



TORTENKATALOG





Huustorte

Luftiges Schoggimousse auf einem Schoggi-Haselnuss-Biscuitboden.
Geschnitten oder ganz erhältlich.

16cm Ø	4 Personen	28.50
18cm Ø	6 Personen	32.00
20cm Ø	8 Personen	35.50
24cm Ø	10 Personen	48.50
24 x 44cm	ca. 20 Personen	90.00
50 x 40cm	45 – 50 Personen	140.00



Fruchttorte

Luftige Vanillecrème (Bavaroise) mit hellem Mandelbiscuit, mit frischen, saisonalen Früchten belegt.
Geschnitten oder ganz erhältlich.

16cm Ø	4 Personen	28.50
18cm Ø	6 Personen	32.00
20cm Ø	8 Personen	35.50
24cm Ø	12 Personen	48.50
24 x 44cm	ca. 20 Personen	90.00
50 x 40cm	45 – 50 Personen	140.00



Himbeer-Joghurt-Torte

Himbeer-Joghurt-Crème mit hellem Biscuit und einer Himbeer-Schoggi-Einlage, mit Himbeeren überzogen.
Geschnitten oder ganz erhältlich.

16cm Ø	4 Personen	28.50
20cm Ø	8 Personen	35.50
24cm Ø	12 Personen	48.50



Schwarzwäldertorte mit oder ohne Kirsch

Drei Lagen Schoggibiscuit gefüllt mit einer Lage Weichsel-Kirschen und zwei Lagen leicht süsslichem Rahm, mit Schoggispänen eingestreut.
Geschnitten oder ganz erhältlich. Mit oder ohne Kirsch.

16cm Ø	4 Personen	28.50
18cm Ø	6 Personen	32.00
20cm Ø	8 Personen	35.50
24cm Ø	12 Personen	48.50
24 x 44cm	ca. 20 Personen	90.00
50 x 40cm	45 – 50 Personen	140.00

Schildli mit Text für jede Torte erhältlich: Fr. 7.–. Andere Grössen oder Formate auf Anfrage erhältlich. Preise in CHF.

Torte schneiden: Ø 16cm und 18cm: + Fr. 3.– Ø 20cm, 22cm und 24cm: + Fr. 5.–



Schwedentorte

Drei Lagen Rouladenbiscuit mit je einer Lage Vanillebavaroise und Rahm gefüllt, mit grünem Marzipan überzogen. Geschnitten oder ganz erhältlich.

18cm Ø	6 Personen	32.00
20cm Ø	8 Personen	35.50
24cm Ø	12 Personen	48.50



Kirschtorte

Japonaiboden mit Kirschbuttercrème und hellem Biscuit. Biscuit in Kirschsirup getränkt, Rand mit gerösteten Mandeln eingestreut. Geschnitten oder ganz erhältlich.

20cm Ø	8 Personen	38.00
24cm Ø	12 Personen	52.50



Philadelphia-Mascarpone-Cheesecake

Philadelphia-Mascarpone-Crème mit Vanille und Zitronenraps, mit hellem Biscuit und frischen, saisonalen Beeren, mit Schoggi Glasur überzogen.

20cm Ø	8 Personen	35.50
24cm Ø	12 Personen	48.50



Thusnelda

Drei Lagen Blätterteig gefüllt mit einer Lage Weichsel-Kirschen und zwei Lagen Rahm. Deckel mit Fondant glasiert. Diese Torte ist nur geschnitten erhältlich.

20cm Ø	8 Personen	35.50
24cm Ø	10 Personen	42.50



Schwarzwälder Kofler

Gefrorene Schwarzwäldertorte mit drei Japonaisböden und zwei Lagen Rahm mit Schoggispänen eingestreut.

Als Standard geschnitten, auf Bestellung auch ganz möglich.

20cm Ø	8 Personen	35.50
24cm Ø	10 Personen	48.50

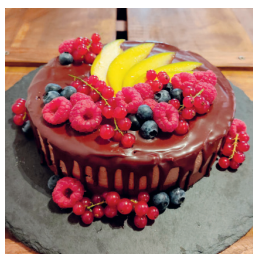


Vacherin Torte

Zwei verschiedene Glacésorten (innen und aussen). Meringues-Rahm-Boden.

18cm Ø	6 Personen	30.50
22cm Ø	8 – 10 Personen	40.50
24cm Ø	10 – 12 Personen	49.50

Vanille / Himbeer / Mango / saisonal Zwetschgen und Zimt
Mit allen anderen Glacésorten auch möglich, jedoch mind. 3 Tage im Voraus zu bestellen.



Vegane Schoggimousse-Mango-Torte

Veganes Schoggimousse auf einem Gianduja-Knusperboden mit einer Mango-Einlage. Auf Wunsch auch mit anderer Frucht-Einlage möglich. Mit Schoggiglasur überzogen.

18cm Ø	6 Personen	42.00
20cm Ø	8 Personen	47.50
24cm Ø	12 Personen	56.50



Vegane Vanillecrème-Frucht-Torte

Vegane Vanillecrème aus Hafermilch mit veganem, hellem Haselnussbiscuit, mit frischen, saisonalen Früchten belegt.

18cm Ø	6 Personen	42.00
20cm Ø	8 Personen	47.50
24cm Ø	12 Personen	56.50

Schildli mit Text für jede Torte erhältlich: Fr. 7.–. Andere Grössen oder Formate auf Anfrage erhältlich. Preise in CHF.

Torte schneiden: Ø 16cm und 18cm: + Fr. 3.– Ø 20cm, 22cm und 24cm: + Fr. 5.–



Saisonale Torten

Erdbeertorte, Quarktorte, Vermicelletorte, Schoggi-Birnen-Torte, Schoggi-Vanille-Torte

20cm Ø	8 Personen	35.50
24cm Ø	12 Personen	48.50

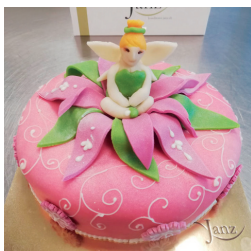
Auch mit weiteren Aromen, jedoch 3 Tage im Voraus zu bestellen.



Motivtorten

Motivtorten, auch mehrstöckig möglich, sind mind. 3 Tage im Voraus zu bestellen. Die Personenanzahl bestimmt die Grösse der Torte. Der Preis richtet sich nach Aufwand ab Fr. 6.50 pro Person.

Falls ein Foto einer bestehenden Torte vorhanden ist, bitte per Mail an info@konditorei-janz.ch.



Schildli mit Text für jede Torte erhältlich: Fr. 7.–. Andere Grössen oder Formate auf Anfrage erhältlich. Preise in CHF.

Torte schneiden: Ø 16cm und 18cm: + Fr. 3.– Ø 20cm, 22cm und 24cm: + Fr. 5.–

Haben Sie Fragen zu Allergene?
Gerne geben Ihnen unsere Mitarbeiter:innen Auskunft über Allergene in unseren Produkten.

Konditorei Café Janz
Huswisstrasse 2
8492 Wila
Tel. 052 385 12 23

Konditorei Café Janz
Bahnhofstrasse 188
8620 Wetzikon
Tel. 044 932 10 71



info@konditorei-janz.ch
www.konditorei-janz.ch