



1. HOCHZEITSTORTE

Tortengröße

Bis 30 Personen
2-stöckige Torte

Bis 80 Personen
3-stöckige Torte

Ab 100 Personen
4-stöckige Torte

Tortenform

Rund

Eckig

Herz

Tortenverkleidung

Naked Cake
 Fondant

Seminaked Cake
 Marzipan

Buttercreme

Tortenboden

Heller Boden (Weizenmehl)

Dunkler Boden (mit Kakao)

Tortenfüllung

Sahne

Creme

Tortengeschmack

- Schoko
- Walnuss
- Weiße Schokolade
- Bayerisch Creme
- Erdbeere
- Maracuja
- Orange
- Sonstiges: _____
- Vanille
- Nougat
- Käsesahne
- Eierlikörsahne
- Himbeere
- Mandarine
- Zitrone
- Haselnuss
- Butterkeks
- Schwarzwälderkersch
- Sonstiges: _____
- Heidelbeere
- Banane
- Himbeer-Mascapone

2. KUCHEN/SCHNITTEN

- Käsekuchen
- Apfelkuchen
- Rhabarberbaiser
- Kirschstreuselkuchen
- Zwetschgendatschi
- Schokoladenpassionsfruchttarte
- Käsekuchen mit Früchte
- Orangenbaiser
- Mamorkuchen
- Aprikosentarte
- Bienenstich
- Schmandstreuselkuchen mit Zwetschgen
- Linzer Torte
- Johannisbeerbaiser
- Brownies
- Apfel Calvadostarte
- Engardiner Walnusstorte
- Sonstiges: _____

3. DESSERTS

- Schokomousse
- Maracujasahne
- Toblerone
- Lebkuchenmousse
- Sonstiges: _____
- Bayerisch Creme
- Tiramisu
- Bratapfel
- Spekulatius
- Himbeersahne
- Mandarinentopfen
- Gebrannte Mandel
- Vanillekipferl

4. MACARONS

- Schoko
- Pistazie
- Vanille
- Himbeere
- Karamell
- Cappuccino

Lieferkonditionen:

Die Lieferpauschale innerhalb von Neuburg an der Donau beträgt 15,00 € und jeder weitere Kilometer wird mit 0,40 € in Rechnung gestellt.



Unsere Geschäftsbedingungen (AGB)

Vorwort

Diese Geschäftsbedingungen gelten für die von der Firma Tortenwerkstatt Neuburg angebotenen Leistungen, die der Kunde zuvor schriftlich oder mündlich bestellt hat. Der Kunde versichert mit seiner Bestellung, die Geschäftsbedingungen gelesen und akzeptiert zu haben. Bei Unwirksamkeit einzelner Bedingungen bleiben alle anderen gültig.

Mindestbestellmengen

Wir bitten um eine Mindestabnahmemenge von 15 Portionen pro Dessert/Macarons.

Angebot, Bestellung und Auftrag

Unsere erstellten Angebote sind grundsätzlich unverbindlich und kostenfrei und haben eine Gültigkeit von 3 Wochen. Wenn Sie Änderungen jeglicher Art im Angebot wünschen, setzen wir diese natürlich gerne für Sie um. Die Bestellung bzw. Zusage kann schriftlich per Email oder mündlich per Telefon erfolgen. Bei größeren Aufträgen wie z.B. Hochzeiten oder Firmencaterings erstellen wir eine schriftliche und von beiden Parteien zu unterschreibende Auftragsbestätigung. Gerne können Sie die Personenzahl und die Speisenauswahl bis eine Woche vor dem Catering an die aktuellen Gegebenheiten anpassen, bitte beachten Sie aber, dass das endgültige Auftragsvolumen nicht mehr als 20 % unter dem Angebotsvolumen liegen darf. Eine Erhöhung des endgültigen Auftragsvolumens ist generell immer möglich.

Lieferung und Abholung

Für die Lieferung innerhalb eines Umkreises von 15 km berechnen wir eine Lieferpauschale in Höhe von 15,00 €. Jeder weitere Kilometer wird mit 0,40 € in Rechnung gestellt. Die Abholung erfolgt kostenfrei.

Kosten von Auf- und Abbau eines Buffets

Der Preis für den Auf- und Abbau eines Kuchen- bzw. Dessertbuffets vor Ort wird nach Art und Aufwand sowie dem Auftragsvolumen ganz individuell berechnet. Wir berechnen jedoch einen Mindestpreis von 15,00 €.

Zahlungsbedingungen

Nach Ausführung des Auftrages stellen wir dem Kunden eine Rechnung. Wir bitten Sie, den Rechnungsbetrag per Überweisung innerhalb von 14 Tagen nach Rechnungseingang zu begleichen. Bei größeren Aufträgen, wie z.B. Hochzeitscaterings, erlauben wir uns vorab eine Anzahlungsrechnung in Höhe von ca. 50 % des Auftragsvolumens zu stellen. Die Zahlung der Restsumme erfolgt nach den oben genannten Zahlungsbedingungen. Als Kleinunternehmer im Sinne von § 19 Abs. 1 Umsatzsteuergesetz (UStG) wird keine Umsatzsteuer berechnet.

Mietgegenstände

Die Bereitstellung von Equipment, wie zum Beispiel eines Tortenständers bzw. von Dessertgläsern, erfolgt auf Leihbasis und ist nur in Verbindung mit einer Bestellung ausschließlich bei der Tortenwerkstatt Neuburg möglich. Starke Beschädigungen und Verschmutzungen oder Fehlmengen von sämtlichem Leihequipment werden dem Kunden mit dem Wiederbeschaffungswert in Rechnung gestellt. Des Weiteren sind die Mietgegenstände innerhalb von 3 Tagen, nach vorheriger telefonischer oder schriftlicher Vereinbarung, an die Tortenwerkstatt Neuburg zurückzugeben, anderenfalls müssen wir Ihnen diese in voller Höhe in Rechnung stellen.

Sonstiges

Die Tortenwerkstatt Neuburg behält sich das Recht an professionellem Bildmaterial von Erzeugnissen des Auftrages vor. Daher bitten wir Sie um Übermittlung diverser Fotos zur Veröffentlichung auf unterschiedlichen Medien zu Werbezwecken.

Stornierung

Der Kunde ist jederzeit berechtigt, erteilte Bestellungen bzw. Aufträge zu unten genannten Bedingungen zu stornieren. Bitte haben Sie Verständnis, dass wir folgende Gebühren aufgrund einer Stornierung berechnen müssen:

- mindestens 28 Tage vor dem vereinbarten Liefer-/Abholtermin: 20 % des Auftragsvolumens
- 8 bis 27 Tage vor dem vereinbarten Liefer-/Abholtermin: 40 % des Auftragsvolumens
- 4 bis 7 Tage vor dem vereinbarten Liefer-/Abholtermin: 60 % des Auftragsvolumens
- 1 bis 3 Tage vor dem vereinbarten Liefer-/Abholtermin: 80 % des Auftragsvolumens