



KERRES



Exklusive Torten &
PÂTISSERIE



seit 2012
Pâtisserie & exklusive Tortenmanufaktur



Feinste Patisserie

Liebe Kunden,

wir freuen uns, Ihnen gemeinsam mit Madame Gâteaux eine erlesene Auswahl an feinsten Patisserie anbieten zu dürfen. Auf den folgenden Seiten entdecken Sie köstliche Kuchen, zarte Törtchen und viele weitere süße Versuchungen, die jedes Buffet zu einem besonderen Genussmoment machen und perfekt abrunden.

Ob als stilvolle Ergänzung zu Ihrem Menü oder als süßes Empfangshäppchen, die handgefertigten Kreationen von Madame Gâteaux begeistern durch höchste Qualität, liebevolle Detailarbeit und unvergleichlichen Geschmack.

Haben Sie spezielle Wünsche oder möchten eine individuelle Kreation passend zu Ihrem Anlass? Gerne setzen wir gemeinsam mit Madame Gâteaux Ihre persönlichen Vorstellungen um, von der kleinen Leckerei bis hin zur festlichen Torte.

Wir laden Sie ein, sich inspirieren zu lassen und Ihre Gäste mit süßen Meisterwerken zu verwöhnen.

 Alle angegebenen Preise sind inkl. der gesetzlichen MwSt.

Inhalts- & Zusatzstoffe

Bitte beachten Sie auf aufgrund unserer Vielfalt an Produkten, dass sich unsere Inhalts- & Zusatzstoffliste in einem separaten Beileger befindet. Sollten Sie Fragen haben oder keine Auflistung finden, können Sie diese bei Madame Gateaux unter www.madame-gateaux.de/de/ erfragen.

So funktioniert es:

Bei Kuchen und Torten gelten folgende Größen bzw. Stückzahlen:

18er (bei Torten) | 22er (bei Tartes) | 26er (bei Torten) | 30er (bei Tartes)

6-8 Stücke

12-16 Stücke

Besondere Wünsche?

Auf Anfrage fertigen wir gegen einen kleinen Aufpreis, viele unserer süßen Köstlichkeiten auch glutenfrei, laktosefrei, vegetarisch oder vegan an. Bitte beachten Sie, dass hier eine Mindestabnahmemenge erforderlich ist und ein Aufpreis bei der Änderung der Rezeptur entstehen kann.

Aufpreise bei Unverträglichkeiten:

Törtchen p. Portion

1,00 €

Torten Pauschal

15,00 € + 0,50 € je Tortenstück

Sollten Sie eine Kombination aus Torten und Törtchen benötigen, erstellen wir Ihnen gerne ein individuelles Angebot.

Einige unserer Torten und Törtchen sind bereits von Haus aus entsprechend hergestellt. Sprechen Sie uns einfach an – wir beraten Sie gerne und finden die passende Leckerei für Ihren Genussmoment.

Von Haus aus hergestellte Varianten:



Glutenfrei



Laktosefrei



Veggie



Vegan



Bestseller

Varianten, die auf Anfrage angefertigt werden können, sind wie folgt gekennzeichnet:



Glutenfrei



Laktosefrei



Veggie



Vegan

KUCHEN:

Kuchen	Stk	Törtchen	18er	26er	Saison	Variante
Brownie ★	€ 3,90	-	-	-	ganzjährig	  
Rührkuchen ★ Marmor, Vanille, Schoko, Nuss, Zitrone	€ 2,90	€ 3,50	-	€ 32,50	ganzjährig	  
NY Cheesecake ★ Cremiger Käsekuchen mit Frischkäse & Butterkeksboden	€ 4,70	€ 5,20	€ 27,50	€ 53,50	ganzjährig	  
Veganer Apfelmuchen	€ 4,70	-	-	€ 53,50	ganzjährig	 

Cake
is
great!



