TRAUMHAFTE TORTEN & MEHR...

IMMER EINE IDEE frischer

Droste
SEIT 1954
LIFESTYLE Catering
CAFÉ & CONDITOREI
WWW.DROSTE-EVENT.DE

Stand: 2025

SEHR VEREHRTE KUNDEN,

Es gibt Momente, die eine besondere Kreation verdienen. Wir haben es uns zur Aufgabe gemacht, Ihre Vorstellungen und Wünsche umzusetzen. Sie entscheiden, welche Form oder Geschmack Ihre Torte erhalten soll. Weiter wählen Sie, ob die Torte mit Eiweißspritzglasur, Sahne, oder Buttercreme glatt eingestrichen oder gespachtelt wird. Vielleicht möchten Sie auch lieber einen glatten Überzug aus Fondant oder Marzipan. Wenn Sie es romantisch mögen, versehen wir Ihren „Traum" mit aufgespritzten, umlaufenden Ketten, sowie Filigrane aus Eiweißspritzglasur oder Kuvertüre. Mit Namensschildern und einem Foto aus Esspapier verleihen wir Ihrer Torte eine ganz persönliche Note. In diesem Katalog finden Sie dazu viele Anregungen. Nun wünschen wir Ihnen viel Vergnügen beim Zusammenstellen und Entwerfen Ihrer „Traumtorte".

WAS MUSS BEACHTET WERDEN?

ABHOLUNG?

Natürlich können Sie Ihre Bestellung auch selbst transportieren. Es ist nicht schwierig eine Torte zu transportieren. Gerne sind wir Ihnen dabei mit Transportboxen, Kühlungen etc. behilflich.

ANALYSE?

Gerne liefern wir Ihnen die genauen Inhaltsstoffe und Allergene unserer Torten mit.

ALLERGIEN?

Natürlich versuchen wir auch bei diesem Problem Lösungen zu finden. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass solche Torte gegebenenfalls gesondert berechnet werden müssen.

BERATUNG?

Eggerscheidter Straße 60 | 40883 Ratingen | Tel: 0 21 02 / 6 03 35 | Mail: info@cafe-droste.de
Bitte vereinbaren Sie einen unverbindlichen Beratungstermin in unserem Stammhaus in Ratingen-Hösel. Wir beraten Sie gerne ausführlich und dies auch am Wochenende. Für Ihr Angebot nehmen wir uns sehr viel Zeit und beraten Sie gerne. Unser Angebot senden wir Ihnen dann per Post, Fax oder Mail zu. Sie können uns aber auch gerne Ihre Wünsche in Form einer *E-Mail* zusenden. Auch dann wir erstellen Ihnen ein unverbindliches Angebot.

BLUMEN?

Frische Blumen sind häufiger Bestandteil von Torten. Natürlich können wir Ihnen die gewünschten Blumen besorgen, aber sicherlich haben Sie einen Floristen(in) der Ihre Veranstaltung ausstattet. Sprechen Sie mit ihm und bringen uns seine Blumen. Dies erspart Ihnen Kosten und es ist sichergestellt, dass derselbe Blumenschmuck wie z.B. im Brautstrauß und Tischschmuck verwendet wird. Wir berechnen Ihnen für die Verarbeitung Ihrer Blumen selbstverständlich nichts.

BRAUTPAARE?

Es gibt eine große Auswahl an Brautpaaren. Einen Teil haben wir in unserer Ausstellung zur Ansicht. In Zeiten des Internets ist das Angebot schier unendlich. Für jeden Bedarf ist etwas dabei. Gerne machen wir uns für Sie auf die Suche. Dies müssen wir aber berechnen. Vielleicht haben Sie schon Ihr Paar für die Torte gefunden, oder Sie möchten z.B. ein Modellauto auf die Torte stellen? Geben Sie uns dieses und wir werden es natürlich ohne Kosten verwenden.

ETAGEN?

Torten auf Etagenständer können in jeder Geschmacksrichtung hergestellt werden. Wenn Sie die Torten aufeinandergelegt haben möchten, muss der Inhalt dies auch ermöglichen. Wir werden Sie dahingehend ausführlich beraten.

FIXE BESTELLUNG?

Wir ändern Ihr Angebot so lange, bis es Ihren Wünschen entspricht. Wenn dies der Fall sein sollte, dann müsste der Rechnungsbetrag ca. zwei Wochen vor Auslieferung beglichen werden, dann gilt der Auftrag für Ihre Torte bei uns als erteilt.

FRÜCHTE?

Mittlerweile erhält man das ganze Jahr fast jede Frucht abweichend von der jeweiligen Saison. Bitte berücksichtigen Sie aber, dass Erdbeeren im Dezember wesentlich teurer sind als im Sommer. Eine Nachberechnung halten wir uns daher vor. Dies gilt auch für andere Saisonfrüchte.

GÄSTE?

Für wie viele Gäste benötigen Sie die Torte? Haben Sie eigene Kuchen? Wie viele Desserts werden gereicht? Wann wird die Torte präsentiert? Es wäre doch schade, wenn die Torte zu groß oder zu klein für Ihre Gäste wäre. Auch dazu werden wir Sie beraten!

GESCHMACK?

Natürlich können Sie Ihre Torte in verschiedenen Geschmacksrichtungen aussuchen. Wir möchten Ihnen aber empfehlen nur eine Sorte (nach Ihrem Geschmack) zu wählen. Sie werden sicherlich nicht alle Geschmäcker treffen, aber es ist ja nun einmal Ihre Feier. Gerne beraten wir Sie auch bei Allergie Problemen. Auch Geschmacksproben sind im Hause möglich. Wenn zur Beratung nicht alles vorhanden sein sollte, dann können wir diese gerne zu einem späteren Zeitpunkt für Sie erstellen.

