

Clau's

FOOD FOR YOU!

TORTENMENÜ

01.01.2023



Clau's Food

Cláudia Regina Wahlen Lopes dos Santos

Hochrütistrasse 23

6005 Luzern

CHE-362.225.584

078 784 13 16

clausfood@outlook.com

www.clausfood.ch



FOOD FOR YOU!

PERSONALISIERTE TORTEN!

Es gibt viele schöne Anlässe, um das Leben zu feiern!
Für jeden finden wir die für dich passende Torte.

Wünschst du dir eine kleine aber feine Torte, ein mehrstöckiges Tortenwunder oder doch eher ein Sweet-Table mit vielen süssen Leckereien?

Sehr gerne berate ich Dich persönlich!
Kontaktaufnahme mittels:



+41 78 784 13 16

clausfood@outlook.com

www.clausfood.com

[@clau.s_food](https://www.instagram.com/clau.s_food)

Dieses Dokument zeigt dir Möglichkeiten für Partytorten. Für Hochzeiten nehmt bitte direkt mit mir Kontakt auf. Dann kann ich euch noch weitere Unterlagen zustellen.

Gerne erstelle ich Euch eine unverbindliche Offerte.



Informationen über Bestellfristen, Zahlungsmöglichkeiten, Abholtag/-zeiten, unsere Adresse sowie allgemeine Bedingungen befinden sich am Ende dieses Menüs.



FOOD FOR YOU!

WIE MACHE ICH MEINE BESTELLUNG?

Dieses Dokument gibt dir einen Überblick über Grösse, Geschmack und Dekoration. Nachdem Du dieses Menü gelesen hast und bereits erste Ideen bezüglich Geschmack und Grösse hast, bitte ich Dich mit mir Kontakt via Whatsapp, Mail oder Kontaktformular auf meiner Website aufzunehmen.

FOLGENDE INFORMATIONEN BRAUCHEN WIR:

- 1) Name und Vorname
- 2) Wann ist der Event
- 3) Was ist der Anlass (Geburtstag, Taufe,..)
- 4) Wie viele Personen nehmen Teil

Gerne kannst Du mir bei dieser Möglichkeit bereits Fotos von Tortenreferenzen sowie Informationen über mögliche Eventmottos oder Farbideen zustellen. So können wir gemeinsam die perfekte Torte für Dein Fest definieren. Bitte beachte, dass ich nie Torten exakt nach Fotos mache, sondern die Fotos sowie Konversation mit den Kunden als Inspirationsgrundlage nehme.

Wir definieren im Bestellprozess gemeinsam die Grundzüge des Aussehens der Torte, für das beste Resultat brauche ich aber während der Erstellung der Torte noch gewisse kreative Freiräume. Alle Torten sind handgemachte Einzelstücke, welche von einander differieren.

Wenn wir alle Details der Bestellung festgelegt haben, sende ich Dir eine Offerte zu, welche alle Informationen enthält. Nach Freigabe der Offerte kann ich den Termin zur Produktion der Torte bei mir im Kalender reservieren, respektive rechtzeitig mit der Herstellung beginnen.

Der Endpreis der Torten basiert auf der Tortengrösse, Komplexität des Designs sowie möglichen Zusätzen wie Caketopper, Blumen, etc.



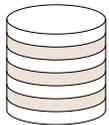


FOOD FOR YOU!

STEP 1: GRÖSSE | PREISE

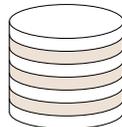
Alle Torten sind mehrschichtig aufgebaut.

XS



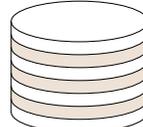
ø 5" | ~13 cm
ca. 8-10 Portionen
ab 100.-

S



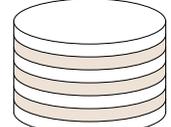
ø 6" | ~15 cm
ca. 10-15 Portionen
ab 130.-

M



ø 7" | ~18 cm
ca. 15-20 Portionen
ab 160.-

L



ø 8" | ~20 cm
ca. 20-30 Portionen
ab 190.-

Zur Definition der Grösse der Torte ist neben der Anzahl der Gäste auch relevant, wann sie serviert wird. Ist sie beispielsweise Teil eines Kuchen-/ Dessertbuffets oder nicht?