TARTES:

Tartes	Stk	Törtchen	18er	26er	Saison	Variante
Rhabarber & Streusel ★	€ 4,50	€ 5,20	€ 24,50	€ 48,50	März- Juni	  
Mascarponearte mit frischen Beeren ★	€ 4,90	€ 5,50	€ 28,50	€ 55,00	April- August	  
Erdbeertarte ★ Frangipan, Vanille- creme, Erdbeeren (Tortenguss)	€ 4,90	€ 5,50	€ 28,50	€ 55,00	April- Juli	  
Brownie- Erdbeertarte ★	€ 4,90	€ 5,50	€ 28,50	€ 55,00	April- Juli	  
NY Cheesecake Tarte ★ mit Erdbeeren	€ 4,90	€ 5,50	€ 28,50	€ 55,00	April- Juli	  
Pflaumentarte ★ mit Frangipan	€ 4,50	€ 5,20	€ 26,50	€ 48,50	August- Oktober	  
Apfel Pecan Tarte ★ mit Frangipan	€ 4,50	€ 5,20	€ 26,50	€ 48,50	Oktober- Februar	  
Johannisbeer- Baiser	€ 4,50	€ 5,20	€ 26,50	€ 48,50	ganzjährig	  
Schwarze Johannisbeer- Baiser	€ 4,50	€ 5,20	€ 26,50	€ 48,50	ganzjährig	  
Tarte au Citron mit Baiser ★	€ 4,50	€ 5,20	€ 26,50	€ 48,50	ganzjährig	  

TARTES:



Tartes	Stk	Törtchen	18er	26er	Saison	Variante
Blaubeer-Mascarpone	€ 4,50	€ 5,20	€ 26,50	€ 48,50	ganzjährig	 
Tarte au Chocolat mit Zartbitterschokoladencremeux	€ 4,50	€ 5,20	€ 26,50	€ 48,50	ganzjährig	 
NY Cheesecake						
Tarte mit saisonalem Flavour	€ 4,50	€ 5,20	€ 26,50	€ 48,50	ganzjährig	 
Vegane Törtchen			Preis	Saison	Variante	

Vegan Tarte au Chocolat

Zartbitterschokoladenganache, heller Mürbeteig, aufgeschlagene Schokoladenganache

€ 6,50

ganzjährig



Beerentörtchen

Rührkuchen mit Vanillecreme & frischen Beeren der Saison

€ 6,50

ganzjährig



TORTEN:



Torte	Stk	Törtchen	18er	26er	Saison	Variante
Himbeertraum Pistazienbuttercreme, Himbeerkern, Mandel-dacquoise	€ 4,90	€ 5,50	€ 29,00	€ 56,50	März-September	
Bagatelle Vanillebuttercreme, Kirschwasser, frische Erdbeeren, Wiener Boden, Marzipandecke	€ 5,20	-	€ 30,00	€ 58,00	April-Juli	
Erdbeertorte Rührteigböden, Vanillecreme, frische Erdbeeren, Tortenguss, gehobelte Mandeln	€ 5,20	-	€ 30,00	€ 58,00	April-Juli	
Mandeltraum Mandelbuttercreme, Nougatcrisp, Mandel-dacquoise	€ 4,90	€ 5,50	€ 29,00	€ 56,50	Oktober-Februar	
Bresilienne Hefeboden mit Vanillecreme, Vanillesahne, Himbeeren, Mandelknusper (weitere Obstsorten je nach Saison)	€ 4,80	-	€ 28,50	€ 56,00	ganzjährig	
Joghurt Limette und Mango-Maracujasahne mit Schokobiskuit und Mürbelboden	€ 5,50	-	€ 32,50	€ 60,00	ganzjährig	



TORTEN:



Torte	Stk	Törtchen	18er	26er	Saison	Variante
Blaubeerjoghurt-mousse ★						
mit NY Cheesecake Einlage, hellem Biskuit und Mürboden	€ 5,50	-	€ 32,50	€ 60,00	ganzjährig	
Schoko Crisp ★						
Vollmilchschokoladen- mousse, Crispboden, Kakaobiskuit	€ 4,90	€ 5,20	€ 29,00	€ 56,50	ganzjährig	
Pistazienmousse ★						
mit Himbeerfruchtein- lage, Pistazienbiskuit & Mürboden	€ 5,50	-	€ 32,50	€ 60,00	ganzjährig	
Haselnuss- Pralinémousse	€ 5,50	-	€ 32,50	€ 60,00	Auf Anfrage	
mit hellem Biskuit und Mürboden						



