

ZEIGEBUCH FÜR



Torten - Patisserie - Dessertbuffet  
Cornetto AG

# TORTEN - SORTIMENT

## **Aromen:**

- Vanille
- Schokolade
- Haselnuss
- div. Früchte

## **Klassische Aromen:**

- Schwarzwälder
- Schweden
- Japonais
- Schwandner
- Pfirsichquark
- Himbeerquark
- Himbeer-Vanille
- Waldbeermousse
- Ännädanergin
- Apfel
- Kirsch
- Karotten
- Saisonale: Erdbeere, Vermicelle

## **Überzug:**

- Buttercrème
- Fondant

## **Grössen und Preise:**

- Fr. 6.- pro Person
- + Deko/Aufwand individuell

**Alle Torten sind mit frischer Blumendeko erhältlich.**

**Bestellung mindestens zwei Wochen im Voraus.**

## **Lieferung:**

Glarus Nord: Fr. 30.00

Glarus: Fr. 15.00

Mitlödi/Schwanden: Fr. 20.00

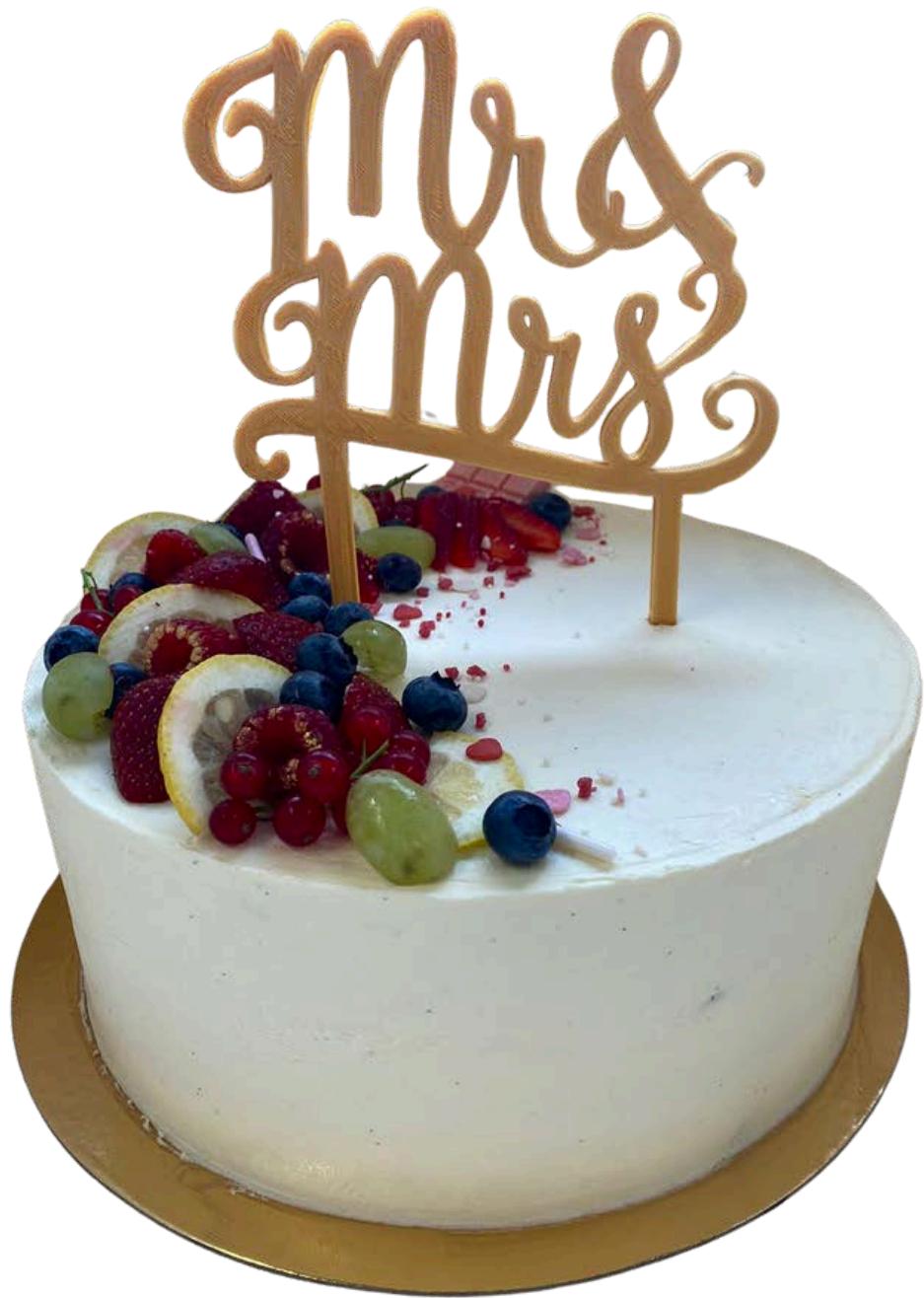
Glarus Süd: Fr. 30.00

# HOCHZEITSTORTEN



**alle Aromen möglich, Bestellungen nur mit  
Besprechung !**

# EINSTÖCKIGE HOCHZEITSTORTE



# MEHRSTÖCKIGE HOCHZEITSTORTE



# MOTIVTORTEN



**alle Aromen möglich !**

# NAKED-/BUTTERCRÈME



# DRIPCAKE



# MOTIVTORTEN



# ZAHLENTORTE



Aromen: Vanille, Schokolade, Rahm  
ab mindestens 16 Personen erhältlich.

# CLASSICS & GLACETORTEN



- Vacherin
- Glacebombe

mit allen unseren hausgemachten Glacesorten möglich:

- Vanille, Schokolade, Erdbeere, Joghurt, Caramel, Mocca, Stracciatella, Baileys, Mango, Aprikose, Waldbeere, Banane

- Preise:
  - 6-8Pers.: Fr. 32.00
  - 10-12Pers.: Fr. 44.00

# FRÜCHTETORTE



Vanillearoma mit saisonalem Fruchtbelaug  
18cm (6Pers.) Fr. 26.- , 22cm (8-10Pers.) Fr. 34.-  
und 26cm (12Pers.) Fr. 42.-

# CLASSICS



## Aromen:

- Schwarzwälder
- Schweden
- Japonais
- Schwandner
- Pfirsichquark
- Himbeerquark
- Himbeer-Vanille
- Waldbeermousse
- Ännädanergin
- Apfel
- Kirsch
- Karotten
- Saisonale: Erdbeere, Vermicelle

## Größen & Preise:

18cm (6Pers.) , 22cm (8-10Pers.) und 26cm (12Pers.)

Fr. 26.-

Fr. 34.-

Fr. 42.-

# KLEINE DESSERT-TRÄUME



# MINI-PATISSERIE

- Cremeschmittli
- Mohrenköpfli
- Erdbeertörtli
- Pate à choux
- Fruchttörtli
- Div. Moussechübeli
- Vanillecornetlis
- Schwedentörtlis
- Vermicelles

Preis: Fr. 3.- /Stk.



# DESSERT

- Profiterol
- Fruchtsalat
- diverse Mousse
- gebrannte Crème
- Schoggischümlí mit Rahm

Preis: variiert je nach Personenanzahl



# CUPCAKES



alle Aromen+ saisonale Aromen, Fr. 4.50  
auch in Mini erhältlich, Fr. 3.50



*die kunst moderner tradition*