LIEFERANSCHRIFT!

Wo muss die Torte hin? Ist dort die Möglichkeit zu kühlen? Steht die Torte trocken, kühl und lichtgeschützt? Wie sind die Öffnungszeiten? Sind die Türen groß genug für die Torte?

LIEFERDATUM?

Achten Sie auf das richtige Datum! Schnell werden die Termine Standesamt und Kirche vertauscht, oder Sie wollen die Torte schon einen Tag vor der Trauung abholen.

LIEFERZEIT!

Wenn wir Ihnen die Torte liefern lassen, muss sichergestellt sein, dass sie Jemand zur vereinbarten Zeit in Empfang nimmt. Unsere Fahrer (evtl. Spediteure) berechnen zur normalen Lieferzeit Montag – Samstag 10.00 bis 15.00 Uhr folgende Kosten: für jeden gefahrenen Kilometer € 1,5 (hin und zurück) und für den Fahrer je ½ Stunde € 20 Die Berechnung erfolgt per PC-Routenplaner. Eventuelle Staus oder Umleitungen gehen zu unseren Lasten. Sonderzeiten müssten vereinbart und dann nach Aufwand berechnet werden.

NAME?

Bei Bestellungen kommt es immer wieder vor, dass Gäste Ihren „Mädchen Namen" oder den der Schwiegereltern etc. angeben. Leider wird vergessen, dass sich durch die Eheschließung dieser verändern kann. Bei Nachbestellungen, eingegangenen Überweisungen (z.B. der Brauteltern Meier), der Rückgabe von Platten (durch z.B. den Trauzeugen) oder bei der Auslieferung der Torte (Feier der Eheleute XY), konnten diese dann nicht korrekt zugeordnet werden. Bitte bleiben Sie bei einem Namen und der Angabe der Rechnungs- und Kundennummer. Dies erleichtert uns die Arbeit.

PFANDBETRAG!

Wenn eine Platte oder Ständer von uns benötigt wird, werden Ihnen auf der Rechnung €100 Pfand berechnet. Nach ordnungsgemäßer, sauberer und kompletter Rückgabe innerhalb von drei Werktagen (oder nach besonderer Absprache), erhalten Sie diesen Pfandbetrag umgehend zurück. Bitte geben Sie bei Ihrer Überweisung Ihre Konto-Nr. & BLZ mit an, diese werden nicht automatisch auf dem Auszug mit angezeigt. Bitte achten Sie darauf, dass alle Schrauben und Platten vollzählig sind. Natürlich können wir auch alles wieder abholen. Dafür müssten aber wieder Abholungskosten berechnet werden. Nach Ablauf der drei Tage werden wir Ihren Pfandbetrag zum Kauf eines neuen Ständers verwenden. Nur so können wir sicherstellen, dass auch andere Paare Ihre Torten auf den gewünschten Ständern erhalten können. Die Restsumme wird Ihnen gesondert in Rechnung gestellt. Leider kommt es immer wieder vor, dass ungereinigte Gegenstände abgegeben werden. Hierfür erheben wir eine Pauschale von € 20,00. Ich denke Sie haben dafür Verständnis.

PREISE!

Bei den aufgeführten Preisen handelt es sich um Brutto-Preise incl. der gültigen MwSt.
Sie erhalten einen exakten Kostenvoranschlag, damit Sie keine böse Überraschung erleben.

RECHNUNG & ZAHLUNG!

Bitte geben Sie die genaue Rechnungsanschrift an. Diese unterscheidet sich sehr häufig von der Lieferanschrift. Die Rechnung erhalten Sie kurz nach Ihrer Bestellung. Bei der Eingabe Ihres Auftrages, können immer einmal Fehler passieren, daher prüfen Sie bitte, ob alle Daten richtig erfasst wurden, wie z.B. Artikel-Nr., Geschmack, Dekoration, Lieferangaben, etc.! Selbstverständlich können noch Änderungen vorgenommen werden. Wenn Sie Fragen haben oder Ihnen etwas unklar erscheinen sollte, teilen Sie uns dieses bitte umgehend mit.
Die Rechnung muss spätestens eine Woche vor Lieferdatum bezahlt werden.
Nach Eingang des Betrages, ist dies für uns die Auftragsbestätigung, wie Sie auf der Rechnung beschrieben ist!

STORNIERUNG!

Wenn Sie Ihre Bestellung nicht benötigen, können Sie diese natürlich stornieren. Bitte geben Sie uns nur kurz Bescheid, damit keine weiteren Kosten entstehen.

RUNDE AUFSATZTORTEN

Abb 0

Abb.1

Abb.2

Abb.3

Abb.4

Abb.5

Abb.6

Abb.7

Abb.8

Abb.9

Abb.10

Abb.11

Abb. 12

Abb.13

Abb.14

Abb.15

Abb.16

Abb. 17

Abb.18

Abb.19

Abb.20

Abb.21

Abb. 22

Abb.23

Abb.24

Abb.25

Abb.26

Abb. 27

Abb.28

Abb.29

Abb.30

Abb.31

Abb.32

Abb.33

Abb.34

Abb.35

Abb.36

Abb. 37

Abb.38

Abb.39

Abb.40

Abb.41

Abb. 42

Abb.43

Abb.44

Abb.45

Abb.46

Abb. 47

Abb.48

Abb.49

Abb.50

Abb.51

Abb. 52

Abb.53

Abb.54

Abb.55

Aufsatztorten werden ohne Ständer aufeinandergelegt. Auf Wunsch gegen einen geringen Aufpreis, gerne auch mit zusätzlichen Trennungsplatten.
Entweder als normale Torte mit einer Höhe von ca.5 cm pro Etage oder als Jumbo mit ca. 10 cm pro Etage. Auf Grund des Gewichtes, können nur feste Füllungen verwendet werden. Dazu zählen u.a. Sacher-, Mailänder-, verschiedene Cremetorten …!

