

Information Covid-19

I. Eingeschränktes Sortiment

Aufgrund den aktuellen Beschränkungen zur Eindämmung der Covid-19 Pandemie ist das Sortiment von Felsenzucker aus wirtschaftlichen Gründen **vorübergehend nur eingeschränkt verfügbar**. Um Ihnen trotzdem die Planung zukünftiger Feier zu ermöglichen, finden Sie im Folgenden das Standardsortiment. Für Informationen zu derzeit verfügbaren Produkten kontaktieren Sie mich bitte:

E-Mail: backstube@felsenzucker.at

Tel.: +43 676 771 815 1

Ein normaler Produktionsbetrieb ist derzeit **ab Mai 2021** geplant.

II. Kontaktlose Tortenbesprechungen

Um Ihnen das Warten auf Ihre (möglicherweise verschobene) Feier zu verkürzen biete ich Ihnen in der Zwischenzeit **unabhängig von der Größe Ihrer Bestellung** die Möglichkeit **einer kostenlosen Online-Tortenbesprechung** an.

Bleiben Sie gesund!

Ich freue mich schon darauf, Sie bei Ihren verschobenen Feiern mit allerlei Süßem zu unterstützen!

Barbara

Torten nach Maß

I. Grundpreis

Torten nach Maß sind **ausschließlich individuell für Sie geplante Einzelstücke**. Aus diesem Grund kann ich **keine einheitliche** Preisliste zur Verfügung stellen. Prinzipiell setzt sich der Tortenpreis aus folgenden Komponenten zusammen:

Preis/Tortenstück (weiß eingedeckte Torte): € 9,3
UND/ODER
Preis/Tortenstück (Naked oder Seminaked Cake, Eingestrichene Torte): € 7,8
UND/ODER
Geschnitzte Torten: € 12
+ Dekoraufwand/Stunde € 60 (inkl. Material)
+ Lieferung
+ extern angeforderte Leistungen (frische Blumen, Nicht-essbare Caketopper, Spielzeuge etc.)

II. Geschmacksrichtungen

Sachertorte ^{A, C, G}	Maracuja-Tonka Torte ^{A, C, G}
Trüffeltorte* ^{A, C, G}	Zimtzwetschgentorte ^{A, C, G, H}
Schokoladenmousse Torte ^{A, C, G}	Walnusstorte* ^{A, C, G, H}
Erdnussbutter-Salzkaramell-	Mohntorte ^{A, C, G, H}
Schokoladentorte ^{A, C, E, G}	Erdbeer-Champagnertorte* ^{A, C, G}
Zitrone-Ribisel-Holundertorte ^{A, C, G}	Vanille-Beerentorte ^{A, C, G}
Karibische Mandeltorte ^{A, C, G, H}	Mascarponeschaum-Torte mit Eierlikör*,** ^{A, C, G}

* standardmäßig mit Alkohol, natürlich auch ohne möglich.
** Nur für Naked Cakes, Semi-Naked Cakes oder eingestrichene Torten. Kann bei gestapelten Torten nicht als unterstes Stockwerk verwendet werden.

- Weitere Kombinationen nach Rücksprache möglich.
- Eingedeckte Torten können zusätzlich Spuren von Mandeln, Haselnüssen und Soja enthalten.
- Auf Anfrage werden gerne Produkte nach Ihren ernährungsspezifischen Wünschen hergestellt. Diese entstehen jedoch in derselben Backstube wie alle anderen Produkte und können daher Spuren sämtlicher oben angeführter allergenen Zutaten enthalten. Felsenzucker e.U. übernimmt keine Haftung für eventuelle allergische Reaktionen. Gerne informiere ich Sie im Detail über die (allergenen) Zutaten und Ersatzmöglichkeiten

III. Sonstige Informationen

Tortenbesprechung

Nachdem Sie mit mir einen Termin vereinbart und eine Vorauswahl aus dem Sortiment gewählt haben treffen wir uns zum gemeinsamen Verkosten. Dabei besprechen wir auch das **Design** Ihrer Torte im Detail. Sollten Sie bereits Ideen oder Wünsche gesammelt haben, nehmen Sie diese bitte gleich zur Besprechung mit. Auch Informationen zu Einladungen, Kleider, Blumen, Tischdekor, Veranstaltungsort etc. helfen dabei Ihre **individuelle Torte perfekt gestalten** zu können. Innerhalb einer Woche erhalten Sie einen **detaillierten Kostenvoranschlag**.

