



chocolaterie  
KÖLBENER

## Spezialtorten

Hochzeitstorten  
Geburtstagstorten  
Jubiläumstorten usw

Bestellungen mind. 3 Arbeitstage 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*