Take
a
Cake

TÖRTCHEN:

Törtchen	Preis	Saison	Variante
Himbeertraum ★	€ 5,50	März- September	
Pistazienbuttercreme, Himbeerkern, Mandeldacquoise			
Rhabarbertarte	€ 5,20	März- Juni	
mit Streuseln			
Maracujaberg	€ 5,50	März- September	
Herller Mürbeteig, Maracujacreme, Vanillesahne, Himbeeren, Mandelknusper			
Versch. Obsttörtchen	€ 5,50	März. August	
Frangipan, Vanillecreme, gemischtes Obst, Himbeeren oder Blaubeeren, Tortenguss			
Erdbeertörtchen ★	€ 5,50	April- Juli	
Frangipan, Vanillecreme, Erdbeeren, Tortenguss			
Brownie Erdbeertörtchen ★	€ 5,50	April- Juli	
Mürboden, Brownie, Erdbeeren & Zartbitter Ganache			
NY Cheesecake Erdbeertörtchen ★	€ 5,50	April- Juli	
Mürboden, NY Cheesecake & frische Erdbeeren			
Pflaumentarte ★	€ 5,20	August- Oktober	
mit Frangipan & Streusel			

TÖRTCHEN:

Törtchen Preis Saison Variante

Schoko Crisp

Vollmilchschokoladenmousse, Crispboden, Kakaobiskuit

€ 5,20

ganzzählig



NY Cheesecake –

Cremiger Käsekuchen mit Frischkäse & Butterkeksboden
Beeren der Saison

€ 5,20

ganzzählig



Joghurt Limette- & Mango-Maracujasahne

mit Schokobiskuit

€ 5,50

ganzzählig



Blaubeerjoghurtsahne

mit NY Cheesecake Einlage & hellem Biskuit

€ 5,50

ganzzählig



Pistazienmousse

mit Himbeerfruchteinlage & Pistazienbiskuit

€ 5,50

ganzzählig



Opera

Kaffeebuttercreme & -tränke, Zartbitter Schokocreme,
Biskuit,
kakaohaltige Glasur

€ 5,20

ganzzählig



Tarte au Chocolat

Zartbitterschokoladencremeux, heller Mürbeteig, Scho-
kosplitter

€ 5,20

ganzzählig



TÖRTCHEN:

Törtchen Preis Saison Variante

Mandeltraum

Mandelbuttercreme, Nougatcrisp, Mandeldacquoise

€ 5,50

Oktober-
Februar



Cassis Rendezvous

Kakaomürbeteig, Cassiscreme, Zimtsahne & Haselnüsse

€ 5,50

Oktober-
Februar



Mont Blanc

Frangipan, Birne, Maronen, weiße Schokoladensahne,
Maronenmarzipan, Amaretto

€ 5,50

Oktober-
Februar



Hokaido Pumpkin Pie

Kakao Mürbeteig, Kürbistarte, Mascarponecreme

€ 5,20

Oktober



Apfel-Pecan-Tarte

mit Frangipan

€ 5,20

Oktober-
Februar



Crêpe Suzette Tarte

Orangencreme, Crepe und Orangenlikör

€ 5,50

Oktober-
Dezember



HERBST
GENUSS



TÖRTCHEN:



SONSTIGES:

Törtchen	Preis	Saison	Variante
Bananenberg Kakao Mürbeboden, Zartbitterschokoladencremeux, Vanillesahne, Banane, Mandelknusper	€ 5,50	ganzjährig	
Johannisbeer Baiser Tarte	€ 5,20	ganzjährig	
Schwarze Johannisbeer Baiser Tarte	€ 5,20	ganzjährig	
Tarte au Citron mit Baiser	€ 5,20	ganzjährig	
Blaubeer Mascarpone Tarte	€ 5,20	ganzjährig	

Vegane Törtchen	Preis	Saison	Variante
Vegane Tarte au Chocolat Zartbitterschokoladenganache, heller Mürbeteig, aufgeschlagene Schokoladenganache	€ 6,50	ganzjährig	
Veganes Beerentörtchen Rührkuchen mit Vanillecreme & frischen Beeren der Saison	€ 6,50	ganzjährig	



