

HEDDERICH FRANKFURT

Feinschmecker- und Veranstaltungs-Service

Kuchen und Torten

Immer ein Genuss...

Torten, Ø 28cm = ca. 16 Stück

Preis pro Torte/Kuchen

Schwarzwälder Kirsch-Torte (ca. 2000 Gramm)	Diese bekannte Köstlichkeit besteht aus lockeren Biskuitböden, Kirschen, Schlagsahne und Schokoladenraspeln	€ 31,50
Erdbeer-Sahne-Torte (ca. 2100 Gramm)	Zarte Joghurt-Sahne mit fruchtiger Erdbeer-Sahne verstrudelt, machen diese Torte sehr beliebt	€ 39,00
Joghurt-Birne-Torte (ca. 2200 Gramm)	Herrliche Joghurt-Sahne mit feinen Birnen-Stückchen runden dieses Highlight ab	€ 37,50
Käse-Sahne-Torte (ca. 1800 Gramm)	Quarkig-frische Käsesahnemasse ist das Geheimnis dieser lecker-cremigen Torte	€ 27,50
Marc de Champagne-Torte (ca. 2000 Gramm)	Wahrhaftig eine Symbiose von dem bekannten französischen Tresterbrand, Mandel und Pfirsich	€ 37,00
Nuss-Sahne-Torte (ca. 1750 Gramm)	Leckere Nuss-Sahne-Füllung = ein Muß für jeden Nußliebhaber	€ 32,50
Tiramisu-Torte (ca. 1600 Gramm)	Angenehme Kaffeenote mit leckerer Mascarpone-Sahne vereint	€ 36,50
Kuppeltorte „Latte Macchiato“ (ca. 1600 Gramm)	Kaffee-Genuß, voll im Trend Umhüllt von einer herrlichen Sahnekuppel	€ 37,50
Kuppeltorte „ Marzipan-Amaretto“ (ca. 1600 Gramm)	Knack-Effekt mit leckerer Marzipankuppel	€ 39,00

Torten, Ø 24 - 27cm = ca. 14-16 Stück

„Frankfurter Kranz“ (ca. 1600 Gramm)	Krokantkranz mit zarter Buttercremefüllung	€ 34,00
Sachertorte (ca. 1500 Gramm)	Saftige Sachermasse mit Aprikosenfüllung im dunkeln Schokoladenmantel	€ 33,00



HEDDERICH FRANKFURT

Feinschmecker- und Veranstaltungs-Service

Kuchen, Ø 24 - 27cm = ca. 12 Stück

Obstkuchen (ca. 1500 Gramm)	Pfirsich, Mandarinen, Ananas, Papaya, Erdbeeren, Guave und Rambutan auf einem Bett von Sahnepudding	€ 27,00
Himbeerkuchen (ca. 1500 Gramm)	leckere Kombination von Biskuitboden, Sahnepudding und Himbeeren	€ 27,00
Apfelkuchen mit Butterstreuseln (ca. 2000 Gramm)	Neue Interpretation von Oma´s Apfelkuchen: Feinherbe Apfelfüllung mit Zimt und Rosinen auf krossem Mürbeteig. Bedeckt mit Streuseln	€ 21,00
Rotwein-Birnen-Kuchen (ca. 1250 Gramm)	Aromatisch lockerer Rotweindrührteig, extra saftig durch Birnenspalten	€ 22,00
Mandel-Bienenstich (ca. 1300 Gramm)	Vanillesahne zwischen lockerem Hefeteig, bedeckt mit einer Mandel-Karamell-Masse	€ 25,00
Russischer Zupfkuchen (ca. 1800 Gramm)	Saftige Käsemasse auf krossem Schoko-Mürbeteig mit Schoko-Mürbeteigstreuseln	€ 22,50
Schoko-Kokoskuchen (ca. 1100 Gramm)	Sehr saftige Kokosfüllung in dunklem Schoko-Rührteig	€ 21,00
Kirschkuchen (ca. 1500 Gramm)	üppig belegt mit Süß- und Sauerkirschen	€ 27,00

Kastenkuchen

Zitronenkuchen (ca. 1100 Gramm)	besonders saftig, im Kasten gebacken	€ 19,50
Nusskuchen (ca. 1100 Gramm)	besonders nussiger Rührkuchen	€ 19,50
Schokokuchen (ca. 1100 Gramm)	Schokolade, Schokolade, Schokolade	€ 19,50



HEDDERICH FRANKFURT

Feinschmecker- und Veranstaltungs-Service

Blechkuchen, ca. 29 x 39 cm = ca. 20 Stück

Donauwelle (ca. 2250 Gramm)	Der Klassiker unter den Blechkuchen	€ 58,00
Mohn-Streuselkuchen (ca. 3500 Gramm)	Leckere Mohnfüllung mit Rosinen auf Mürbeteigboden mit köstlichen Streuseln bedeckt	€ 39,00
Zwetschgenkuchen (ca. 3200 Gramm)	Köstlich saftig und mit Streuseln bedeckt	€ 38,00
Rhabarber-Stachelbeerkuchen (ca. 2750 Gramm)	saftig-säuerlich in lockerer Rührteigmasse	€ 36,50
Käsekuchen (ca. 3300 Gramm)	eine saftige Quarkmasse auf krossem Mürbeteig	€ 36,50
Apfelkuchen (ca. 2900 Gramm)	fruchtig-herbe Apfelspalten und gehobelte Mandeln sorgen für einen unvergleichlichen Geschmack	€ 36,50
Kirschkuchen (ca. 2450 Gramm)	saftige Kirschen in lockerem Rührteig = lecker	€ 38,00

Diabetiker-Kuchen

Gedeckter Apfelkuchen (ca. 1750 Gramm)	Krosser Mürbeteigboden mit Apfelstücken belegt <i>enthält Fruktose und Sorbit</i>	€ 23,00
Käsekuchen (ca. 1750 Gramm)	knuspriger Mürbeteigboden mit einer Käsefüllung mit Quark und Eiern <i>enthält Fruktose und Sorbit</i>	€ 21,00

*Ihr Lieblingskuchen oder Torte ist nicht dabei? - Fragen Sie einfach an.
Unser Konditor backt Ihnen gerne jede Köstlichkeit.*

Alle Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