Bei einer klassischen Nachmittagstorte zum Kaffe rechnet man pro Gast 1 bis 1.5 Portionen. Das gleiche gilt, wenn es nur die Torte zum Dessert gibt. Sobald die Torte Teil eines Dessertbuffets oder als Mitternachtstorte serviert wird, kommt man mit weniger Portionen aus.

Gerne berate ich euch bei der Auswahl der richtigen Grösse.
z.B. auch in Kombination mit zur Torte passenden Cupcakes verschiedener Grössen.

Preise beziehen sich auf schlichte Semi-Naked Torten. Bei komplett Buttercream eingefassten und dekorierten Torten kommen sowohl Materialkosten, als auch Arbeitsstunden dazu.

Wenn der Anlass mehr als 30 Gäste hat, empfehlen wir eine Komposition aus zwei oder drei Torten. Dies ermöglicht den Gästen die Gelegenheit, mehr als eine Kuchensorten zu probieren. Bei Festen mit Kindern und Erwachsenen gleichzeitig kann auf die entsprechenden Geschmäcker besser eingegangen werden.

Damit die Torten auf dem Deko-Tisch/ Buffet optisch besser harmonieren, schlagen wir vor immer direkt beieinander liegende Grössen zu wählen (z.B. ein S und M oder M und L)

Für mehrstöckige Torten nimmst Du bitte direkt mit mir Kontakt auf.



FOOD FOR YOU!

STEP 2: GESCHMACK | TORTENINHALT

Bei Clau's Food zählt nicht nur das Aussehen, sondern vielmehr auch der Geschmack!
Wir arbeiten mit ausgewählten Zutaten und die verkauften Produkte sind alle handgemacht.

Die Geschmäcker unserer Torten sind durchdacht und so ausgelegt, dass ein Gleichgewicht zwischen Aromen und Texturen besteht.

Ziel ist ein wunderbares Geschmacks-Erlebnis für Dich und Deine Gäste!

Die Torten bestehen aus 4 Lagen Biscuit und 3 Lagen Füllung.





FOOD FOR YOU!

**STEP 2:
GESCHMACK | TORTENINHALT**

(Favoriten unserer Kund:innen mit * markiert)

BISCUIT

Vanille, Schokolade
Zitrone, Haselnuss und Mandel auf Anfrage

FÜLLUNGEN

Cream Cheese Füllungen
Zitronen Cream Cheese
Schokoladen Cream Cheese
Erdnussbutter

Ganache
dunkles oder weisses Schokoladen Ganache
mit fruchtiger Komponente
Passionsfrucht, Mango, Passionsfrucht&Mango
rote Beeren, Erdbeeren, Himbeeren oder Heidelbeeren
oder mit nussiger Komponente
Haselnuss, Mandel, Walnuss

Buttercreme Füllung
Vanille, Schokolade, Caramel,
weisse Schokolade, Mocca

Weitere
fluffige Creme Belga
neutral oder mit frischen Früchten
Dulce de leche
neutral oder mit gerösteten Kokosnussraspeln
Brigadeiro (brasilianische Schokoladen-Bombe)
neutral oder mit fruchtigen Komponenten (siehe Ganache)



FOOD FOR YOU!

STEP 3: DEKORATION | ERSCHENUNG

Meine grosse Leidenschaft ist es, besondere Torten zu kreieren.
Ein Grossteil meines Portfolios an Tortendesign findest Du auf Instagram.

Gerne berate ich persönlich. Am besten geht das, wenn Du mir an all deinen Gedanken teilhaben lässt. Bei Partys und Hochzeiten macht man in der Regel Moodboards mit Stilrichtung, Farben, Blumen- und Tischdeko etc.

