

Vacherin – Glacetorten

Vacherin – Glacetorten haben wir in den Grössen 8, 10 und 12 Portionen mit saisonalen Aromakombinationen in unserem Laden auf Vorrat. Spezielle Aromen – Zusammenstellungen stellen wir gerne auf Bestellung her. Unsere hausgemachten Glace und Meringues produzieren wir ohne Konservierungsstoffe.

Bitte beachten : Bestellungen mindestens 1 Woche vor dem Abholtermin
Bestellungen für die Festtage 2 Wochen vor dem Abholtermin.

Folgende Aromen können nach eigenen Wünschen kombiniert werden. In der Regel sind drei verschiedene Aromen in einer unserer Vacherin – Glacetorten.

Glace	Mocca	Stracciatella	
	Haselnuss	Pistazien	
	Schoggi	Vanille	Caramel
	Banane	Mango	Kokos
Parfait	Schoggi	Vanille	Zimt
	Waldhonig	Nougat (mit Mandeln)	Eiercognac
	Grand – Marnier	Baileys	Tiramisu (mit Amaretto)
Sorbet	Erdbeeren	Zwetschgen	Blutorange
	Brombeeren	Aprikosen	Mandarine
	Himbeeren	Birnen	Ananas
	Heidelbeeren	Quitten	Passionsfrucht
	Zitrone	Pink-Grapefruit	
Beliebte Kombinationen		Zwetschgen – Zimt – Aprikosen	
		Brombeere – Nougat – Himbeere	
		Birnen – Baileys – Quitten	
		Blutorange – Grand-Marnier – Mandarine	

Vacherin Glace Torten aus unserem Angebot	Grösse	Preis
(Preise gültig ab 1.8.2017, Preisänderungen vorbehalten)	8 Portionen	Fr. 48.00
	10 Portionen	Fr. 53.00
	12 Portionen	Fr. 58.00
	14 Portionen	Fr. 63.00
	16 Portionen	Fr. 68.00
	18 Portionen	Fr. 73.00
Dekor	Marzipanschild mit Text (z.B. Happy Birthday) Fr. 5.00 Tortendekor je nach Sujet und Grösse zwischen Fr. 10.00 und Fr. 25.00	