I.stöckig ø 20cm		Art Nr.6043: ◊10 cm, Stck.ca: 20	**€ 185**
II.stöckig ø 20,26 cm			
Art Nr.6034: ◊ 5 cm, Stck.ca: 24	**€ 200**	Art Nr.6037: ◊10 cm, Stck.ca: 48	**€ 320**
III.stöckig ø 15,20,26 cm			
Art Nr.6035: ◊5 cm, Stck.ca: 30	**€ 270**	Art Nr.6038: ◊10 cm, Stck.ca: 60	**€ 435**
IV.stöckig ø 15,20,26,28			
Art Nr.6036: ◊5 cm–cm Stck.ca:54	**€ 320**	Art Nr.6039: ◊10 cm, Stck.ca:100	**€ 510**
V.stöckig ø10,15,20,26,32cm		Art Nr.6040: ◊10 cm, Stck.ca:115	**€ 550**
VI.stöckig ø10,15,20,26,32,36cm		Art Nr.6041: ◊10 cm, Stck. ca:150	**€ 600**

Trennungsplatten Art.Nr.19030: pro Etage mit Stäben **€18**

NAKED & SEMI-NAKED CAKE´S

Die Preise für die Naked Torten entnehmen Sie der Liste für die Aufsatztorten

Abb.56

Abb.58

Abb.57

Abb.59

Abb.60

AUFSATZTORTEN QUADRATISCH

Abb.61

Abb.62

Abb.63

Abb.64

Abb.65

Abb.66

Abb.67

Jumbo Quadratisch

Art Nr.6050: **II. stöckig** Stck.ca: 60
◊10 cm– ø 20,26 cm, **€ 400**

Art Nr.6051: **III. stöckig** Stck.ca: 80
◊10 cm– ø 15,20,26 cm, **€ 475**

Art Nr.6052: **IV. stöckig** Stck.ca:150
◊10cm–ø15,20,26,32cm **€ 540**

Art.Nr.19030: **Trennungsplatten**
pro Etage mit Stäben **€ 18**

TORTEN AUF SÄULENSTÄNDER

rund oder eckig

Größe je Stück geschätzte ca. 5x5 cm!

II.stöckig ø 26 x 26, 31 x 31 cm,

Art Nr.6060: ◊5 cm, Stck.ca: 51 **€ 210**

Art Nr.6070: ◊10 cm, Stck.ca: 102 **€ 380**

III.stöckig ø 21 x 21, 26 x 26, 31 x 31 cm,

Art Nr.6061: ◊5 cm, Stck.ca: 77 Stck. **€ 280**

Art Nr.6071: ◊10 cm, Stck.ca: 154 Stck. **€ 480**

IV.stöckig ø 16x16, 21x21, 26x26, 31x31 cm,

Art Nr.6062: ◊5cm, Stck.ca: 86 Stck. **€ 320**

Art Nr.6072: ◊10cm, Stck.ca: 172 Stck. **€ 470**

V.stöckig ø 16x16,21x21,26x26,31x31,36x36cm

Art Nr.6063: ◊5cm, Stck.ca: 135 Stck. **€ 400**

Art Nr.6073: ◊10cm, Stck.ca: 270 Stck. **€ 580**

bb.2

Abb.68 Abb.69 Abb.70 Abb.71

Abb.72 Abb.73 Abb.74 Abb.75

MEHRSTÖCKIGE TORTEN

auf Edelstahlständer

Abb.76

II. Stöckig: ø 20, 26 cm,
Art.Nr.6002: ◊ 5cm Stck.ca:24 **€ 200**

III.stöckig: ø 15, 20, 26 cm
Art.Nr.6003: ◊ 5cm, Stck.ca:30 **€ 280**

IV.stöckig: ø 15, 20, 26, 28 cm
Art.Nr.6004: ◊ 5cm, Stck.ca:54 **€ 320**

V.stöckig: ø 15, 20, 26, 28, 34 cm
Art.Nr.6005: ◊ 5cm, Stck.ca:90 **€ 400**

VI.stöckig: ø 15, 20, 26, 28, 34, 43 cm
Art.Nr.6006: ◊ 5cm, Stck.ca:138 **€ 480**

VII.stöckig: ø 15,20,26,26,28,34,43 cm
Art.Nr.6007: ◊ 5cm, Stck.ca:154 **€ 540**

VIII.stöckig: ø 15,20,26,26,28,28,34,43 cm
Art.Nr.6008: ◊ 5cm, Stck.ca:178 **€ 650**

IX.stöckig: ø 15,20,26,26,28,28,34,38,43
Art.Nr.6009: ◊ 5cm, Stck.ca:218 **€ 750**