Sweet Table	Preis	Saison	Variante
Cake Pops Minikuchen am Stil	AB € 2,50	ganzjährig	
Cake Sicles Kuchen am Stil	AB € 4,50	ganzjährig	
Minicupcakes	AB € 2,50	ganzjährig	
Cupcakes	AB € 4,70	ganzjährig	
Scones natur	€ 0,90	ganzjährig	
Scones Rosine	€ 1,10	ganzjährig	

Petit Four:

Mini Beeren & Obsttartelettes

Variante 1:

Mürbetartelett hell oder Kakao + Vanillecreme oder Mascarponecreme & Beeren/Früchte nach Wahl & Saison

€ 2,50 ganzjährig

Variante 2:

Frangipan + Vanillecreme & Beeren/Früchte nach Wahl & Saison

€ 2,50 ganzjährig

Mini Tarte au Citron

€ 2,50 ganzjährig

Mini Tarte au Chocolat

€ 2,50 ganzjährig



Wedding Cakes

Die Hochzeitstorte ist das süße Herzstück Ihrer Feier, deshalb können Sie diese bei uns ganz nach Ihren Wünschen und Vorstellungen zusammenstellen. Wir starten mit einem leckeren Basisteig und kombinieren ihn mit Ihren Lieblingsfüllungen und liebevoll ausgewählten Dekorationen. Ob klassisch, verspielt oder modern, gemeinsam finden wir die Torte, die perfekt zu Ihrem Tag passt.

Da wir jede Hochzeitstorte individuell anfertigen, bitten wir Sie, Ihren Termin möglichst früh zu sichern. Am besten planen Sie eine Vorlaufzeit von 8 bis 12 Monaten ein.

Wir freuen uns darauf, Ihren besonderen Tag mit etwas Genuss zu versüßen.

AUFTRAGSTORTEN

	Preis p. Stk.
Naked Cake	Ab € 6,50
Semi Naked	Ab € 7,00
Fondant eingedeckt	Ab € 8,00
Marzipan eingedeckt	Ab € 8,50

Individuelle Deko und Geschmacksrichtungen sowie Laktosefreie oder Glutenfreie Produkte werden je nach Aufwand extra berechnet.



Warum eine Hochzeitstorte oder ein Sweet Table?

Eine Hochzeit ist voller großer Momente – doch einige der schönsten entstehen in der Süße der kleinen Details. Eine Hochzeitstorte oder ein liebevoll gestalteter Sweet Table sind weit mehr als nur Desserts: Sie sind ein Ausdruck eurer Persönlichkeit, ein Genussmoment, den ihr mit euren Gästen teilt, und ein Highlight, das euren Tag unvergesslich macht.

Eine Torte wird angeschnitten wie ein Versprechen – Schicht für Schicht offenbart sie eure Geschichte, euren Stil, eure Liebe. Ein Sweet Table lädt zum Staunen ein:

Farben, Texturen, feine Aromen, die eure Gäste zum Verweilen und Genießen einladen. Er schafft ein Gefühl von Wärme, Leichtigkeit und festlicher Freude.

Bei Madame Gâteaux entsteht jede Kreation in echter französischer Pâtisserie-Handarbeit mit einem Auge fürs Detail, mit Sinn für Geschmack und mit der Leidenschaft, euren Tag noch ein bisschen magischer zu machen.

Lasst uns eure Liebe in etwas Süßes verwandeln, das genauso einzigartig ist wie ihr.



Bestellablauf & Infos

1. Anfrage per E-Mail mit allen wichtigen Angaben (s. Checkliste).
2. Ihr erhaltet eine erste Preisauskunft.
3. Bei Bedarf Bestellung einer Probebox.
4. Bei Bedarf telefonische Vereinbarung eines Beratungstermins telefonisch oder vor Ort.
5. Anschließend Angebotserstellung.
6. Finale Buchung und verbindliche Reservierung des Termins.
7. Erstellung Auftragsbestätigung und Anzahlungsrechnung (50%).