Stelle mir all Deine Unterlagen zu, damit ich bereits eine Vorstellung habe und in Zusammenarbeit mit Dir/Euch einen dazu passenden Vorschlag machen kann.



Ich biete Semi-Naked (links) sowie komplett Buttercream überzogene Torten (rechts) an.
Schokoladenganache oder Schlagsahne (für Cakesmash) auf Anfrage.

Der Preis variiert je nach Komplexität des Designs.
Massgebend sind die Materialkosten sowie Arbeitsstunden.

Dekoration wie Caketopper, Schriftzüge, Blumen, Blattgold, Kerzen etc. werden
je nach Wunsch/Bestellung separat in Rechnung gestellt.

Wir können Dir personalisierte Caketopper, Beschriftungen und andere Dekorationen aus Holz, Acryl
oder Karton (Silber/Gold..) nach Deinen Wünschen anbieten.

Clau's

FOOD FOR YOU!

BEISPIELE 1 DEKORATION | ERSCHENUNG



mehrfarbige Spachtelung gemischt mit
Schablonentechnik
imperfekte, goldene Tortenkanten
handgeformte Desing-Pieces



Schablonentechnik
teilweise golden hervorgehoben
getrocknete Blumen



Spachteltechnik mehrfarbig
mit handgemachter Fondant-Nummer



Schablonentechnik mehrfarbig,
handgemachter Regenbogen aus Fondant

Clau's

FOOD FOR YOU!

BEISPIELE 2 DEKORATION | ERSCHENUNG



Semi-Naked mit Beeren
Caketopper aus Holz



handgemachte Fondant-Krone



saisonale Beeren



Schmetterlinge goldig
auf persönlichen Wunsch

Clau's

FOOD FOR YOU!

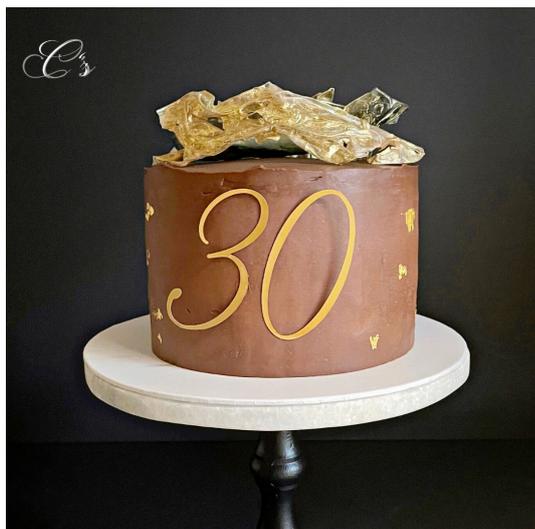
BEISPIELE 3 DEKORATION | ERSCHENUNG



Schablonentechnik
mit einzelner Rose



Spachteltechnik uni
imperfekte Kanten, Gold
Eukalyptus



personalisierte Schriftzüge,
essbares Blattgold (24K)
sowie handgeformter Topper



Spachteltechnik
mehrfarbig
mit Goldsprinkel



FOOD FOR YOU!

CAKE-SMASH

Möchtest Du deinem Kind zum ersten Geburtstag etwas besonderes schenken und Erinnerungen für immer festhalten? Aus dem amerikanischen Raum kommt das sogenannte Cake-Smash. Dabei erhält das Kind eine Torte vorgesetzt, welches es ganz nach Lust und Laune „smashen“ kann. Dies wird meist im Fotostudio gemacht, damit die unvergesslichen Momente auch stylgerecht festgehalten werden können.

Wir arbeiten in Partnerschaft mit Priscilla Moura Photography & Johanna Unternährer Fotografie
www.priscillamoura-photography.myportfolio.com | www.johanna-unternaehrer.ch

Die Torten können dabei wie im regulären Menü bestellt werden. Es empfiehlt sich aber zwei Torten zu nehmen. Eine für das Geburtstagsfest und die Gäste und eine speziell für den Cake-Smash gemachte Torte.