Art.Nr.6032: ◊ 10cm Stck.ca: 48 **€ 320**

Art.Nr.6033: ◊ 10cm, Stck.ca: 60 **€ 440**

Art.Nr.6044: ◊ 10cm, Stck.ca: 100 **€ 500**

Art.Nr.6045: ◊ 10cm, Stck.ca: 115 **€ 550**

Art.Nr.6046: ◊ 10cm, Stck.ca: 276 **€ 600**

Art.Nr.6047: ◊ 10cm, Stck.ca: 308 **€ 660**

Art.Nr.6048: ◊ 10cm, Stck.ca:356 **€ 1000**

Art.Nr.6049: ◊ 10cm, Stck.ca:436 **€ 1200**

Abb.77

Abb.78

Abb.79

Abb.80

Abb.81

Abb.82

Abb.83

Abb.84

Abb.85

Abb.86

Abb.87

Abb.88

Abb.89

Abb.90

Abb.91

Abb.92

Abb.93

Abb.94

Abb.95

Abb.96

Abb.97

Abb.98

Abb.99

Abb.100

Abb.101

MEHRSTÖCKIGE TORTEN

auf Edelstahl- oder weißer Treppe

Abb.102

Abb.103

Abb.104

Abb.105

Abb.106

Abb.107

Edelstahltreppe: ◇ 5cm pro Etage

Art.Nr.6028: **II.stöckig**,
ø 18,22 cm, Stck.ca:22 **€ 200**
Art.Nr.6029: **III.stöckig**
ø 18,22,24 cm, Stck.ca:36 **€ 300**

Art.Nr.6030: **IV.stöckig,**
ø 18,22,24,26 cm, Stck.ca:52 **€ 320**

Art.Nr..6031;**IV.stöckig + Extra Torte**,
ø 18,22,24,26+28 cm, **€ 400**

Abb.108

Abb.109

Abb.110

Abb.111

Abb.112

Abb.113

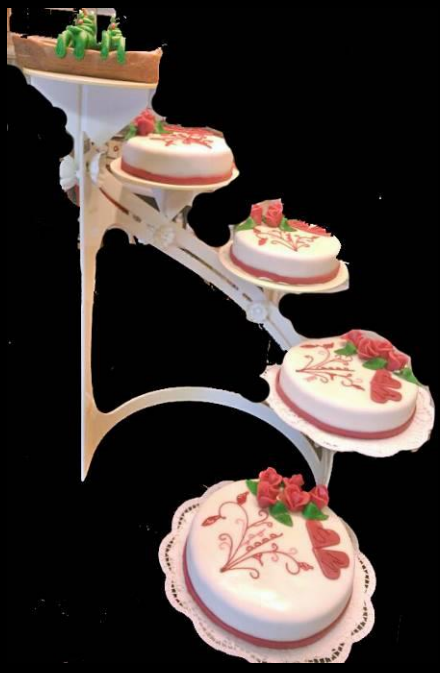


Abb.114

weiße Treppe links max. 5 Etagen: ◊ 5cm pro Etage

6021: **III.stöckig** ø16,18,20 cm,	Stck.ca:22	**€ 300**
6022: **IV.stöckig** ø16,18,20,22 cm,	Stck.ca:36	**€ 320**
6023: **V.stöckig** ø16,18,20,22,24cm,	Stck.ca:50	**€ 400**

Weiße Treppe rechts max. 7 Etagen: ◊ 5cm pro Etage

6024: **IV.stöckig** ø 16,18,20,22 cm,	Stck.ca:36	**€ 320**
6025: **V.stöckig** ø 16,18,20,22,24 cm,	Stck.ca:50	**€ 400**
6026: **VI.stöckig** ø 16,18,20,22,24,26cm,	Stck.ca:66	**€ 480**
6027: **VII.stöckig** ø16,18,20,22,24,26,28cm,	Stck.ca:90	**€ 540**

VIERECKIGE TORTEN

Abb.115

6410	Torte 60 x 40 x 5 cm	**€ 200**
6411	Torte 60 x 40 x 5 & DIN A 4	**€ 240**
6412	Torte 60 x 40 x 5 cm & DIN A 3	**€ 270**
6413	Torte 60x40x5cm & DIN A3 & DIN A4	**€ 320**
6414	Torte 80 x 60 x 5 cm	**€ 280**
6415	Torte 80x60x5 cm & 60x40x5	**€ 440**
6416	Torte 80x60x5&60x40x5&DINA3	**€ 550**
6417	Torte DIN A4	**€ 60**
6418	Torte DIN A3	**€ 120**
6419	Torte Quadratisch ca. 40 x 40cm	**€ 150**

Weitere Größen auf Anfrage!

Platten, Motiv- & Phototorten können als Feste-, Creme – oder Sahnetorten erstellt werden. Die Etagen sind ca. 5cm hoch und können mit Marzipan, Kuvertüre oder Fondant eingeschlagen oder eingestrichen werden

Abb.116

Abb.117

Abb.118

Abb.119

Abb.120

Abb.121

Abb.122

Abb.123

Abb.124

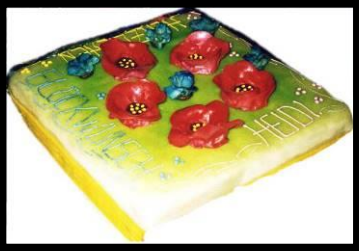


Abb.125

Abb.126

Abb.127

Abb.128

Abb.129

Abb.130

Abb.131

Abb.132

Abb.133

Abb.134

Abb.135

Abb.136

Abb.137

Abb.138

Abb.139

Abb.140

Abb.141

Abb.142

Abb.143

Abb.144

Abb.145

Abb.146

Abb.147

BUCHTORTEN

Abb.148

Abb.149

Abb.150

Abb.151

Art.Nr.

