

**SPREE**  **KÜCHE**  
CATERING & EVENTS

# KUCHEN & TORTEN

## 2024



# INHALTSVERZEICHNIS

3	<b>Vorstellung</b>
4	<b>Käse-Baiser mit Waldfrüchten</b> <b>Philadelphia Cheesecake</b> <b>Royal Chocolat Tarte</b> <b>Apfeltarte mit Mandel-Creme</b>
5	<b>Zitronentarte mit Baiser</b> <b>Spanische Mandel-Orangen-Torte</b> <b>Erdbeertorte mit Biskuit und Vanille-Creme</b> <b>Carrot Cake mit Limetten-Frosting</b>
6	<b>Apfel-Törtchen mit Mandel-Creme</b> <b>Eierlikörkuchen mit Himbeeren</b> <b>Rhabarber-Himbeeren-Tartelette mit Crumble</b> <b>Erdbeer-Tartelette</b> <b>Opera-Schnitte</b>
7	<b>Mini-Windbeutel gefüllt mit Vanille-Creme</b> <b>Mini-Gugelhupf mit Schoko-Frosting</b> <b>Blechkuchen</b> <b>XXL Cookies</b>

# SPREKÜCHE CATERING



## Unsere Philosophie

Das Wohlbefinden von Körper und Geist ist unser höchstes Gut. Wir, die Spreeküche, legen daher höchsten Wert auf beste und frische Zutaten.

Bio, Vegetarisch, Vegan.

Bei uns bekommen Sie, was Ihnen schmeckt. Wir beraten Sie gerne individuell und kreieren für Sie das passende Angebot.

Guten Appetit!

Das Spreeküche Team



## Die Konditorei der Spreeküche

Alle Kuchen werden von uns selbst zubereitet. Hierbei arbeiten wir auf Wunsch mit Agar-Agar statt Gelatine, wir benutzen keine Schimmelstopper oder chemischen Säuerungsmittel. Da wir mit natürlichen Rohstoffen arbeiten, sind diese natürlichen Schwankungen unterlegen.

Wir behalten uns vor, die Obstauswahl zu ändern, falls es zu saisonalen Lieferengpässen kommen sollte. Darüber setzen wir Sie dann natürlich rechtzeitig in Kenntnis. Sollten wir Alkohol in unseren Kuchen verwenden, weisen wir das jeweils aus.

Unsere Kuchen haben alle einen Durchmesser von 26 cm / 12 - 16 Stück.

# KUCHEN-AUSWAHL



Käse-Baiser-Kuchen „Unser Kaiser-Beisser“

42,00 € netto  
49,98 € brutto



Philadelphia Cheesecake mit Mango & Passionsfrucht

41,00 € netto  
48,79 € brutto



Royal Chocolate Torte

42,00 € netto  
49,98 € brutto



Apfeltarte mit Mandel-Creme

42,00 € netto  
49,98 € brutto

# KUCHEN-AUSWAHL



Zitronentarte mit Baiser

41,00 € netto  
48,79 € brutto



Spanische Mandel-Orangen-Torte

43,50 € netto  
51,77 € brutto



Erdbeertorte mit Biskuit und Vanille-Creme

41,00 € netto  
48,79 € brutto



Carrot Cake mit Limetten-Frosting

39,00 € netto  
46,41 € brutto

# KUCHEN-AUSWAHL



Apfel-Törtchen mit Mandel-Creme

3,40 € netto  
4,05 € brutto



Eierlikörkuchen mit Himbeeren

Stück 2,90 € netto  
Stück 3,45 € brutto



Rhababer-Himbeer-Tartelette mit Crumble  
Erdbeer-Tartelettes

Stück 3,20 € netto  
Stück 3,81 € brutto



Opera-Schnitte

4,90 € netto  
5,83 € brutto

# KUCHEN-AUSWAHL



Mini-Windbeutel gefüllt mit Vanille-Creme

2,00 € netto  
2,38 € brutto



Mini-Gugelhupf mit Schoko-Frosting

Stück 2,80 € netto  
Stück 3,33 € brutto



Blechkuchen:  
Apfel-Streusel  
Pfirsich-Mandelblättchen  
Pflaume-Streusel

Stück 2,90 € netto  
Stück 3,45 € brutto

Die Größe pro Kuchenstück beträgt ca. 8 x 4 cm.  
Die Mindestbestellmenge beträgt 20 Stück.



Selbstgemachter XXL Cookie

2,10 € netto  
2,50 € brutto

Der Durchmesser des Cookies beträgt ca. 10 cm.  
Die Mindestbestellmenge beträgt 20 Stück.

# SPREE KÜCHE

CATERING & EVENTS

Spreeküche GmbH  
Gustav-Holzmann-Str. 10  
10317 Berlin

Telefon: [030 55 00 58 900](tel:030550058900)

E-Mail: [info@spreekueche.de](mailto:info@spreekueche.de)  
Internet: [www.spreekueche.de](http://www.spreekueche.de)

Änderungen von Angeboten und Preisen vorbehalten. Die gezeigten Bilder dienen nur als Referenz, das Produkt kann in Form und Farbe abweichen.