

Balu

TORTEN VOM MERZ

IDEEN, INFORMATIONEN, ANGEBOTE



Seitenverzeichnis:

- 2-4 Torten
- 5-7 Festtorten
- 7 Kontakt und Beratung



Schwarzwäldertorte

Japonaisboden, Rahm, Schokoladenrahm, Schokoladenbiskuit, Schokoladenstreusel. Allergene: Enthält glutenhaltiges Getreide, Eier, Soja, Milch, Hartschalenobst

4 Pers.	6-8 Pers.	10-12 Pers.
16cm	20cm	24cm
Fr. 22.90	Fr. 25.90	Fr. 34.90

Bestellung zwei Arbeitstage im Voraus.



Frucht-Joghurttorte

Saisonal vom Herbst/Winter

Joghurtcrème, helles Biskuit, Früchte
Allergene: Enthält glutenhaltiges Getreide, Eier, Milch, Hartschalenobst

4 Pers.	6-8 Pers.	10-12 Pers.
16cm	20cm	24cm
Fr. 29.90	Fr. 37.90	Fr. 52.90

Bestellung zwei Arbeitstage im Voraus.



Erdbeer-Joghurttorte

Saisonal vom Frühling/Sommer

Joghurtcrème, helles Biskuit, Erdbeeren
Allergene: Enthält glutenhaltiges Getreide, Eier, Milch, Hartschalenobst

4 Pers.	6-8 Pers.	10-12 Pers.
16cm	20cm	24cm
Fr. 29.90	Fr. 37.90	Fr. 52.90

Bestellung zwei Arbeitstage im Voraus.



Schwedentorte

Helles Biskuit, Charlottecrème (Vanillecrème mit Rahm), Himbeerkonfitüre, Rahm, Marzipan. Allergene: Enthält glutenhaltiges Getreide, Eier, Milch, Hartschalenobst

4 Pers.	6-8 Pers.	10-12 Pers.
16cm	20cm	24cm
Fr. 27.90	Fr. 37.90	Fr. 49.90

Bestellung zwei Arbeitstage im Voraus.



Schokoladentorte

Schokoladenbiskuit, Truffescrème
Allergene: Enthält glutenhaltiges Getreide, Eier, Soja, Milch

4 Pers.	6-8 Pers.	10-12 Pers.
16cm	20cm	24cm
Fr. 29.90	Fr. 42.90	Fr. 52.90

Bestellung zwei Arbeitstage im Voraus.



Cappuccinotorte

Helles Biskuit, weisses Schokoladenmousse, Cafémousse
Allergene: Enthält glutenhaltiges Getreide, Eier, Soja, Milch, Hartschalenobst

4 Pers.	6-8 Pers.	10-12 Pers.
16cm	20cm	24cm
Fr. 24.90	Fr. 29.90	Fr. 37.90

Bestellung zwei Arbeitstage im Voraus.



Mango-Passionsfruchttorte

Veganes Frischkäsemousse, Mango, Passionsfrucht, Biskuit ohne Weizenglu-
ten, Kokosnussaft

4 Pers.	6-8 Pers.	10-12 Pers.
16cm	20cm	24cm
Fr. 25.90	Fr. 37.90	Fr. 46.90

Bestellung zwei Arbeitstage im Voraus.



St.Honorétorte

Saisonal vom 01. November bis 10. Januar

Gefüllte, caramelisierte Pate à Choux, Crème Bavaoise, Blätterteigboden
Allergene: Glutenhaltiges Getreide, Eier, Milch

4 Pers.	6-8 Pers.	10-12 Pers.
16cm	20cm	24cm
Fr. 29.90	Fr. 37.90	Fr. 52.90

Bestellung zwei Arbeitstage im Voraus.



Vacheringlacétorte

Meringuesboden, hausgemachte Glacé in den Kombinationen Vanille/Erdbeer, Vanille/Schokolade, Vanille/Mocca. Allergene: Glutenhaltiges Getreide, Eier, Milch, Haselnüsse, Mandeln, Pistazien

4 Pers.	6-8 Pers.	10-12 Pers.
16cm	20cm	24cm
Fr. 29.90	Fr. 37.90	Fr. 52.90

Bestellung vier Arbeitstage im Voraus.



