



**Eine Party ohne Kuchen
ist nur ein Meeting!**

ziemlich  fein.

ZIEMLICHFEIN

Eine Torte von **ziemlichfein** wird komplett individuell und Euren Wünschen entsprechend gestaltet und zusammengestellt. Mit diesem Informationsflyer bekommt Ihr eine Übersicht bezüglich Größe und Geschmackskombinationen Eurer Torte.

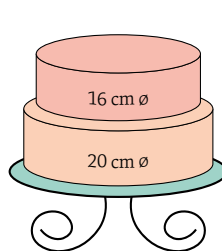
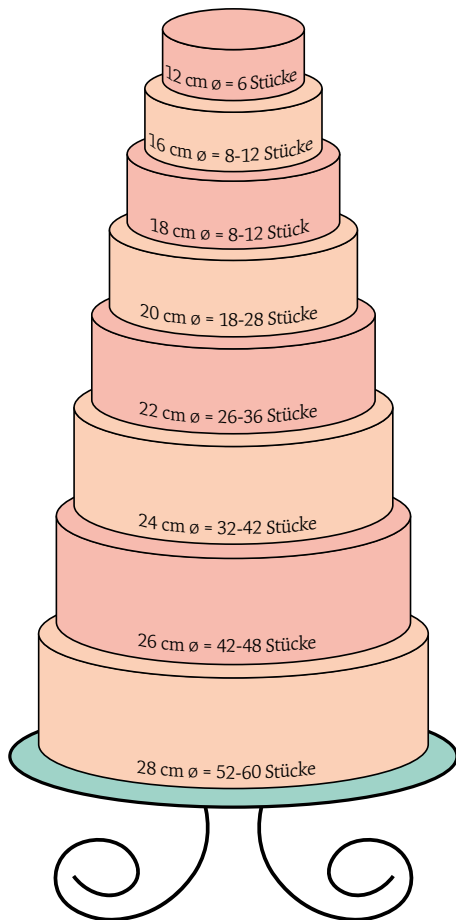


WELCHE GRÖSSE FÜR WIE VIELE GÄSTE?

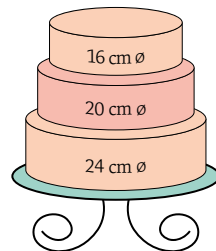
Die nachfolgende Grafik gibt eine Übersicht darüber, wie die Größe einer Torte berechnet wird. Die Höhe jeder einzelnen Torte beträgt dabei immer mindestens 10 cm. Man geht hier von einem Stück pro Person aus, woraus sich die nachfolgenden Empfehlungen ergeben.

Bei mehrstöckigen Torten steht jede Torte auf einer eigenen Kuchenplatte. Außerdem befinden sich in allen Stockwerken, außer dem Obersten, fünf bis sieben Stützen, die verhindern, dass die Stockwerke ineinander sinken. Beim Anschnitt werden diese Stützen einfach entfernt.

Kombinationsbeispiele



Ausreichend für
mindestens
26 Personen



Ausreichend für
mindestens
58 Personen

DER ANSCHNITT

Je nach Art der Festivität gibt es unterschiedliche Anschnitt-Techniken. Den Würfelanschnitt empfehle ich grundsätzlich bei Events wie Hochzeiten oder Firmenfeiern. Hier stellt die Torte den Höhepunkt eines reichhaltigen Buffets dar und die einzelnen Tortenstücke sind kleiner kalkuliert. Bei Familienfeiern, wie Geburtstage, empfehle ich den Eckanschnitt. Nachfolgend findet Ihr zur Veranschaulichung eine Grafik zu den unterschiedlichen Techniken und wie viele Stücke Ihr jeweils erhaltet.

Durchmesser der Torte	Würfelanschnitt	Stückzahl	Eckanschnitt
12 cm ø		6 Stücke / 6 Stücke	
16 cm ø		12 Stücke / 8 Stücke	
18 cm ø		18 Stücke / 12 Stücke	
20 cm ø		24 Stücke / 18 Stücke	
22 cm ø		30 Stücke / 20 Stücke	
24 cm ø		36 Stücke / 24 Stücke	
26 cm ø		42 Stücke / 30 Stücke	
28 cm ø		48 Stücke / 36 Stücke	

GESCHMACKSRICHTUNGEN & EXTRAS

Bei der Auswahl der Geschmacksrichtung einer Torte sind der Kreativität keine Grenzen gesetzt. Die Möglichkeiten sind quasi unendlich. Für ausgefallene Wünsche und Extras bin ich immer offen und stehe Euch gerne mit meinem Knowhow zur Seite.

Böden



Vanillebiskuit



Schokobiskuit



Mandelbiskuit



Zitronenbiskuit



Haselnussbiskuit



Mohnbiskuit

Creme / Füllung



Erdbeere



Himbeere



Vanille



Schokolade



Zitrone



Tonkabohne



Kaffee



Mango



Maracuja



Cassis



Nougat



Karamell

Auch spezielle Gästewünsche, wie das Vermeiden bestimmter Allergene, können individuell berücksichtigt werden. Kombiniert werden darf ganz nach Lust und Laune, sodass Eure Torte perfekt zu Euch und Eurem Event passt.