Dabei arbeiten wir ohne aufwändige Füllungen, sondern mit einer Früchtekonfitüre. Dies ermöglicht uns, den Preis gegenüber dem Standard-Menü zu reduzieren.

Mögliche Adaptionen:

Auf Wunsch kann die Buttercreme durch Schlagsahne ersetzt werden. Gegen Aufpreis können wir das Vanillebiscuit durch ein zuckerfreies, kindergerechtes Bananenbiscuit ersetzt werden.





FOOD FOR YOU!

ALLGEMEINE INFORMATIONEN & GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Stand Januar 2023

BESTELLFRISTEN

All meine Produkte sind personalisiert und handgemacht. Da ich viel Wert auf Qualität lege, nehme ich pro Woche nur eine limitierte Anzahl Bestellungen an.

Je früher du dir dein Datum sicherst also umso besser.

Personalisierte Torten brauchen Zeit. Zeit für den Kundenservice, Zeit für uns, um ein ideales Design für Deinen besonderen Anlass zu finden. Deshalb bitte ich alle Kunden die Bestellung mindestens 14 Tage vor dem geplanten Event freizugeben. Es kann auch früh im Jahr ein „Time-Slot“ reserviert und erst näher am Termin die Details definiert werden.

In Ausnahmefällen können gegebenenfalls auch kürzere Fristen vereinbart werden.
Anfragen kannst du immer.

ABHOLUNG DER TORTE

Wir bieten unsere Produkte zur Abholung (Termin nach Vereinbarung) an.

Die Torte ist in einer Kartonschachtel verpackt. Die Schachtel immer unten halten.

Sie kann in einem gut klimatisierten Auto auf einer flachen und rutschfesten Unterlage transportiert werden. Idealerweise auf dem Boden des Beifahrerseztes. Wir empfehlen Dir vorsichtig zu fahren (kein ruckartiges Anfahren, Bremsen oder Abbiegen). Ab dem Zeitpunkt der Übergabe der Torte an den Kunden können wir keine Haftung mehr übernehmen.

Lieferung von Torten bieten wir nur in Ausnahmen und auf Anfrage (z.B. Hochzeiten) an.
Hier verrechnen wir die km Fahrspesen sowie effektiven Stunden.

ETAGERE ODER PRÄSENTATIONSTELLER

Bei Bedarf können bei uns ein Tortenteller, Etageren etc. gemietet werden.

ALLERGIEN | UNVERTRÄGLICHKEITEN

Die Grundrezepte unserer Kuchen enthalten Eier, Gluten und Laktose.

Auf Wunsch kann gegen Aufpreis Gluten-/Laktosefreie/Vegane Torten bestellt werden.

Es ist zu beachten, dass in unserer Manufaktur Produkte mit anderen allergenhaltigen Inhaltsstoffen wie z.B. Nüssen, Sesam oder ähnlichem hergestellt werden. Allfällige Unverträglichkeiten oder Allergien sind Clau's im Vorfeld zu melden. Spuren der Allergene können nicht komplett ausgeschlossen werden.

GESCHÄFTSFORM & MWST

Clau's Food, Cláudia Wahlen Lopes dos Santos ist eine registrierte Einzel firma - CHE-362.225.584
Aufgrund von Umsatz unter CHF 100'000 bin ich nicht MwSt. pflichtig.



FOOD FOR YOU!

ZAHLUNGSMODALITÄTEN

Bei Bestellungen ab CHF 300.- ist spätestens zwei Wochen vor dem Abhol-/Lieferdatum eine Anzahlung von 50% fällig.

Der Restbetrag kann bis zum Tag der Abholung/Lieferung erfolgen.

Zahlungsmöglichkeiten: Banküberweisung, Twint oder Bar

Personalisierte Rechnung kann auf Anfrage ausgestellt werden.

