

Früchte mit Topfen >

Früchtemousse >

Schoko, Mascarpone Heidelbeer >

Schokolade Nougat >



VIERSTÖCKIGE

- Fondant oder Marzipan
- Frische Blumen
- Satinband

Mango Passionscreme >

Heidelbeer Lavendel >

Esterhazy >

Schoko, Himbeer Buttercreme >



BLEAMALNUDEL

- Fondant
- Perlen
- Frische Blumen
- Spritzgarnitur

Schoko Nougat Mousse >

Topfen Beeren >

Zitrone Vanille >

Esterhazy >

Schoko Himbeer Buttercreme >



DA NOCKATE

- Naked cake
- Voll oder halb eingedeckt
- Fondant mit Spritzgarnierung
- oder Marzipan



SCHLÖGELBERGER

Berggasthof



HÜTTENDORF SCHLÖGELBERGER
SCHLÖGELBERGWEG 4 ^ A 5581 ST. MARGARETHEN
POST@SCHLOEGELBERGER.AT ^ BERGRUF: +43 6476 313
SCHLOEGELBERGER.AT

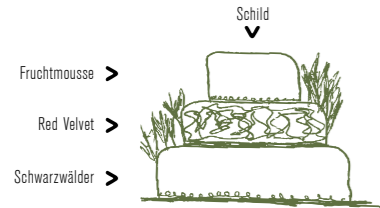


SCHLÖGELBERGER

Berggasthof



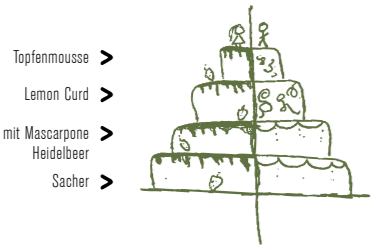
ZERVAS[^]
ZUCKERSCHMIEDE



- Fruchtmousse >
- Red Velvet >
- Schwarzwälder >

DREISTÖCKIGE

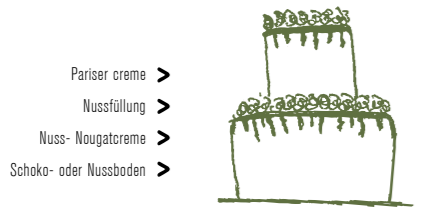
- Fondant
- 2x Glitzerband
- 1x Satinband schwarz
- Gold crack
- Feder



- Topfenmousse >
- Lemon Curd >
- Schoko mit Mascarpone >
- Heidelbeer >
- Sacher >

HOIB HOIB

- Schokoglasur mit drip und blazer Erdbeeren
- Fondant mit Spritzgarnierung

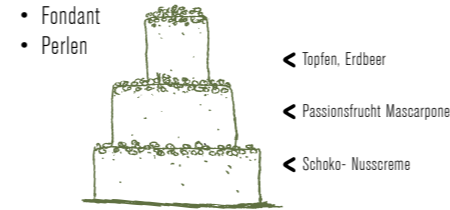


- Pariser creme >
- Nussfüllung >
- Nuss- Nougatcreme >
- Schoko- oder Nussboden >

FERRERO ROSCHEE

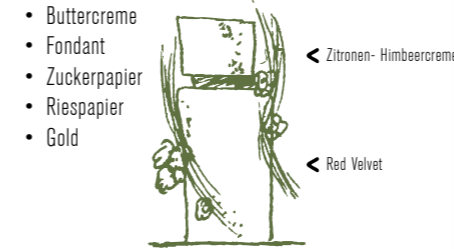
- Nussereme
- Schokodrip
- Karamelnüsse
- Ferrero Rochers

SCHLÖGELPERLE



- Fondant
 - Perlen
- < Topfen, Erdbeer
 - < Passionsfrucht Mascarpone
 - < Schoko- Nussereme

UNIKAT BESPOKE NUDEL

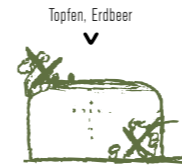


- Buttercreme
 - Fondant
 - Zuckerpapier
 - Riespapier
 - Gold
- < Zitronen- Himbeercreme
 - < Red Velvet

TAFTORTN/FESTTAGSTORTN



- Buttercreme ombré
 - Figur
 - frische Blumen
- < Topfenmousse
 - < Vanilleboden



- Topfen, Erdbeer

ROABEE

- Sahne
- Kinderschokolade
- frische Blumen



- Vanille, Zitrone, Schoko, Himbeer, Kaffee >

HEFEIKUCHEN/CUPCAKE

- Buttercreme
- Blumenstaub



- Schokaschnitte

BUACH

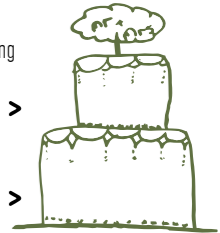
- Fondant oder Sahne
- Figuren
- Kuchen in Buchform

SCHILDTORTN

- Fondant
- Namensschild
- Spritzgarnierung

- Zitronen- Vanillecreme >

- Esterhazy >



ZOIN GSPÜ

- Macarons
- Blumen
- Meringue
- Frische Beeren



- < Mürbteig
- < Vanilleboden
- < Vanille- oder Schokocreme

FESCHA TEIFE

- Fondantdeko
- Frische Blumen
- Perlen



- < Topfen, Erdbeer, Vanilleboden

- < Joghurt, Passionsmousse, Vanilleboden

- < Sacher, Tränke, Marmelade, Schokoboden