Dauer: ca. 1 Stunde – Termine nach Vereinbarung

Ort: Ingenuin-Fischler-Straße 3a, 6020 Innsbruck

Verkostungsbeitrag: € 35 für 2 Personen

Für größere Veranstaltungen biete ich auch **kostenlose online Tortenbesprechungen** mit einer Dauer von bis zu einer halben Stunde an.

Lieferung

Lieferungen werden mit 0,42c/km + € 40/h Hin- und Retourfahrt verrechnet.

Verleih von Tortenständern und Etageren

Tortenständer, Etageren und Spiegel können Sie bei Buchung aussuchen und mit einer **Kaution von € 80 leihen**. Die Kaution wird Ihnen rückerstattet, wenn die geliehenen Gegenstände bis spätestens 4 Kalendertage nach Übergabe der Ware sauber und ohne jegliche Schäden retourniert werden. Bei Beschädigungen egal welcher Art und Größe oder Verlust behalte ich die Kaution zur Gänze ein. Bei verspäteter Rückgabe wird ab dem 5. Kalendertag eine Leihgebühr von € 10 pro Tag verrechnet. Bitte halten Sie sich an die vorgegebene Leihdauer, da die Ständer möglicherweise schon für weitere KundInnen reserviert wurde.

Bitte beachten Sie auch, dass die Porzellanständer **immer mit einer Styroporhalterung** ausgeliefert werden. Nur wenn beides gemeinsam retourniert wird, kann auch die Kaution rückerstattet werden

Zuckerbäcker Klassiker

I. Grundpreis

Standardgröße Torten klein Ø 18cm, 6-8 Stück: € 31,2

Standardgröße Torten groß Ø 24cm, 12-14 Stück: € 54,6

Standardgröße Tartes Ø 30cm, 10 Stück: € 35

II. Sorten

Torten	Tartes	Kuchen
Sachertorte ^{A, C, G} Schwarzwälderkirchentorte* ^{A, C, G} Malakofftorte* ^{A, C, G, H} Käsesahnetorte ^{A, C, G} Himbeer-Joghurt-Mohntorte ^{A, C, G} Bananenmarzipantorte* ^{A, C, G, H} Kaffee-Nusstorte* ^{A, C, G, H} etc.	Französische Apfeltarte ^{A, C, G} Mohn-Apfeltarte ^{A, C, G, H} Marillen/Zwetschgen-Streuseltarte ^{A, C, G} (nach Saison) Schokoladenmousse-Tarte ^{A, C, G} Zitronen Tarte ^{A, C, G} etc.	Auf Anfrage

*mit Alkohol

III. Sonstige Informationen

- Klassiker **werden nicht in Zuckermasse eingeschlagen** sondern zur jeweiligen Sorte passend ausgarniert. Kleine dekorative Elemente (Schriftplatten, Blumen etc.) können auch auf diesen Torten platziert werden.
- Bitte beachten Sie, dass diese Torten, Tartes und Kuchen nur **im Ganzen** abgegeben werden. Für einzelne Tortenstücke besuchen Sie mich an meinem Verkaufsstand!
- Details zu anderen Größen und Sorten erhalten Sie auf Anfrage.



Kleine Naschereien

I. Sortiment

Produkt	Sorten	Grundpreis	Mindestbestellmenge/ Produkt/Sorte
Cupcakes	Schokolade, Erdnuss-Salzkaramel, Cookies, Zwetschge-Zimt, Vanille-Beeren, Zitrone-Ribisel, Himbeer, Kokos, Erdbeer-Champagner	€ 3,7	3 Stück
Minicupcakes	Siehe Cupcakes	€ 2	12 Stück
Cakepops	Schokolade, Weiße Schokolade-Beeren, Cookies	€ 3,9	6 Stück
Cookies	Triple Chocolate Cookies, Weiße Schokolade-Macadamia-Cranberry, Buckelpiste Cookies	€ 2,9	6 Stück
Handverzierte Kekse	Vanille, Schokolade	auf Anfrage	6 Stück
Minitartelettes	Sahne und Früchte, Zitrone-Meringue	€ 2,6	12 Stück
Schaumrollen	Staubzucker/Schokoalder	€ 1,6/1,8	6 Stück
Minischaumrollen	Staubzucker/Schokoalder	€ 1,4/1,6	15 Stück
Brownies	Walnuss-Schokolade, PBJ	€ 3,7	6 Stück
Dessertcremen	Schokolade-Birne-Karamel Topfen-Erdbeer-Vanille Topfen-Mango-Kokos Mascarpone-Eierlikör-Himbeer	€ 3,9	6 Stück
Minipavlovas	Sahne und Früchte	€ 2,6	12 Stück
Macarons	Schokolade, Zitrone, Himbeer, Pistazie, Kaffee	€ 2,1	6 Stück
Windbusserl	Kakao, Kaffee, Himbeer, Blaubeer	€ 0,6	24 Stück gesamt (Menge/Sorte egal)
Gebrannte Nüsse	Mandeln, Haselnüsse	€ 7,5	100g