Erdbeer-Joghurttorte 16cm, Schokoladenplatte mit Dekor und Figur modelliert einfach

Art. 25442 Erdbeer-Joghurttorte 16cm	Fr. 29.90
Art. 27053 Schokoladenplatte mit Dekor (ohne Figur)	Fr. 16.00
Art. 27051 Figur modelliert einfach	Fr. 25.00
Die abgebildete Torte kostet	Total Fr. 70.90

Die Schokoladenplatte kann mit oder ohne Figur bestellt werden.
Wir können fast jede Figur herstellen. Fragen Sie unseren Kundendienst.

Bestellung drei Werktage im Voraus.



Schokoladentorte 20cm in Fondant eingekleidet, Dekor divers und Figur modelliert einfach

Art. 27010 Schokoladentorte 20cm in Rouladenbiskuit und Fondant eingekleidet	Fr. 85.40
Art. 27051 Figur modelliert einfach	Fr. 25.00
Art. 27052 Dekor divers	Fr. 14.00
Die abgebildete Torte kostet	Total Fr.124.40

Die Torte wird mit einem Rouladenbiskuit und Fondant eingekleidet.
Es können alle oben aufgeführten Torten eingekleidet werden.

Bestellung drei Werktage im Voraus.



Mango-Passionsfruchttorte 24cm in Fondant eingekleidet, Dekor divers und Buchstaben ausgestochen

Art. 27006 Mangotorte 24cm in Rouladenbiskuit und Fondant eingekleidet	Fr. 112.60
Art. 27052 Dekor divers	Fr. 14.00
Art. 27054 Buchstabe ausgestochen Stück	Fr. 0.80 = Fr. 10.40
Die abgebildete Torte kostet	Total Fr. 137.00

Die Torte wird mit einem Rouladenbiskuit und Fondant eingekleidet.
Es können alle oben aufgeführten Torten eingekleidet werden.

Bestellung drei Werktage im Voraus.



Schokoladentorte 20cm und Cappuccinotorte 20cm in Fondant eingekleidet, Figur modelliert, Dekor divers und Buchstaben ausgestochen

Art. 27010 Schokoladentorte 20cm in Rouladenbiskuit und Fondant eingekleidet	Fr. 85.40
Art. 27019 Cappuccinotorte 20cm in Rouladenbiskuit und Fondant eingekleidet	Fr. 73.70
Art. 27050 Figur modelliert aufwändig (Jäger)	Fr. 68.00
Art. 27050 Figur modelliert aufwändig (Hase, Pilze und Bäume)	Fr. 68.00
Art. 27052 Dekor divers (Hochstand)	Fr. 14.00
Art. 27052 Dekor divers (Baumrinde Blätter)	Fr. 14.00
Art. 27054 Buchstabe oder Zahl, ausgestochen Stück	Fr. 0.80 = Fr. 5.60
Die abgebildete Torte kostet	Total Fr.328.70

Die Torte wird mit einem Rouladenbiskuit und Fondant eingekleidet. Es können alle oben aufgeführten Torten eingekleidet werden.

Bestellung drei Werktage im Voraus.



Schwarzwäldertorte 24cm und Frucht-Joghurttorte 16cm in Fondant eingekleidet, Figur modelliert und Dekor divers

Etage eins Boden	
Art. 27000 Schwarzwäldertorte 24cm in Rouladenbiskuit und Fondant eingekleidet	Fr. 80.70
Art. 27040 Styropor 24cm, Styroporkern in Rouladenbiskuit und Fondant eingekleidet	Fr. 18.90
Art. 27052 Dekor divers	Fr. 14.00
Etage zwei	
Art. 27000 Frucht-Joghurttorte 16cm in Rouladenbiskuit und Fondant eingekleidet	Fr. 61.90
Art. 27040 Styropor 16cm, Styroporkern in Rouladenbiskuit und Fondant eingekleidet	Fr. 15.90
Art. 27051 Figur modelliert einfach	Fr. 25.00
Art. 27052 Dekor divers	Fr. 14.00
Die abgebildete Torte kostet	Total Fr.230.40

Die Torten werden mit einem Rouladenbiskuit und Fondant eingekleidet. Es können alle oben aufgeführten Torten eingekleidet werden.