VORBEREITUNG ZUM VERZEHR | LAGERUNG

Die Torte ist in der Kartonschachtel (Schutz vor Gerüchen und anderen Einflüssen) im Kühlschrank (5-10°C) aufzubewahren. Es empfiehlt sich, die Torte rund 1-3 Stunden vor der Konsumation aus dem Kühlschrank zu nehmen (je nach Jahreszeit/Raumtemperatur/Tortengrösse). Die Torte darf in keinem Fall direkter Sonneneinstrahlung ausgesetzt werden.

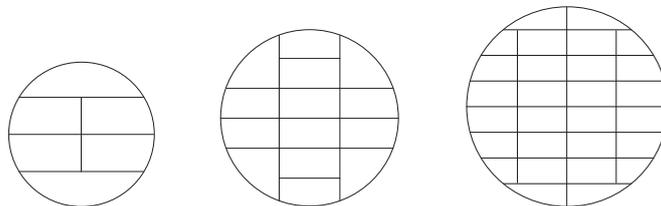
Wenn die Torte während des ganzen Anlasses als Dekoration aufgestellt wird, sollte sie immer das letzte Element auf dem Tisch sein, bevor die Feier beginnt. Halte alles bereit und stelle die Torte erst auf, wenn alle Gäste eintreffen.

Die hohen Torten können schlecht konventionell in Dreiecke geschnitten werden.

Wir empfehlen deshalb, die Torte in Scheiben zu schneiden. Bezüglich Schnittbild je nach Tortengrösse und gewünschter Portionenzahl erhalten Sie ein Beiblatt mit Tipps.

Die Torte mit einem grossen, warmen aber trockenen Messer schneiden.

Schnittbild je nach Tortengrösse und gewünschter Portionenzahl unten (ca. 2-2,5cm breite Scheiben).



HALTBARKEIT

Nachdem die Torte für mehrere Stunden aus dem Kühlschrank genommen wurde (bei Events der Normalfall) sollte sie nicht mehr wieder gekühlt und an einem anderen Tag konsumiert werden. Wir garantieren die Haltbarkeit lediglich für den Tag des gemeinsam definierten Eventdatums.



FOOD FOR YOU!

UNIKATE UND QUALITÄT

Bilder, die auf unserer Website, Instagram sichtbar sind sowie in Konversationen mit dem Kunden ausgetauscht werden sind Beispielbilder. Alle Torten sind handgemachte Unikate, wodurch es zwangsläufig zu Abweichungen kommt. Es ist uns aber ein grosses Bedürfnis, unseren Kunden stets ein schönes, stimmiges Produkt zu übergeben.

Wir legen viel Wert auf Frische, Qualität und Herkunft aller verwendeten Rohstoffe. Das gleiche gilt für die Produkte meiner Lieferant*innen.

STORNIERUNG

Meine Woche ist in ein organisiertes Produktionsmuster eingeteilt. Für Stornierungen kürzer als 7 Tage vor dem Abholtermin muss deshalb der volle Offertpreis verrechnet werden. Ich behalte mir vor dem Kunden im gleichen Zeitrahmen mitzuteilen, dass ich die von ihm bestellte Ware nicht liefern kann. Bei grösseren Bestellungen wie für Hochzeiten ist eine nicht erstattungsfähige Anzahlung von CHF 200 zur Reservation des Termins nötig. Kann eine Lieferung aufgrund höherer Gewalt, Unfall oder Krankheit nicht wie vereinbart ausgeführt werden, so bemühe ich mich um eine möglichst reibungslose Übergabe des Auftrages an eine Partnerfirma. Sollte dies nicht möglich sein, sind sämtliche Klagen ausgeschlossen.