6420	Buchtorte geöffnet A4	**€ 140**
6421	Buchtorte geöffnet A 3	**€ 200**
6422	Buchtorte geschlossen A4	**€ 120**
6423	Buchtorte geschlossen A3	**€ 180**

Abb.152

Abb.153

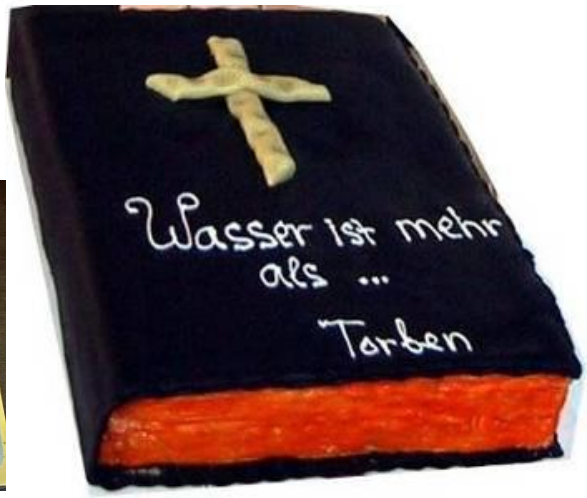


Abb.154

MOTIVTORTEN

In unseren Filialen finden Sie einen Sonderkatalog von weiteren amerikanischen Motiv Torten. Wir bieten die Motiv- & Fototorten in verschiedenen Geschmacksrichtungen an. Die fertigen Torten werden verpackt in Geschenkkartonagen

Art Nr.	6400	Motiv Torte DIN A4	€ 70
	6401	Motiv Torte DIN A3	€ 140

FOTOTORTEN

Wenn Sie uns Ihr Foto, eine CD, Datenstick geben oder Sie senden uns Ihre Datei per E-Mail zu, dann können wir mit Lebensmittelfarben auf Esspapier Ihr Foto erstellen. Dieses wird dann auf Ihre Wunschtorte gelegt oder Sie erhalten das Esspapier für Ihre eigene Torte.

Art.Nr.	18920	Foto aus Esspapier	€ 25
	6402	Foto Torte DIN A4	€ 75
	6403	Foto Torte DIN A3	€ 150

Abb.155

Abb.156

Abb.157

Abb.158

RUNDE XXL TORTE

Art Nr. 3119 Ø **ca. 47 cm** ca. 20 Personen ab **€ 80** zzgl. Deko

Abb.159

Abb.160

Abb.161

Abb.162

Abb.163

Abb.164

Abb.165

Abb.166

Abb.167

Abb.168

Abb.169

Abb.170

Abb.171

Abb.172

Abb.173

ZAHLEN- & BUCHSTABEN TORTEN

Abb.174

Abb.175

Abb.176

Abb. 177

Abb.178

Art Nr. 6425 ∅ ca. 40 cm, ◇ 5cm Höhe je einzelne Torte (Zahl oder Buchstabe) **€ 75**

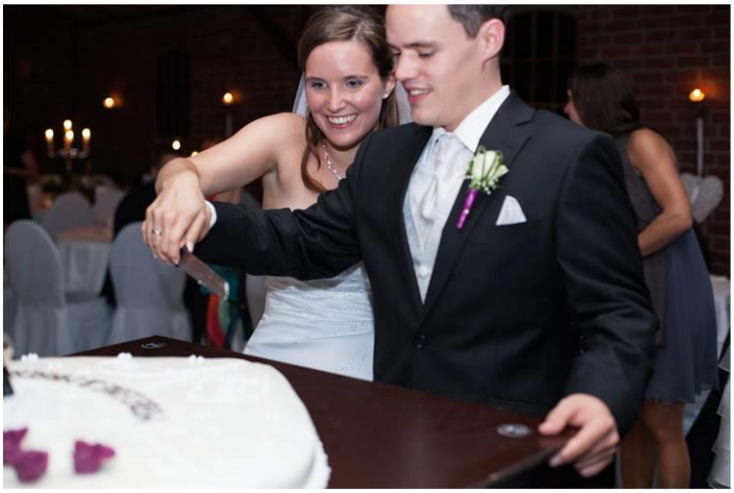
Abb.179

Abb.180

TORTEN MIT HERZ

Abb.181

Abb.182



Fotos: www.annebuennig.com

Abb.183

Abb.184

Abb.185

Abb.186

Abb.187

Abb.188

Abb.189

Abb.190

Abb.191

Abb.192

Abb.193

Abb.194

Abb.195

Abb.196

Abb.197

Abb.198

Abb.199

Abb.200

Abb.201

Abb.202

Abb.203

Abb.204

Abb.205

Abb.206

Art Nr. 6100	**Herz ∅ ca. 18 cm**	ca. 10 Personen	**€ 80**
Art Nr. 6101	**Herz ∅ ca. 30 cm**	ca. 20 Personen	**€ 110**
Art Nr. 6102	**Herz ∅ ca. 40 cm**	ca. 30 Personen	**€ 150**
Art Nr. 6103	**Herz ∅ ca. 50 cm**	ca. 40 Personen	**€ 200**
Art Nr. 6104	**Herz ∅ ca. 60 cm**	ca. 60 Personen	**€ 240**
Art Nr. 6105	**Herz ∅ ca. 80 cm**	ca. 80 Personen	**€ 300**
Art Nr. 6106	**Herz ∅ ca. 90 cm**	ca. 100 Personen	**€ 320**
Art Nr. 6107	**Herz ∅ ca. 100 cm**	ca. 120 Personen	**€ 360**
Art Nr. 6108	**Herz ∅ ca. 120 cm**	ca. 140 Personen	**€ 400**

Herztorten, die aufeinandergelegt werden, berechnen wir nach den Durchmessern der einzelnen Torten! Die Preise gelten für belegte (Obsttorten) oder eingesetzte (Creme, Sacher etc.) und eingedeckte (Marzipan etc.) oder eingestrichen.