(Abschlussrechnung nach Leistungsdatum)

Die **Checkliste** für die Anfrage sollte folgende Punkte enthalten:

CHECKLISTE

Hochzeitsdatum ✓

Location / Lieferadresse ✓

Kühlmöglichkeiten vorhanden ✓

Lieferung gewünscht? ✓

Gästezahl ✓

Zeitpunkt des Tortenanschnitts ✓

Werden weitere Speisen gereicht? ✓

Optische Vorstellungen und Ideen
(gerne Beispielbilder von Torten,
Papeterie, Moodboards etc) ✓

Gibt es ein Farbschema? ✓

Tortenfüllungen

Kundenlieblinge & „all time favourites“

BASIC (optionale Ergänzungen unter „Premium“)	Apr.- Sep.	Okt.- Mrz.
Valrhona Vollmilchschokoladenmousse mit feiner Honignote + Kakaobiskuit	X	X
Valrhona Zartbitterschokoladenmousse mit feiner Honignote + Kakaobiskuit	X	X
Frische Erdbeeren & Vanillesahnecreme + heller Biskuit	X	
Himbeeren & Vanillesahnecreme + heller Biskuit	X	X
Joghurt Limetten Mousse - pur oder mit Früchten/Fruchteinlagen nach eurer Wahl + heller Biskuit	X	X
Mango - Maracujamousse + heller Biskuit	X	X
Blaubeerjoghurtmousse & NY Cheese Cake Einlage + Kakaobiskuit	X	X
Zitronencreme + heller Biskuit	X	X
Schokoladencremeux + Kakaobiskuit	X	X
Haselnusspralinémousse + heller Biskuit	X	X
Vanillebuttercreme & frische Erdbeeren (Apr.-Sep.) bzw. Früchte/Fruchteinlagen nach eurer Wahl + heller Biskuit	X	X
Cassiscreme + Kakaobiskuit		X
Orangencreme & Orangenlikör + heller Biskuit		X

PREMIUM Füllungen & optionale Ergänzungen (Aufpreis + 0,50€ pro Tortenstück):

	Apr. - Sep.	Okt. - Mrz.
Pistazienbuttercreme & Himbeerkern + Mandeldacquoise	X	
Pistazienmousse & Himbeerkern + Pistazienbiskuit	X	X
Valrhona weiße Schokoladenmousse mit feiner Honignote	X	X
Mandelbuttercreme & Mandelnougat Crisp + Mandeldacquoise		X
Café au lait Mousse & Dulcey Karamellkern + Crisp + heller Biskuit (+ 1,00€ pro Tortenstück)		
+ Crispboden		
+ Schoko Crisp Perlen (weiß, vollmilch oder zartbitter)		

BASIC Tortenböden:

- heller Biskuit
- Kakaobiskuit

PREMIUM Tortenböden *

- Pistazienbiskuit
- Mandeldacquoise
- Matchadacquoise

* Aufpreis + 0,50€ pro Tortenstück



Bei **Madame Gâteaux** stehen eure Wünsche im Mittelpunkt. Neben unseren beliebtesten Tortenfüllungen kreieren wir auf Anfrage auch individuelle Geschmacksrichtungen – fein abgestimmt auf euren Stil und eure Vorstellungen.

Natürlich berücksichtigen wir auf Wunsch auch besondere Ernährungsbedürfnisse (hier fallen zusätzliche Herstellungskosten an). Wir bieten Füllungen und Kreationen glutenfrei (Hinweis: keine separate Backstube/kein separater Ofen), laktosefrei, vegan, eifrei und vieles mehr an.

So entsteht eine Torte, die nicht nur wunderschön aussieht, sondern auch wirklich allen Freude bereitet.

Kann ich die Tortenfüllungen vorab testen?

Um euch die Entscheidung zu erleichtern, bieten wir vorab **telefonisch bestellbare Probeboxen** mit unseren beliebtesten Füllungen an. In der Regel enthalten die Boxen **8 verschiedene Sorten und sind für 25 €** erhältlich – zur Abholung oder im Rahmen eines Beratungstermins.

Bei eurer späteren Hochzeitstorte dürfen selbstverständlich **alle Etagen unterschiedlich gefüllt werden**. So könnt ihr mehrere Lieblingssorten wählen und euren Gästen eine geschmackliche Vielfalt bieten. Bitte habt Verständnis dafür, dass individuelle Proben nicht in Kleinstmengen hergestellt werden können.

