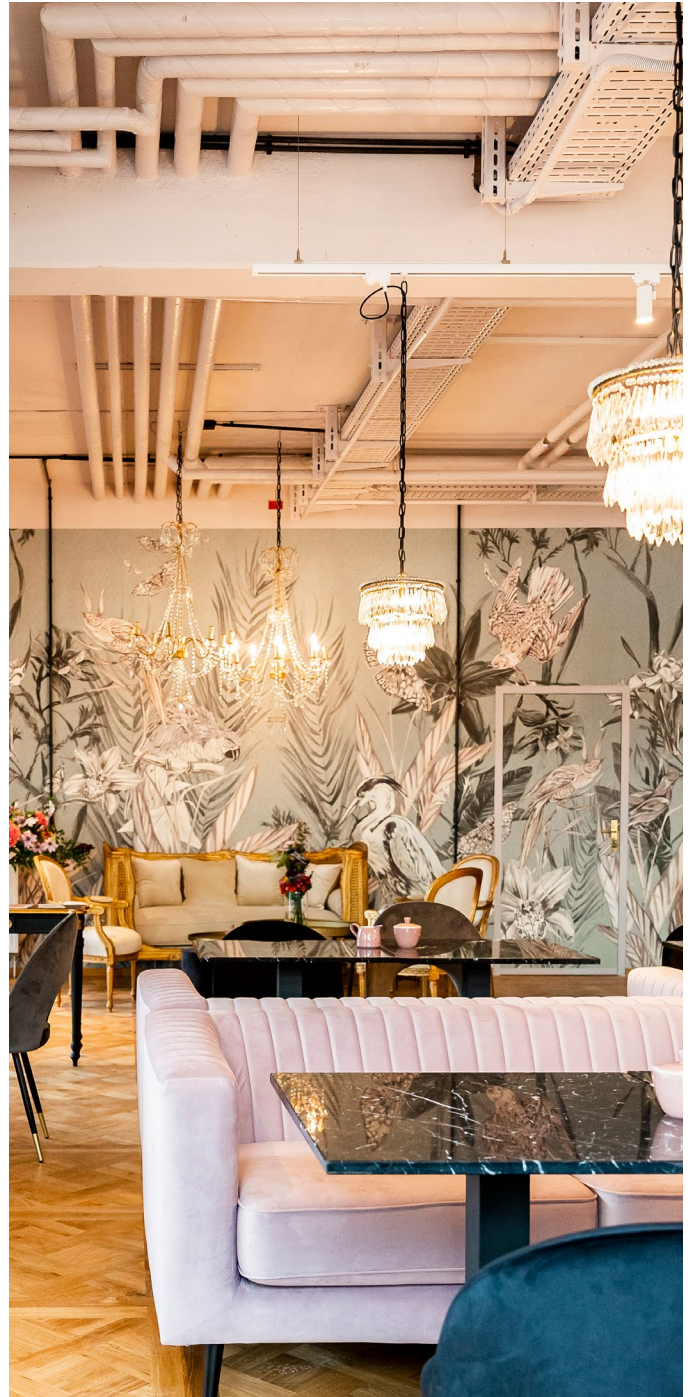


MODERNE
PATISSERIE TRIFFT
AUF FRÜHSTÜCK DEN
GANZEN TAG!



Le
Gâteau
rose

DIE TORTENMANUFAKTUR



LE GÂTEAU ROSE

Hier kommen Freunde, Paare und alle anderen die es Lieben in gemütlichem Ambiente zu Frühstück, Kaffee & Kuchen zu genießen, zusammen.

Der Duft von frisch gebackenem Kuchen und Torten aus der eigenen Manufaktur liegt in der Luft und wartet nur darauf verspeist zu werden.



KURPARK KOLONADEN
SEESTRASSE 11 | 15526 BAD SAAROW
033631 448 790 | WWW.GATEAUROSE.DE

DAS SÜSSE GEHEIMNIS DER ROSAROTEN TORTE

Neben klassischen und ausgefallenen Kreationen gibt es bei uns eine Konstante: „Le Gâteau rose“ – die Rosarote Torte entstammt einem uralten Familienrezept, das auf die Familie des Hieronymus von Kysewetter (1512 -1586) zurückzuführen ist. Über den bis in unsere Zeit reichenden Stammbaum der Familie wurde das streng gehütete Tortenrezept von Generation zu Generation weitervererbt. Die Tortenmanufaktur Le Gâteau rose wurde nach dem Kysewetter'schen süßen Geheimnis benannt. Freunde außergewöhnlicher Pâtisserie kommen heute in den Genuss dieser historischen Tortenkreation. Die Raffinesse von Auswahl, Dosierung und Komposition ihrer Zutaten bleibt allerdings ein Familiengeheimnis.



KURPARK KOLONADEN
SEESTRASSE 11 | 1526 BAD SAAROW
033631 448 790 | WWW.GATEAUROSE.DE

INDIVIDUELLE TORTEN, GANZ NACH IHREN WÜNSCHEN

INDIVIDUELL | EINZIGARTIG | BESONDERS

Geburtstage, Hochzeiten, Jubiläen... jeder feierliche Anlass sollte mit einer wunderbaren Torte zelebriert werden. Ob kunterbunt oder edel-schlicht, verziert mit Blumen, Früchten, Deko oder Figuren, marzipansüß oder beerenfrisch: alles ist möglich! Wir freuen uns auf Ihre Anfrage und besprechen gerne gemeinsam, wie Ihre individuelle, perfekte Torte am Ende aussieht und vor allem schmeckt!



