



Konditormeisterin Theresa Mendel und Ihr Team, kreieren Ihren individuellen Tortenwunsch. Wir fertigen auch Petit-Four, Quiche, Törtchen und individuelle Gastgeschenke.

## Der süße Tartegenuss

(nach Saison)

- Zitronenbaisertarte
- Apfelrahmtarte
- Birnenrahmtarte
- Orangentarte mit Ingwer und Zimt
- Stachelbeere mit Marzipan
- Schmandkuchen mit Beerenspiegel
- Schokoladentarte ohne Mehl
- Heidelbeere-Mandeltarte mit Schokolade
- Aprikosentarte mit Lavendel
- Rhabarbertarte mit Baiser
- Pflaume-Nuss-Tarte
- Karottenkuchen ohne Milcherzeugnisse
- vegane Nusstarte
- vegane Schoko-Mokka-Tarte
- Apfeltarte mit Olivenöl



## Der herz hafte Tartegenuss

(nach Saison)

- Quiche Lorraine
- Spinat-Gorgonzola
- Kartoffel-Brie mit Preiselbeeren
- Champignon Lauch
- Paprika Zucchini mit Feta
- Kartoffel-Lauch
- Aubergine-Tomate-Zwiebel-Feta
- Kürbis-Birne mit Ziegenkäse



**Wir gestalten Ihre  
individuelle Traumtorte**

**Patisserie Mendel • Hauptstraße 56  
69469 Weinheim • 06201-69 09 012**

Die leckeren Highlights auf Ihrem Fest sollen nicht nur in bildlicher Erinnerung bleiben, sondern wir möchten Sie mit dem natürlichen feinen Geschmack überzeugen!

Bei der Herstellung unserer Leckereien verzichten wir voll-umfänglich auf künstliche Aromen und Zusätze, verwenden frische Milch und Sahne aus der Molkerei Hüttenthal im Odenwald und verarbeiten ausschließlich Freilandeier.

In jedem Biss steckt ein harmonischer und abgestimmter Geschmack, nehmen Sie sich Zeit den Unterschied zu schmecken!



## Naked Cakes

Portionen (ca.)	Durchmesser (cm)	Preise
30	18 + 24	Ab 195 €
40	14 + 18 + 24	Ab 260 €
60	18 + 24 + 30	Ab 390 €
70	14 + 18 + 24 + 30	Ab 470 €
90	18 + 24 + 30 + 36	Ab 620 €

Je zusätzlicher Geschmacksrichtung fällt ein Betrag von 30€ an.



Es liegt uns am Herzen, Sie mit unseren feinen Kreationen zu verwöhnen.

Denn für das Süße gibt es immer den richtigen Zeitpunkt. Unsere Kreationen können Sie gemütlich vor Ort genießen, mitnehmen, oder Ihre eigene individuelle Kreation bei uns bestellen.



Da wir uns ausreichend Zeit für Ihre Beratung nehmen möchten, würden wir Sie bitten im Vorfeld einen Termin zu vereinbaren.

Telefon: 06201/6909012

Oder schreiben Sie uns auch gerne eine E-Mail an [info@patisserie-mendel.de](mailto:info@patisserie-mendel.de) mit Ihren Wunschvorstellungen. Wir werden uns zeitnah bei Ihnen melden.

Weitere Informationen über Geschmacksrichtungen und Hochzeitstorten, finden Sie auf unserer Homepage [www.patisserie-mendel.de](http://www.patisserie-mendel.de).

## Fondant Narzipan Torten

Portionen (ca.)	Durchmesser (cm)	Preise
30	18 + 24	Ab 240 €
40	14 + 18 + 24	Ab 320 €
60	18 + 24 + 30	Ab 480 €
70	14 + 18 + 24 + 30	Ab 560 €
90	18 + 24 + 30 + 36	Ab 720 €

Je zusätzlicher Geschmacksrichtung fällt ein Betrag von 30€ an.