Extras / Zwischenschicht (optinal)



Blaubeere



Himbeere



Mango



Maracuja



Kokos



Aprikose



Erdbeere



Cassis



Zitrone



Kirsche



Schokocreme



Meersalz-
karamell



Crisp Perlen



Waffelknusper



Cookies



Erdnüsse



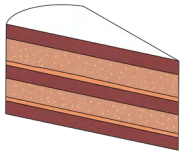
Gebrannte
Mandeln



Eierlikör /
Baileys

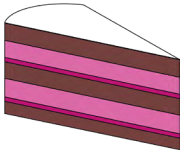
MIX IT BABY! KOMBINATIONENBEISPIELE

Die untenstehenden Kreationen sind nur ein kleiner Teil dessen, was möglich ist. Fühlt Euch eingeladen selbst kreativ zu werden und kombiniert Böden, Cremes, Fruchtschichten und Extras ganz nach Eurem Gusto. Ihr habt etwas ganz Bestimmtes im Kopf und könnt es hier nicht entdecken? Kein Problem - wir kreieren gemeinsam die perfekte Torte.



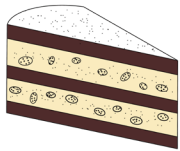
‘Sweet n‘Salty’

- Schokoladenböden
- Schokoladencreme mit gerösteten Erdnüssen
- Extraschicht Salzkaramell



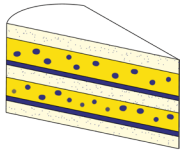
‘Himbeertraum’

- Schokoladenböden
- Himbeercreme
- Extraschicht Himbeere



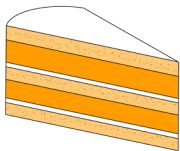
‘Cookies & Cream’

- Schokoladenböden
- Vanillecreme mit Cookies



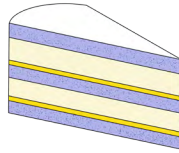
‘Zitronige Blaubeere’

- Vanilleböden
- Zitronencreme mit frischen Blaubeeren
- Extraschicht Blaubeere



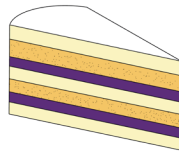
‘Die Exotische’

- Mandelböden
- Mango-Maracuja Creme
- Extraschicht Kokos



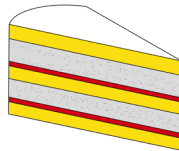
‘Mohn Zitrönchen’

- Mohnböden
- Zitronencreme
- Extraschicht Zitrone



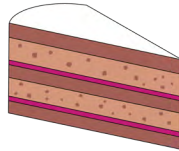
‘Cassis mit Schuss’

- Vanilleböden
- Vanillecreme mit Eierlikör (enthält Alkohol)
- Extraschicht Cassis



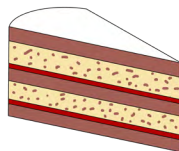
‘Erdbeer-Tonka’

- Zitronenböden
- Tonkabohnencreme
- Extraschicht Erdbeere



‘Haselnuss mit Crunch’

- Haselnussböden
- Nougatcreme mit extra Crisp Perlen
- Extraschicht Himbeere



‘Schwarzwälder’

- Schokoladenböden
- Vanillecreme mit extra Schokosplittern
- Extraschicht Kirsche



DAS „ZIEMLICHFEIN“ MOBIL

Das besondere Etwas für jeden Anlass!

Ihr möchtet auf Eurem Event einen außergewöhnlichen ‚Eyecatcher‘ und Eure Gäste mit Süßem aus Meisterhand verwöhnen?

ziemlichfein bietet handgemachte und individuell gestaltete Patisserie mit exquisiten Esspressospezialitäten aus der Siebträgermaschine. Als Konditormeisterin betreue ich dabei persönlich Eure Veranstaltung.

Egal, ob Firmenevent, Hochzeit, Party oder Geburtstag, die zur fahrbaren Konditorei umgebaute Piaggio Ape ist ein Kultobjekt und Eure Gäste werden sie lieben!

Weitere Infos gibt es auf meiner Website:

www.ziemlich-fein.de



Mehr zu meinen Torten und allen anderen Produkten findest Du auf meiner Webseite.

ziemlichfein bringt die fahrbare Konditorei mit handgemachten Köstlichkeiten und Espressospezialitäten zu Eurer Veranstaltung. Mit der zuckersüßen umgebauten Piaggio Ape bekommt jedes Event das gewisse Etwas. Holt Euch ein individuelles Angebot für Eure Party!



Konditormeisterin Daniela Müller

Web: ziemlich-fein.de

Mail: info@ziemlich-fein.de

Adresse: **Brunsbütteler Damm 51 | 13581 Berlin**

Phone: [+49 \(0\) 157 7195 2951](tel:+493015771952951)