**Le
Gâteau
rose**

DIE TORTENMANUFAKTUR

KURPARK KOLONADEN
SEESTRASSE 11 | 15526 BAD SAAROW
033631 448 790 | WWW.GATEAUROSE.DE

KONFIGURATION DER TORTE

In vier Schritten zur Wunschtorte

Als erstes wird die Optik der Wunschtorte bestimmt. Im zweiten Schritt werden die möglichen Geschmacksrichtungen pro Etage ausgewählt. In Schritt drei noch ein möglicher Topper und im letzten vierten Schritt die Verzierung.

Natürlich können wir in allen Schritten auch besondere Wünsche umsetzen, die noch nicht aufgeführt sind. Nutzen Sie hierfür die Wunschbox.

SCHRITT EINS

OPTIK

- | | |
|---|---|
| ☐ Fondant - | formbare Zuckermasse, in allen Farben möglich |
| ☐ Naked Cake - | Torte ohne Eindeckung |
| ☐ Buttercrème - | Torte kann glatt eingestrichen und/oder direkt verziert werden |
| ☐ Marzipan - | formbare Mandel-Zuckermasse |
| ☐ Dripped Cake - | zusätzliche Verzierung der Torte mit brauner, weißer oder gefärbter weißer Schokoladenganache |

WEITER ZU SCHRITT ZWEI

**Le
Gâteau
rose**

DIE TORTENMANUFAKTUR

KURPARK KOLONADEN
SEESTRASSE 11 | 15526 BAD SAAROW
033631 448 790 | WWW.GATEAUROSE.DE

SCHRITT ZWEI

GESCHMACK

Stellen Sie sich Ihre Torte einfach nach Ihren ganz eigenen Wünschen zusammen
(pro Etage können Sie aus Spalte I bis IV eine Komponente wählen)

I. LUFTIG & LOCKER

- ☐ Biskuit neutral
- ☐ Vanillebiskuit
- ☐ Schokoladenbiskuit
- ☐ Kaffeebiskuit
- ☐ Kokosbiskuit
- ☐ Haselnussbiskuit
- ☐ Mandelbiskuit
- ☐ Mohnbiskuit
- ☐ Zitronenbiskuit
- ☐ Orangenbiskuit

II. LECKER & CREMIG

- ☐ Vanillecreme
- ☐ Nougatcreme
- ☐ Zimtcreme
- ☐ Karamellcreme
- ☐ Baileyscreme
- ☐ Marzipancreme
- ☐ Mascarponecreme
- ☐ griechischer Joghurt
- ☐ Quarkcreme
- ☐ Philadelphiacreme
- ☐ Zitronencreme
- ☐ Himbeercreme
- ☐ Passionsfruchtcreme
- ☐ Mohnmousse
- ☐ Mousse von der weißen Schokolade
- ☐ Mousse von der Vollmilchschokolade
- ☐ Mousse au chocolate
- ☐ Kaffeemousse
- ☐ Cantuccini Mousse

III. FRISCH & FRUCHTIG

- ☐ Beerenragout
- ☐ Kirschragout
- ☐ Erdbeerragout
- ☐ Birnenragout
- ☐ Cassisragout
- ☐ Ananasragout
- ☐ Waldbeerenragout
- ☐ Brombeerekompott
- ☐ Himbeerkompott
- ☐ Kirschkompott
- ☐ Erdbeerkompott
- ☐ Heidelbeerkompott
- ☐ Apfelkompott
- ☐ Pfirsichkompott
- ☐ Aprikosenkompott
- ☐ Mangokompott
- ☐ Maracujagelee
- ☐ Holunderblütengelee

IV. KNUSPRIG & KNACKIG

- ☐ dunkle Schokoladensplitter
- ☐ weiße Schokoladensplitter
- ☐ Walnusscrunch
- ☐ Pistaziencrunch
- ☐ Kokoscrunch
- ☐ Kekscrunch
- ☐ Salzgebäckcrunch
- ☐ Haselnusskrokant
- ☐ Mandelkrokant
- ☐ Schokoladencrispys
- ☐ Salzkaramell

Le
Gâteau
rose

DIE TORTENMANUFAKTUR

KURPARK KOLONADEN
SEESTRASSE 11 | 15526 BAD SAAROW
033631 448 790 | WWW.GATEAUROSE.DE

SCHRITT DREI

TOPPER (AUFPREIS)

- ☐ Individueller Acryl-Topper mit Namen oder Spruch,
- ☐ Wunschfarbe frei wählbar
- ☐ individuellen Holz-Topper mit Namen oder Spruch
- ☐ Tortenfiguren auf Wunsch

SCHRITT VIER

VERZIERUNG

- ☐ frische Blumen
- ☐ Zuckerblüten (Aufpreis auf Anfrage)
- ☐ Beeren
- ☐ Fondant
- ☐ Zuckerperlen
- ☐ essbare Spitze (Aufpreis auf Anfrage)
- ☐ Eiweißspritzglasur

BESONDERE VORLIEBEN:

Wenn einige Extras fehlen, können Sie diese gerne noch aufnehmen und wir passen die Torte individuell an Ihre Vorlieben an.



KURPARK KOLONADEN
SEESTRASSE 11 | 15526 BAD SAAROW
033631 448 790 | WWW.GATEAUROSE.DE

WIR FREUEN UNS AUF IHRE BESTELLUNG

Bitte deine konfigurierte Torte speichern und
an unsere Kontaktformular (Link) anhängen.
Alternativ können Sie es gern ausdrucken und
direkt im Le Gâteau rose abgeben.

VORNAME

NACHNAME

E-MAIL

RÜCKRUFNUMMER

KURPARK KOLONADEN
SEESTRASSE 11 | 15526 BAD SAAROW
033631 448 790 | WWW.GATEAUROSE.DE

