



chocolaterie
KÖLBENER

Spezialtorten

Hochzeitstorten

Geburtstagstorten

Jubiläumstorten usw

Bestellungen mind. eine Woche im voraus, Preise je nach Aufwand

Gerne beraten wir Sie persönlich und zeigen Ihnen unser Fotoalbum mit möglichen Ideen.

Personaleinsatz

Gerne stellen wir Ihnen Personal für Ihren Anlass zur Verfügung. Ein Anlassleiter ist ab einem Einsatz von 3 Service-Angestellten erforderlich (ein zweiter ab 9 Personen), auch wenn das Personal von Ihnen rekrutiert wird.

Einsatz /Person und Stunde Fr. 45.-

Anlassleiter/Koordinator Fr. 85.-

Lieferung pro Kilometer Fr. 2.00

Lieferzuschlag Abend Fr. 50.00

Sämtliche Preise verstehen sich inkl. MWST. Preis- und Sortimentsänderungen vorbehalten.

Filiale Horn
Seestrasse 77
9326 Horn

Filiale am Klosterplatz
Gallusstrasse 20
9000 St. Gallen

Café Pelikan
Schmiedgasse 15
9000 St. Gallen

Filiale Arbon
Stickerstrasse 4
9320 Arbon



chocolaterie
KÖLBENER

Preisliste Dessert

Aus Freude am Einzigartigen

2018

Torten

Forêt Noir

Die Mischung eines klassischen Geschmacks: Kirschwasser mit hochwertiger Schokolade.

Grand Marnier

Leichtes Souffle mit einem Schuss Grand Marnier.

Andalucia (Saisonal erhältlich)

Temperament des Flamencos: feinste Orangencrème mit edlem Schokoladen-Pralinenmousse.

Tarte marron (Saisonal erhältlich)

Südtirol im Herbst. Feinstes Vermicelles, Meringues mit leichtem Kirschrahm.

Frivolité-fraise ou -framboise (Saisonal erhältlich)

Praller Ostschweizer Sommer. Eine Fülle an Beeren entlädt eine Explosion der Aromen.

Surprise et fraise

Exotische Früchte, heimische Erdbeeren, leichtes Mousse auf einer feinen Kokosdäquoise.

Cremeux vom Alpenquark

Wie eine Sommerbrise, eine leichte Erfrischung. Alpenquarkerème und Himbeeren ...unwiderstehlich.

Frivolité Grand-Marnier (Saisonal erhältlich)

Himbeeren und Grand Marnier: Verführung pur.

Emotion de l'été

Zartschmelzende Crème Bavaoise mit verschiedenen frischen Früchten.

Choc-Chocolat

Leichtes Schokoladenbiscuit gefüllt mit einer Schokoladen-Crème aus Grand-Cru Kakao

Tout noisette

Intensives Geschmackserlebnis: Mousse mit Haselnüssen aus dem Piemont.

St. Honoré

Der französische Klassiker. Zarte Crème Bavaoise, wenig Kirsch, gefüllte Pâte à choux auf Blätterteig.

Je nach Grösse Fr. 2.-, 4.- oder 6.- teurer

Je nach Saison haben wir weitere aktuelle Torten im Sortiment, wir beraten Sie gerne.

Grössen:

18 cm	6 Personen	Fr. 30.00/Torte
20 cm	8 Personen	Fr. 40.00/Torte
22 cm	10 Personen	Fr. 50.00/Torte

Hochzeitstorten

Fr. 9.80/Pers.

Preise für spezielle Decors werden nach Aufwand berechnet.

Petits fours

Mohrenköpfli	Fr. 3.00/Stück
Würfeli	Fr. 3.00/Stück
Birnen	Fr. 3.00/Stück
Pfirsichli	Fr. 3.00/Stück
Erdbeertörtli	Fr. 3.00/Stück
Fruchttörtli	Fr. 3.00/Stück
Schwänli	Fr. 3.00/Stück
Vermicelles	Fr. 3.00/Stück
Crèmeschnittli	Fr. 3.00/Stück

Weitere Sorten je nach Saison

Mindestbestellmenge 10 Stück/Sorten

Moussebecherli

Schokolade weiss und braun	Fr. 3.50/Stück
Diverse Frucht mousse	Fr. 3.50/Stück

Fruchtspiessli

Fruchtspiessli je nach Saison	Fr. 3.00/Stück
Fruchtsalat:	Fr. 5.00/100gr

Glacé

Erdbeer, Himbeer, Vanille, Schoggi, Haselnuss, Zitronen, Mocca, Brombeer, Joghurt

Weitere Sorten je nach Saison

Glacé wird in kleinen Kugeln auf Platten serviert Fr. 1.20/Kugel

Glacétorten

Fr. 6.00/Pers.

Zwei verschiedene Glacéaromen, Meringuesboden oder Japonaisboden und Rahmdekoration

Glacétorten sind in den gleichen Grössen erhältlich wie die Torten.

Kleines

Pralinés (1-2 Stück/Person)	Fr. 12.00/100gr
Wiener Konfekt (1-2 Stück/Person)	Fr. 8.00/100gr

Dessertbuffet: Preis nach Aufwand