Bestellung drei Werktage im Voraus.



Schwarzwäldertorte 24cm, Cappuccinotorte 20 cm und Schwedentorte 16cm in Fondant eingekleidet, Figur modelliert und Dekor divers

Etage eins Boden	
Art. 27000 Schwarzwäldertorte 24cm in Rouladenbiskuit und Fondant eingekleidet	Fr. 80.70
Art. 27040 Styropor 24cm, Styroporkern in Rouladenbiskuit und Fondant eingekleidet	Fr. 18.90
Art. 27051 Figur modelliert einfach	Fr. 25.00
Etage zwei	
Art. 27019 Cappuccinotorte 20cm in Rouladenbiskuit und Fondant eingekleidet	Fr. 73.70
Art. 27040 Styropor 20cm, Styroporkern in Rouladenbiskuit und Fondant eingekleidet	Fr. 16.90
Art. 27051 Dekor divers	Fr. 14.00
Etage drei	
Art. 27005 Schwedentorte 16cm in Rouladenbiskuit und Fondant eingekleidet	Fr. 63.80
Art. 27040 Styropor 16cm, Styroporkern in Rouladenbiskuit und Fondant eingekleidet	Fr. 15.90
Art. 27052 Dekor divers	Fr. 14.00
Die abgebildete Torte kostet	Total Fr. 322.90

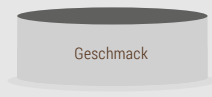
Die Torten werden mit einem Rouladenbiskuit und Fondant eingekleidet. Es können alle oben aufgeführten Torten eingekleidet werden.

Bestellung drei Werktage im Voraus.

Ihre Optionen

Festtorte ohne Styropor

1- Stöckig



2- Stöckig



3- Stöckig

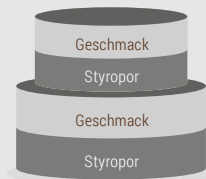


Festtorte mit Styropor

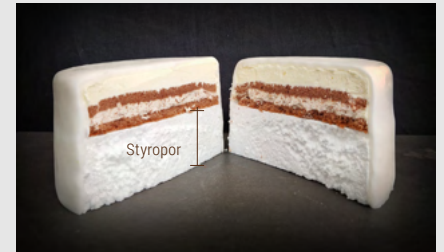
1- Stöckig



2- Stöckig



3- Stöckig



Kontakt und Beratung

Unser Balu Team steht Ihnen gerne für eine Beratung sowie eine unverbindliche Offertanfrage zur Verfügung:
 balu@thoeny.li
 Telefon: +423 233 33 73
 www.baluvaduz.li

Öffnungszeiten:
 Wir haben für Sie 365 Tage geöffnet.
 Montag bis Freitag: 7:00 -19:00 Uhr
 Samstag und Sonntag / Feiertage: 8:00-17:00 Uhr



Balu Bäckerei Konditorei Vaduz

Mitten im Städtle Vaduz ist seit März 2017 unsere Bäckerei Konditorei zu finden. Jeden Morgen werden von unserem innovativen Geschäftspartner Merz aus Chur frische Brotprodukte, Mittagsmenus, Sandwiches, Birchermüesli etc. geliefert. Ausserdem finden sich in unserem Sortiment sowohl täglich frische Torten, Patisserie als auch Milchprodukte vom Liechtensteiner Milchhof, Fleischwaren vom Malbuner, Wein von der Hofkellerei des Fürsten von Liechtenstein sowie weitere in Liechtenstein hergestellte Erzeugnisse. Mehr Informationen finden Sie unter: www.baluvaduz.li Instagram und Facebook