Abb.207

Abb.208

Abb.209

Abb.210

Abb.211

Art.Nr.6110	**2 Herzen**	**∅ 50 x 40 cm**	ca. 60 Personen	**€ 300**
Art.Nr.6111	**2 Herzen**	**∅ 50 x 50 cm**	ca. 80 Personen	**€ 350**
Art.Nr.6112	**2 Herzen**	**∅ 80 x 40 cm**	ca. 100 Personen	**€ 400**
Art.Nr.6113	**2 Herzen**	**∅ 100 x 50 cm**	ca. 160 Personen	**€ 450**

Abb.212

Abb.213

Art.Nr.6130	**2 Herzen**	**Jing & Jang**	ca. 40 Personen	**€ 300**
Art.Nr.6131	**2 Herzen**	**Jing & Jang**	ca. 60 Personen	**€ 380**
Art.Nr.6132	**2 Herzen**	**Jing & Jang**	ca. 80 Personen	**€ 400**

HERZSTÄNDER

Edelstahl 3 Etagen evtl. weitere Torten unten:

Art.Nr.6010:	II. stöckig	ca. 25 Personen	∅ 25,30 cm	**€ 250**
Art.Nr.6011:	III.stöckig	ca. 38 Personen	∅ 25,30,38 cm	**€ 350**

Abb.214

Abb.215

Abb.216

"PHANTASTISCHE TORTEN"

Ab und zu kommen Wünsche, die in keine Form passen, selbstverständlich setzen wir diese dann um!

660 Torten für Jahn Reisen, wurden per Flugzeug nach Mallorca gesandt!

Die Queen Mary als Erinnerung an den Ort des Heiratsantrages

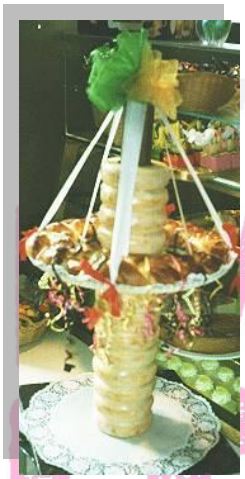
Verwaltungsgebäude DUS International

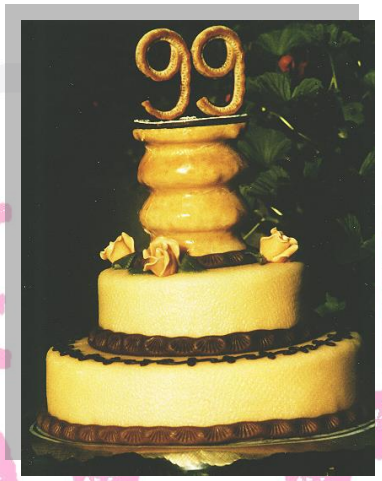
Schloss Hugenpoet.

Das neue Porsche Carrera S 4 Cabrio für die Kundenpräsentation, der Smart zum 18.Geburtstag

BAUMKUCHEN

Der König der Kuchen! Sie können wählen, ob er glasiert oder mit Kuvertüre überzogen werden soll. Mit bunten Schleifen und Hefeteigkranz als Geschenk zum Richtfest oder als Aufsatz auf einer Torte mit der entsprechenden Jahreszahl! Der Preis errechnet sich nach Gewicht und der verwendeten Dekoration!





PETIT FOURS

Art.Nr. 9060 **Petit Fours** 3 x 3 cm klassisch überzogen & garniert **€ 4,5**
Die Petit Fours werden mit Kuvertüre am Fuß abgesetzt und in eine weiße Manschette gestellt.
Art.Nr. 9061 **Petit Fours** 3 x 4 cm beschriftet mit den Namen der Gäste **€ 6,5**
Art.Nr. 9062 **Petit Fours** 4 x 4 cm - Bunte Päckchen - diverse Deko & Farben **ab** **€ 6,5**

Als „Give away", können die Fours einzeln in Cellophan und mit Schleifen oder Kräuselband nach Wahl verpackt werden. Dafür berechnen wir Ihnen zzgl. **€ 2**

TISCHTÖRTCHEN

Art.Nr. 9063 **Tischtörtchen** ∅ ca. 8 cm mit Namen oder mit Esspapierbild **€ 8,5**
zzgl. **Zuckerfigur oder Ringen** **€ 9,5**

LEBKUCHENHERZEN

Art.Nr. 10091 **Lebkuchenherzen** ∅ ca. 10 cm beschriftet mit Namen **€ 10,5**
Art.Nr. 10092 **Lebkuchenherzen,** wie oben einzeln eingeschweißt mit Band **€ 12,5**

KEKSE IN VERSCHIEDENEN FORMEN

Art.Nr. 14600 **Herzkekse mit Namen oder Druck** ∅ ca. 8 cm **€ 8**
Die Farbe des Fondants und der Schrift kann selbstverständlich ihren Wünschen angepasst werden.
Einzeln verpackt, mit dem passendem Band und mit Schleife zzgl. **€ 2,5**

HANDGEARBEITETE FIGUREN

Geben Sie Ihrer Torte eine ganz persönliche Note,oder z.B. mit einer Figur ganz nach Ihren Vorstellungen! Die Liebe, welche unter der Zeche Essen seinen Anfang nahm, das Paar dass sich durch die Mauer gefunden hatte oder der Heiratsantrag unter dem Eifelturm. Persönliche Erinnerungen, durch uns in Form gebracht.

