Klassisch als Kugelform oder als ausgefallene Figur, pur oder mit diversen Verzierungen wie Marzipan, Schokolade, Nüssen oder Früchten.

Einen Termin für ein Beratungsgespräch vereinbaren Sie bitte im Voraus telefonisch unter ☎ **07633 5316** oder direkt bei uns im Geschäft.





Eisigel mit Sahne, Kakao, Mandelstiften und Pistazien



Eisclown mit Sahne und Marzipandekoration

Café Decker

Bäckerei – Konditorei – Confiserie

Hauptstraße 70 | 79219 Staufen | Tel. 07633 53 16

MSBu.de

www.cafe-decker.de