Nach der Abholung eurer Probebox freuen wir uns über ein kurzes Feedback, ob weiterhin Interesse an einer Bestellung besteht. So können wir eure Kapazitäten und euren Wunschtermin zuverlässig für euch reservieren – oder gegebenenfalls wieder freigeben.

Kostenübersicht

Unser Grundpreis pro Stück für Auftragsorten ist wie folgt gestaffelt:

ab 6,50 €	naked cakes
ab 7,00 €	semi naked cakes (eingestrichene Torten)
ab 7,50 €	semi naked cakes (eingestrichene Torten mit Farbverlauf)
ab 8,00 €	mit Fondant eingedeckte Torten
ab 8,50 €	mit Marzipan eingedeckte Torten

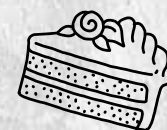
Für eure Traumtorte kreieren wir jedes Dekor mit viel Liebe zum Detail. Da der Aufwand je nach Gestaltung variiert, berechnen wir besondere Dekorelemente individuell. Ob kleine Festtagstorte oder mehrstöckige Hochzeitstorte – wir erstellen euch gerne ein maßgeschneidertes Angebot, das perfekt zu euren Wünschen passt.

Basis Preisübersicht ohne Dekor (für semi naked cakes – beliebteste Variante):

15 Portionen	ab 105,00 €	1-stöckig
20 Portionen	ab 140,00 €	2-stöckig
30 Portionen	ab 210,00 €	2-stöckig (auch 3-stöckig möglich)
40 Portionen	ab 280,00 €	2-stöckig (auch 3-stöckig möglich)
50 Portionen	ab 350,00 €	2-stöckig (auch 3-stöckig möglich)
60 Portionen	ab 420,00 €	3-stöckig
70 Portionen	ab 490,00 €	3-stöckig (auch 4-stöckig möglich)
80 Portionen	ab 560,00 €	4-stöckig
90 Portionen	ab 630,00 €	4-stöckig (auch 5-stöckig möglich)
100 Portionen	ab 700,00 €	5-stöckig
120 Portionen	ab 840,00 €	5-stöckig (auch 6-stöckig möglich)

Beispiel Preisübersicht Dekor:

Blumen	ab 25,00€
Blattgold	ab 30,00€
Buttercremeblumen	ab 45,00€
Macarons	ab 2,00€ pro Stück
Beeren / Früchte	ab 25,00€



Caketopper

Ein Caketopper verleiht eurer Hochzeitstorte eine ganz persönliche Note und macht sie zu einem echten Highlight eurer Feier. Ob individuell aus unserer eigenen Fertigung oder selbst ausgewählt und bei uns abgegeben – ein Caketopper rundet das Design eurer Torte perfekt ab und setzt ein liebevolles Statement, das eure Geschichte widerspiegelt.

Anekdote:

Ganz nebenbei zeigt ein Caketopper auch eindeutig, wo vorne ist – denn ohne ihn steht das Servicepersonal manchmal ratlos vor der Torte, während wir Konditoren denken: ‚Bitte nicht die Rückseite nach vorne!‘ Mit einem Topper kann das nicht passieren.

Leihartikel & Präsentationsmöglichkeiten

Für euren großen Tag bieten wir eine Auswahl stilvoller Leihgaben an, mit denen ihr eure Torte und süßen Köstlichkeiten perfekt in Szene setzen könnt. Je nach Umfang eurer Bestellung können diese Präsentationsstücke ganz einfach hinzugebucht werden.

Zur Verfügung stehen euch unter anderem elegante Cakeboards für Törtchen, ein moderner Cake Hoop mit weißem Ring und naturbelassenem Holzsockel, hochwertige Acrylsäulen, klassische Porzellanständer, eine charmante Donutwand sowie weiße, pulverbeschichtete Etageren von ein- bis fünfstöckig – ideal für Torten, Törtchen und Petit Four. So erhält euer Sweet Table nicht nur Struktur, sondern auch den besonderen Look, der perfekt zu eurem Hochzeitstag passt.