TORTENDEKORATION

Hier zeigen wir Ihnen einige Details zur Gestaltung Ihrer Traumhaften Torte…

Abb.217

Abb.218

Abb.219

Abb.220

Abb.221

Abb.222

Abb.223

Abb.224

Abb.225

Abb.226

Abb.227

Abb.228

Abb.229

Abb.230

Abb.231

Abb.233

Abb.234

Abb.235

Abb.236

Abb.237

Abb.238

VEREHRTE KUNDEN, da sich unser Angebot ständig erweitert, möchten wir unsere Mappe auch immer kurzfristig ergänzen und neu erstellen können. Um die entstehenden Kosten zu senken, (die **Sie** sonst bei unseren Torten mit bezahlen müssten), haben wir auf professionelle Hilfe verzichtet. Die Fotos stammen aus unserer Backstube, unserer Kundschaft oder wurden uns von Lieferanten zur Verfügung gestellt. Dadurch kann es sein, dass manche Abbildungen nicht 100% genau sind. Wir hoffen, dass Sie hierfür Verständnis haben und wünschen Ihnen viel Vergnügen beim Stöbern.

MARZIPAN DEKO:

18000	Handgearbeitete Rose (incl. 2 Blättern)	**€ 4**	18001	Gepresste Rose (incl. 2 Blättern)	**€ 3**
18002	Bouquet aus 12 gepr. Marzipanrosen	**€ 40**	18003	Bouquet aus 12 handgearbeitete. Marzipanrosen	**€ 50**
18004	Div. Blume aus Marzipan nach Vorlage	**€ 6,5**	18005	Efeu Ranken aus Marzipan pro Etage	**€ 4,5**
18008	Blätter aus Marzipan	**€ 0,5**	18010	Zahl/Buchstabe Marzipan pro Stck.	**€ 4**
18011	Flagge/Tuch aus Marzipan	**€ 9**	18012	Marzipanschild (Basis) rund oder gerade	**€ 5,5**
18013	Mini Herzen aus Marzipan	**€ 0,8**	18014	Marzipan Herz für Namen liegend,	**€ 9**
18015	Marzipan Herz für Namen stehend ,	**€ 15**	18016	Eheringe aus Marzipan,	**€ 10,5**
18040	Schleife aus Marzipan 1,5cm klein	**€ 5**	18041	Schleife aus Marzipan 2,5 cm groß	**€ 6**
18042	Band aus Marzipan 1,5 cm je Etage	**€ 5**	18043	Band aus Marzipan 2,5 cm je Etage	**€ 6**
18044	Zopf aus Marzipan 1,5 cm je Etage	**€ 6**	18045	Zopf aus Marzipan 2,5 cm je Etage	**€ 7,5**
18050	MvB 1711 Marzipantaube groß	**€ 1,5**	18051	MvB 1712 Marzipantaube mittel	**€ 1,2**
18052	gr.MvB 2322 Herz Rot	**€ 0,8**	18053	mitt.MvB 2312 Herz Rot	**€ 0,5**
18054	gr.MvB 2321 Herz weiss	**€ 0,8**	18055	mitt.MvB 2311 Herz weiss	**€ 0,5**
18056	MvB 1741 Marzipanglocke	**€ 1,5**	18100	Marzipanfigur einzeln nach persön.Vorlage	**auf Anfrage**
18101	Marz.Brautpaar nach Vorlage Katalog	**€ 60**	18102	Marzipan Schwäne	**€ 60**

FRISCHE BLUMEN DEKO:

18800 Frische Blume– **Tagespreis** 18801 Farbe der Blume 18802 Blumen Gastgeber **ohne Berechnung**

„GEKOCHTER ZUCKER" DEKO:

18400 Zuckerbogen aus gekochtem Zucker **€ 45** 18401 Figuren/Wappen aus gekochtem Zucker **auf Anfrage**

SPRITZ DEKO BUTTERCREME:

18610	Geschriebene Buchstaben/od.Zahlen	**€ 0,5**	18611	Einzelpunkte gespritzt, pro Etage	**€ 0,02**
18612	Filigrane liegend gespritzt, Buttercreme pro Etage	**€ 4,5**	18613	Kettengespritzt, Buttercreme pro Etage	**€ 5,5**

ÜBERZUG DER TORTE:

18500	Torte in Marzipan eingeschlagen		18501	Torte in Rollfondant eingeschlagen	
18502	Torte in Eiweißspritzglasur eingestrichen		18503	Torte in Eiweißspritzglasur gespachtelt	
18505	Torte in Sahne eingestrichen		18506	Torte mit Kuvertüreüberzug glatt od.gespachtelt	
18510	Tupfenrand (Eiweißspritzglasur)		18511	Tatzenrand (Eiweißspritzglasur)	
18512	Tupfenrand (Buttercreme)		18513	Tatzenrand (Buttercreme)	
18514	Tupfenrand (Sahne)		18515	Tatzenrand (Sahne)	
18516	Makronen Tupfenrand (Marzipan)		18517	Makronen Tatzenrand (Marzipan)	
18520	Filigrane gepresst pro Etage	**€ 10**	18521	Torte geritzt pro Etage	**€ 10**

FONDANT DEKO:

