

## Vacherin – Glacetorten

Vacherin – Glacetorten haben wir in den Grössen 8, 10 und 12 Portionen mit saisonalen Aromakombinationen in unserem Laden auf Vorrat. Spezielle Aromen – Zusammenstellungen stellen wir gerne auf Bestellung her. Unsere hausgemachten Glace und Meringues produzieren wir ohne Konservierungsstoffe.

**Bitte beachten :** Bestellungen mindestens 1 Woche vor dem Abholtermin  
Bestellungen für die Festtage mindestens 2 Wochen vor dem Abholtermin.

Folgende Aromen können nach eigenen Wünschen kombiniert werden. In der Regel sind drei verschiedene Aromen in einer unserer Vacherin – Glacetorten.

<b>Glace</b>	Mocca	Stracciatella	
	Haselnuss	Pistazien	Marroni (saisonal)
	Schoggi	Vanille	Caramel
	Banane	Mango	Kokos
<b>Parfait</b>	Schoggi	Vanille	Zimt
	Waldhonig	Nougat (mit Mandeln)	Eiercognac
	Grand – Marnier	Baileys	Tiramisu (mit Amaretto)
	Amaretto		
<b>Sorbet</b>	Erdbeeren	Zwetschgen	Blutorange
	Brombeeren	Aprikosen	Mandarine
	Himbeeren	Birnen	Ananas
	Heidelbeeren	Quitten	Passionsfrucht
	Waldbeeren		Zitrone

<b>Beliebte Kombinationen</b>	Zwetschgen – Zimt – Aprikosen
	Brombeere – Nougat – Himbeere
	Erdbeer – Vanille - Aprikosen
	Blutorange – Grand-Marnier – Mandarine
	Birnen – Baileys – Quitten

<b>Vacherin Glace Torten aus unserem Angebot</b> <small>(Preise gültig ab 1.1.2024, Preisänderungen vorbehalten)</small>	<b>Grösse</b>	<b>Preis</b>
	<b>8 Portionen</b>	<b>Fr. 55.00</b>
	10 Portionen	Fr. 60.00
	<b>12 Portionen</b>	<b>Fr. 65.00</b>
	14 Portionen	Fr. 70.00
	<b>16 Portionen</b>	<b>Fr. 75.00</b>
	18 Portionen	Fr. 80.00
<b>Auf Bestellung : laktosefrei</b>		+ Fr. 5.00 / Torte
<b>Dekor</b>	Marzipanschild mit Text (z.B. Happy Birthday) Fr. 10.00 Tortendekor je nach Sujet und Grösse ab Fr. 15.00	