Für die Stabilität unserer Hochzeitstorten ab drei Etagen verwenden wir hochwertige, wiederverwendbare Platten und Stützen. Aus Nachhaltigkeitsgründen setzen wir diese mehrfach ein, daher bitten wir euch, sie innerhalb von fünf Tagen an uns zurückzugeben. Für alle Leihgaben wird ein Pfand hinterlegt sowie eine kleine Gebühr – beispielsweise für die Reinigung – berechnet. Bei Bruch oder Verlust behalten wir uns vor, die entsprechenden Artikel zum Neupreis in Rechnung zu stellen. **Vielen Dank für euer Verständnis.**

Darf es etwas mehr sein?



Törtchen, Torten & Co

Ergänzt eure Hochzeitstorte mit einer verführerischen Vielfalt aus unserer Patisserie: zarte Törtchen, fruchtige Tartes, Petit Fours, Cupcakes, Cake Pops und Kuchen – süß, cremig oder schokoladig – und dazu herzhaftes Fingerfood und Quiches. Ganz nach euren Wünschen gestalten wir euren Sweet Table oder eure Buffet-Tafel zu einem wahren Fest für Augen und Gaumen.

Auf Wunsch stellen wir euch gerne unsere aktuelle Sortimentsliste zur Verfügung, damit ihr eure Lieblingsleckereien aus unserer Patisserie ganz bequem auswählen könnt.

Lieferung oder Abholung

Damit eure Hochzeitstorte und alle bestellten Köstlichkeiten unversehrt bei euch ankommen, bieten wir zwei bequeme Möglichkeiten:

Lieferung: Mit unserem hauseigenen Kühltransporter bringen wir eure Torte fachgerecht und sicher direkt zu euch. Die Liefergebühren beginnen bei 20,00 € und werden je nach Entfernung individuell berechnet.

Abholung: Alternativ könnt ihr eure Torte gerne selbst bei uns abholen. Sie wird in einem passenden Tortenkarton verpackt. Für längere Wege stellen wir auf Wunsch einen Styroporbehälter als Leihgabe gegen Pfand zur Verfügung – so bleibt die Torte optimal isoliert und länger kühl. Bitte beachtet: Bei Selbstabholung übernehmen wir keine Haftung für Fahrstil, Schlaglöcher oder spontane Bremsmanöver – also bitte vorsichtig fahren, damit eure Torte unversehrt ankommt!

Egal für welche Variante ihr euch entscheidet, wir sorgen dafür, dass eure Torte in perfektem Zustand bei euch eintrifft.

Wie früh sollte ich mich melden?

