

AUFTRAGGEBER

AUFTRAGGEBER (FIRMA)	ANSPRECHPARTNER (NAME, VORNAME)
_____	_____
E-MAIL ADRESSE	TELEFONNUMMER
_____	_____
STRASSE UND HAUSNUMMER	POSTLEITZAHL UND STADT
_____	_____

EMPFÄNGER

Die Daten stimmen mit den Daten des Auftraggebers überein

DATUM DES EVENTS	GEWÜNSCHTER ABHOLTERMIN UND ZEITRAUM (NACH ABSPRACHE)
_____	_____ _____ _____ UHR
LIEFERUNG* ODER ABHOLUNG AN FOLGENDE ADRESSE	EMPFÄNGER (NAME, VORNAME)
_____	_____
STRASSE UND HAUSNUMMER GGF. ETAGE	POSTLEITZAHL UND STADT
_____	_____

HIER HABEN FRAGEN UND WÜNSCHE PLATZ!

ZAHLUNGSARTEN

- Bei Abholung im Atelier in Bar
- PayPal
- Überweisung
Bitte denke daran, dass der Auftrag erst nach Geldeingang angefertigt werden kann.

WIE SEID IHR AUF UNS AUFMERKSAM GEWORDEN?

- Instagram Facebook Blog / Artikel
- Flyer Magazin Empfehlung

BESTELLFORMULAR

FÜR TORTEN, SWEETS UND GRAZING TABLE

SÜSSE FLORA | TORTENATELIER UND EVENTCATERING | HEINRICH-ROLLER-STR. 05 | 10405 BERLIN

BITTE WÄHLE EINEN ANLASS AUS!

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Hochzeit | <input type="checkbox"/> Baby Shower |
| <input type="checkbox"/> Geburtstag | <input type="checkbox"/> Jugendweihe |
| <input type="checkbox"/> Firmenfeier | <input type="checkbox"/> Einschulung |
| <input type="checkbox"/> Influencer Feier | <input type="checkbox"/> Sonstiges: _____ |

WELCHER STIL IST DEIN FAVORITE? (TORTE)

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Naked Cake | <input type="checkbox"/> Fondant Cake |
| <input type="checkbox"/> Semi Naked Cake | <input type="checkbox"/> Überrasche mich! |
| <input type="checkbox"/> Creme Cake | |

WELCHE FARBEN WÜNSCHT DU DIR?

- | | | | | |
|--|-------------------------------------|-------------------------------|--------------------------------|------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Blau | <input type="checkbox"/> Türkis | <input type="checkbox"/> Weiß | <input type="checkbox"/> Grün | <input type="checkbox"/> Rot |
| <input type="checkbox"/> Aprikot | <input type="checkbox"/> Gelb | <input type="checkbox"/> Grau | <input type="checkbox"/> Blush | <input type="checkbox"/> Lila |
| <input type="checkbox"/> Pastell | <input type="checkbox"/> Silber | <input type="checkbox"/> Rosa | <input type="checkbox"/> Gold | <input type="checkbox"/> Rosè Gold |
| <input type="checkbox"/> Kräftige Farben | <input type="checkbox"/> Watercolor | | | |

DEINE DEKO-WÜNSCHE

- | | | | |
|---|---------------------------------|---------------------------------|-----------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Früchte | <input type="checkbox"/> Blüten | <input type="checkbox"/> Kerzen | <input type="checkbox"/> Fondant |
| <input type="checkbox"/> Caketopper | <input type="checkbox"/> Sweets | <input type="checkbox"/> Drips | <input type="checkbox"/> Macarons |
| <input type="checkbox"/> Überrasche mich! | | | |

UNVERTRÄGLICHKEITEN

- | | | |
|---|-------------------------------------|--------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Laktosefrei | <input type="checkbox"/> Glutenfrei | <input type="checkbox"/> Vegan |
| <input type="checkbox"/> Sonstiges: _____ | | |

PERSONENANZAHL TORTE

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> 4 bis 6 Personen Ab 75,00 € | <input type="checkbox"/> 25 Personen Ab 195,00 € |
| <input type="checkbox"/> 10 Personen Ab 115,00 € | <input type="checkbox"/> 30 Personen Ab 235,00 € |
| <input type="checkbox"/> 15 Personen Ab 135,00 € | |

GESCHMACKSVARIATIONEN

- Schokobisquit mit Himbeer-Weiße Schokoladen Creme, Himbeeren* und Zitronencrunch
- Pistazienbisquit mit Sauerkirsch-Mascarpone Frosting, Sauerkirsch* und gerösteten Pistazien
- Zitronenbisquit mit Blaubeer-Frischkäse Frosting, Lemon Curd Strudel, Blaubeeren* und kandierter Zitrusfrüchte
- Tonkabisquit mit schwedischer Mandelcreme und karamellisierten Mandelsplittern
- Tonkabisquit mit Brombeer-Lavendel, Cassisstrudel und essbaren Blüten
- Schokobisquit mit Salzkaramell Frosting, Milchkaramellstrudel, Meersalz und karamellisierten Pecannüssen
- Schokobisquit mit Vanilla Choco Confetti Creme und Oreostücken
- Zitronenbisquit mit Erdbeer-Mascarpone Creme, Erdbeeren*, Limettenschale und frischer Minze
- Vanillebisquit mit Batida de Coco getränkt, Ananas Frischkäsecreme, Ananasstücken* und Cocoscrunch
- Vanillebisquit mit Mango-Maracuja Creme, Mangostücken* und Maracujastrudel
- Red Velvet Böden mit Erdbeer Joghurt Creme, Erdbeerstrudel, frischen Erdbeeren* und Splittern der Ruby Schokolade
- Schokobisquit mit Schokoladen-Trüffelcreme, Waldbeerstrudel & knackigen Zartbitter Schokosplittern

TAUSCH DER GESCHMACKSVARIATIONEN

* Eure Wünsche können je nach Variation und Auswahl preislich zu den Jahreszeiten variieren. Ausserhalb der Saison verarbeiten wir nur hochwertige TK-Früchte und Fruchtpürees von unserem Lieferanten des Vertrauens. Wir liefern auch an die gewünschte Adresse. Zuzüglich Lieferkosten ab Tortenatelier bis Lieferadresse in Höhe von 1,00 € pro gefahrenen Kilometer.