18300	Rose aus Fondant, gepresst	**€ 3**	18301	Rose aus Fondant, handgearbeitet	**€ 4**
18302	Rosenblätter aus Fondant	**€ 0,5**	18303	Bouquet aus 12 gepressten Fondantrosen	**€ 40**
18304	Bouquet aus 12 hand Fondantrosen	**€ 50**	18305	Calla klein (Rollfondant) ca. 3 cm	**€ 5,5**
18306	Calla groß (Rollfondant) ca. 6 cm	**€ 6,5**	18307	Fondant Blumen Diverse	**€ 6,5**
18310	Zahl/Buchstabe Fondant(pro Stck.)	**€ 3,5**	18311	Fondantschild (Basis) rund oder gerade	**€ 5,5**
18312	Fondant Herz für Namen liegend,	**€ 9**	18313	Fondant Herz für Namen stehend,	**€ 15**
18314	Mini Herzen aus Rollfondant	**€ 0,6**	18315	Mini Herzen 3D aus Rollfondant	**€ 0,8**
18316	Eheringe aus Fondant	**€ 10,5**	18320	Schleife aus Rollfondant klein 2,0 cm	**€ 4,5**
18321	Schleife aus Rollfondant groß 4,0 cm	**€ 8,5**	18322	Band aus Fondant schmal 1,5cm je Etage	**€ 5**
18323	Band - Fondant breit 2,5 cm je Etage	**€ 8**	18324	Zopf aus Fondant schmal je Etage	**€ 6**
18325	Zopf aus Fondant breit je Etage	**€ 9,5**	18326	Punkte aus Fondant ca. 2cm	**€ 0,3**
18330	Schmetterling groß	**€ 2,5**	18331	Schmetterling klein	**€ 1**

DEKO KUVERTÜRE:

18620	Geschriebene Buchstaben/Zahlen Kuvert. (Stck.)	**€ 0,4**	18621	Einzel Punkte gespritzt aus Kuvertüre	**€ 0,05**
18622	Einzelne Filigrane liegend gespritzt pro Etage	**€ 4,5**	18623	Kettengespritzt Kuvertüre pro Etage	**€ 6,5**
18624	Schokofiligrane (Kuvertüre) stehend gross	**€ 8,5**	18625	Schokofiligrane (Kuvertüre) stehend klein	**€ 5,5**
18626	Komplett Filigrane wie Abb 141 pro Etage	**€ 10,5**	18630	Rose aus Kuvertüre handmodelliert	**€ 5,5**

SPRITZ DEKO EIWEIßSPRITZGLASUR:

18600	Geschrieb Buchstaben od.Zahlen(Stck)	**€ 0,4**	18601	Einzel Punkte gespritzt aus	**€ 0,05**
18602	Filigrane liegend gespritzt pro Etage	**€ 4,5**	18603	Kettengespritzt pro Etage	**€ 6,5**
18604	Zuckerfiligrane stehend gross	**€ 8,5**	18605	Zuckerfiligrane stehend klein	**€ 5,5**
18606	Komplett Filigrane pro Etage	**€ 12,5**	18607	Wabennetz gespritzt pro Etage	**€ 12**

WEITERE DEKO ARTIKEL:

18608	Filigrane–Blumen gezeichnet pro Etage	**€ 10,5**	18900	Deko Band 2 cm – je Etage	**€ 5**
18901	Deko Band 3 cm – je Etage	**€ 6,5**	18902	Perlenketten	**€ 8,5**
18910-14	Deko Perlen diverse Farben	**€ 0,05**	18915-16	Zuckerperlen pro Stck.	**€ 0,05**
18917	Zuckerkonfetti je Etage	**€ 4,5**	18932	Tortensterne einzeln Brennzeit ca. 30 sec.	**€ 3,5**
18933	Kerzen einzeln	**€ 0,5**	18934	PNC-1= Kerzen (?-0)	**€ 3,5**

ZUSTELLUNGSKOSTEN

Gerne bringen wir ihnen auch Ihre Torte zum vereinbarten Ort. Da dies eine Leistung ist, die **nichts** mit der Erstellung der Torte zu tun hat, müssen wir diese Kosten auch separat in Rechnung stellen. Selbstverständlich können Sie die Torte auch selbst abholen. Hierbei sind wir Ihnen auch mit Verpackungen und Tipps behilflich. Die Fahrzeit außerhalb der Stadt Ratingen, wird berechnet von der Produktion Stolsheide 6, 40883 Ratingen bis zum Zielort und zurück! Die Berechnung erfolgt im Vorfeld mittels Routenplaner. Staus oder andere Verzögerungen, werden Ihnen nicht berechnet.

32000	Zustellung Stadtgebiet Ratingen Pauschal	**€ 29,75**	32030	Kilometergeld je gefahrenen Kilometer	**€ 1,5**
32031	Fahrer je angefangene 1/2 Stunde	**€ 20**			

Droste

Seit 1954

LIFESTYLE Catering

CAFÉ & CONDITOREI

BUFFETS

FINGERFOOD

MENÜS

BARBECUE

DESSERTS

OFFICE-SERVICE

GETRÄNKE

EQUIPMENT

PERSONAL

U.V.M.

DROSTE LIFESTYLE CATERING – CAFÉ & CONDITOREI

EGGERSCHEIDTER STR. 60 | 40883 RATINGEN | TELEFON: 02102-60 33 5

WWW.DROSTE-EVENT.DE | CATERING@DROSTE-EVENT.DE

Bilder Fotolia & Droste

IMMER EINE
IDEE
frischer
„i wanna grow old with you"
Droste
Seit 1954
www.droste-event.de
WWW.DROSTE-EVENT.DE