„Planung mit Herz – frühzeitig anfragen“

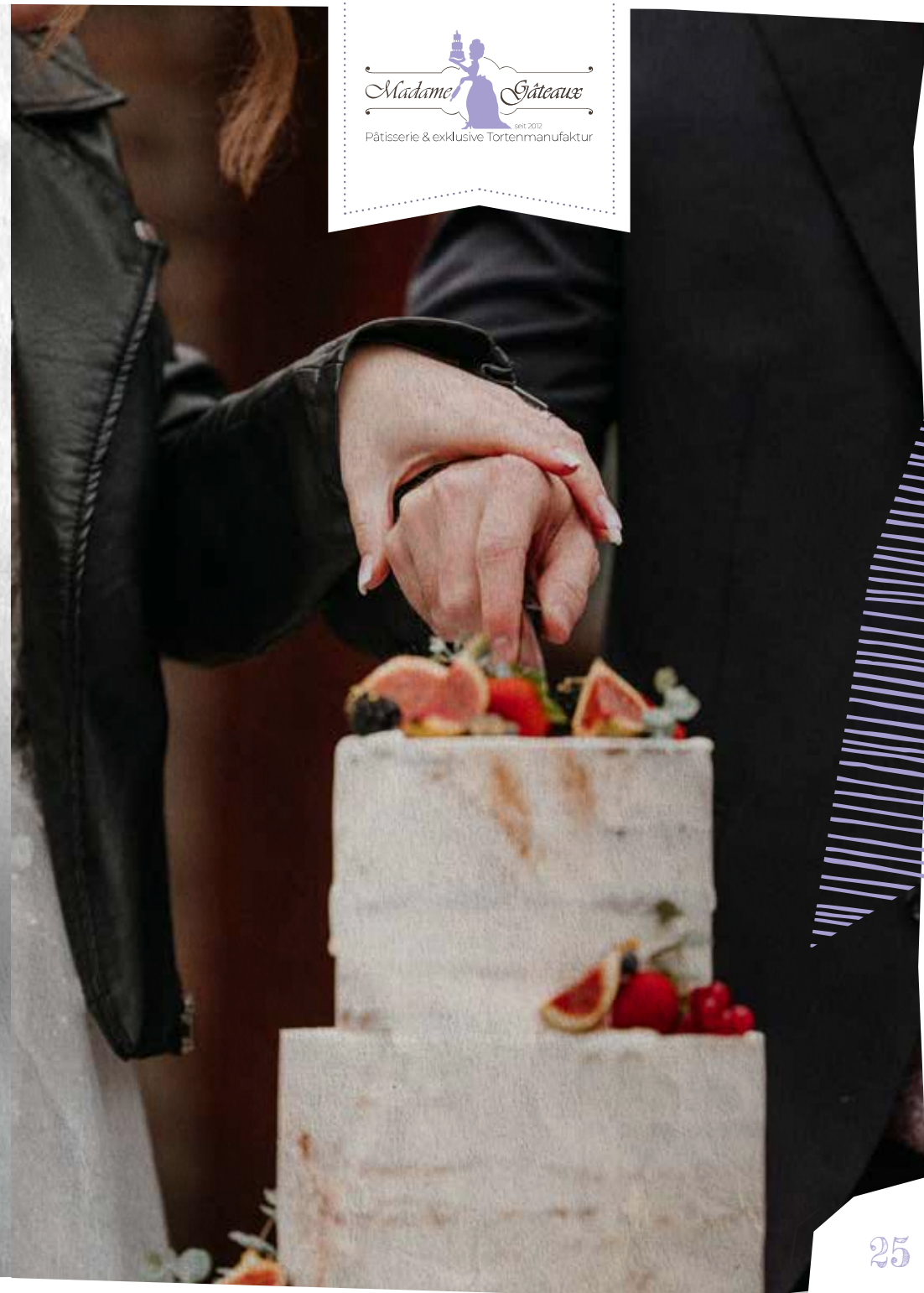
Damit eure Hochzeitstorte zu einem unvergesslichen Highlight wird, braucht sie Zeit – für Planung, Detailarbeit und die liebevolle Umsetzung, die unsere Manufaktur auszeichnet.

Wir empfehlen deshalb für Hochzeitstorten eine Vorlaufzeit von 8 bis 12 Monaten.

Besonders in der Hochsaison von März bis September sind unsere Kapazitäten stark ausgelastet, da wir uns vollkommen der Fertigung aller Aufträge widmen.

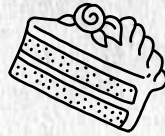
Beratungsgespräche lassen sich in dieser Zeit nur eingeschränkt einplanen. Um die Planung für beide Seiten entspannt zu gestalten und sicherzugehen, dass eure Wunschtorte realisiert werden kann, gilt: je früher, desto besser!

Wir arbeiten immer mit voller Auslastung und freuen uns auf jede Anfrage – also meldet euch am besten gleich, damit wir eure süßen Träume verwirklichen können!



NOTIZEN

NOTIZEN



KERRES CATERING GMBH

Monnetstr. 16 | 52146 Würselen

Tel.: 02405 . 499 6 499

Fax: 02405 . 499 6 498

info@kerres.eu | www.kerres.eu

KONFITOREI & CAFÉ

MADAME GÂTEAUX

Werther Straße 6a

52224 Stolberg

Tel.: 02402 - 124 29 66

info@madame-gateaux.de

www.madame-gateaux.de

CAFÉ

MADAME GÂTEAUX

Kapellenstraße 7

52066 Aachen

Tel.: 0241 - 997 19 017

info@madame-gateaux.de

www.madame-gateaux.de

Gültig ab September 2026 - Mit Erscheinen dieser Broschüre
verlieren alle Vorherigen ihre Gültigkeit! Irrtümer vorbehalten.