II. Sonstige Informationen

- Aufpreis für Einzelverpackung: + € 0,70/Stück, individuelles Branding möglich.
- Zu bestimmten Anlässen (Muttertag, Ostern etc.) werden auch gemischte Boxen mit kleineren Mindestbestellmengen/Produkte/Sorte angeboten.
- Sonstige Produkte und Sorten sowie Informationen zu Staffelpreisen gerne auf Anfrage.
- Über Inhaltsstoffe und allergene Zutaten informiere ich Sie gerne auf Anfrage.

Süße Geschenke

I. Sortiment

Produkt	Füllmenge	Sorten	Grundpreis	Mindestbestellmenge/Produkt/Sorte
Bruchschokolade	100g	Je nach Saison	€ 3,6	6 Stück
Pralinen	6 Stk.	Je nach Saison	€ 7,5	
	10 Stk.		€ 12,5	
	20 Stk.		€ 25	
Gebrannte Nüsse	100g	Mandeln, Haselnüsse	€ 7,8	
Teegebäck	250g	gemischt	€ 12,5	
	500g		€ 25	
	1000g		€ 50	
Lollies	1 Stk.	Orange, Johannisbeere, Apfel, Zitrone	€ 1,5	
Cantuccini	50g	gemischt	€ 4,6	

II. Sonstige Informationen

- Individuelles Branding der Verpackung möglich.
- Zu bestimmten Anlässen (Muttertag, Ostern etc.) werden auch gemischte Boxen mit kleineren Mindestbestellmengen/Produkte/Sorte angeboten.
- Sonstige Produkte und Sorten sowie Informationen zu Staffelrabatten gerne auf Anfrage.
- Über Inhaltsstoffe und allergene Zutaten informiere ich Sie gerne auf Anfrage.

Kontakt

Felsenzucker e.U.

Konditormeisterin Barbara Fuisz MA
Ingenuin-Fischler-Straße 3a
6020 Innsbruck

Kontakt

Tel.: +43 (0) 676 771 815 1
E-Mail: backstube@felsenzucker.at
Webseite: www.felsenzucker.at

Firmenbuchnummer: FN 527321 y
Firmenbuchgericht: Landesgericht Innsbruck
Mitglied der Wirtschaftskammer Österreich

Anreise

Öffentliche Parkplätze stehen in der Ingenuin-Fischler-Straße zur Verfügung (samstags gebührenfrei)

Öffentliche Verkehrsmittel IVB Buslinie
R Station Ingenuin-Fischler-Straße (100m Fußweg) oder Mitterweg (200m Fußweg)

Geschäftszeiten Büro und Produktion

Telefonisch:
Di-Fr 9:00–18:00 Uhr, Sa 9:00–16:00 Uhr

Abholung bestellter Produkte:
Mi-Sa 9:00–18:00 Uhr

So-Mo Ruhetag

Geschäftszeiten Verkaufsstand

Samstags 10:00–15:00 Uhr

voraussichtlich ab Mai 2021

Aufgrund von Veranstaltungen kann es gerade in den Sommermonaten zu geänderten Öffnungszeiten des Verkaufsstandes kommen.

Bitte beachten Sie, dass es sich bei dem Verkaufsstand nicht um ein klassisches Konditoreicafé handelt. Es werden keine Getränke ausgeschenkt und es gibt auch keine Sitzmöglichkeiten.

Tortenverkostungstermine nach Vereinbarung

Business to Business

Für Geschäftskunden werden je nach spezifischen Anforderungen individuelle Angebote zusammengestellt. Kontaktieren Sie mich für nähere Informationen.