WARENPRÜFUNG

Der Käufer hat die Ware bei Ankunft auf die Vollständigkeit zu überprüfen. Sollten Mängel oder Unvollständigkeit vorhanden sein, ist jene innert 3 Werktagen nach der Ankunft bei [boumbelle](mailto:boumbelle@clausfood.ch) zu melden. Bei einem Mangel sind Sie zur Ersatzlieferung berechtigt. Ist die Mangelbeseitigung durch die Ersatzlieferung nicht gelöst, kann eine Herabsetzung des Kaufspreises abgemacht werden oder der Vertrag wird im gegenseitigen Einvernehmen rückgängig gemacht. Im Falle der Lieferung von verderblichen Waren (wie z.Bsp. Cookies, Konfitüren & Gelees etc.), verjähren die Gewährleistungsansprüche nach Ablauf des aufgedruckten Haltbarkeitsdatums. Bei abgeholten Waren (wie z.Bsp. Torten, Cupcakes, Macarons etc.) geht mit der Übergabe der Produkte die Gefahr für Verlust, Beschädigung, Wertminderung und Verschlechterung, einschliesslich der Haftung gegenüber Dritten, auf den Kunden (resp. die Person, welche die Waren abholt) über.

DATENSCHUTZ

Die durch den Bestellprozess erhobenen Daten werden ausschliesslich zum Zweck einer vollständigen Auftragserfüllung sowie deren Bearbeitung eingesetzt und werden nicht an Dritte weitergeleitet. Wir behalten uns vor, die ehemaligen Kunden gelegentlich über Neuigkeiten zu informieren.

URHEBERRECHTE & RECHTSHINWEIS

Alle Rechte (Rezepte, Text, Bilder und Grafiken) der Website www.clausfood.ch behalten wir uns vor. Der gesamte Inhalt darf ohne schriftliche Zusage weder kopiert, noch veröffentlicht oder zum Eigengebrauch verwendet werden. [clausfood](http://clausfood.ch) gibt keine Garantie für die Richtigkeit ihrer Website wie z. B. fehlerhafte oder unvollständige Angaben.

Als Gerichtsstand gilt Luzern, Schweiz.



FOOD FOR YOU!

ZAHLUNGSMÖGLICHKEITEN

Twint auf die Nummer 078 784 13 16
(Beträge bis CHF 300.-)

oder

Einzahlung auf die untenstehende Bankverbindung

Raiffeisen Bank
Bahnhofstrasse 5, 6003 Luzern
CH40 8080 8007 3420 4840 3
Lautend auf Wahlen Lopes dos Santos Cláudia Regina
Hochrütistrasse 23, 6005 Luzern

Empfangsschein

Konto / Zahlbar an
CH40 8080 8007 3420 4840 3
Claudia Regina Wahlen Lopes dos Santos
Hochrütistrasse 23
6005 Luzern

Zahlbar durch (Name/Adresse)

┌ ┌

└ └

Währung Betrag ┌

CHF ┌

└ ┌

Annahmestelle

Zahlteil



Währung Betrag

CHF ┌

└ ┌

Konto / Zahlbar an

CH40 8080 8007 3420 4840 3
Claudia Regina Wahlen Lopes dos Santos
Hochrütistrasse 23
6005 Luzern

Zahlbar durch (Name/Adresse)

┌ ┌

└ └



FOOD FOR YOU!

ZUSATZINFOS FÜR HOCHZEITEN
01.01.2023



FOOD FOR YOU!

BESTELLUNGSVORGANG HOCHZEITSTORTE

Ich nehme eine sehr limitierte Anzahl Hochzeitstorten an.

Eine frühzeitige Reservation des Datums ist deshalb empfehlenswert. Sobald Ihr euer Hochzeitsdatum definiert habt, meldet euch bei mir, damit ich den Termin prüfen kann. Zur definitiven Reservation des Datums ist eine nicht erstattungsfähige Anzahlung von CHF 200 notwendig, Diese wird euch auf der Endabrechnung gutgeschrieben.

Nach der Terminreservation vereinbaren ein persönliches Gespräch.
Dies kann nach Wunsch im Atelier oder per Zoom-/Telefon erfolgen.

Während dem Gespräch können wir auf all Eure Fragen eingehen und die Grösse, Geschmack sowie Dekoration besprechen. Auch sprechen wir über allfällige Zusatzleistungen wie das Sorglospaket, respektive Sweet Table oder Give-Aways, resp. Namensschilder.

Bitte stellt mir im Vorfeld zum Termin euer Moodboard der Hochzeit mit Stilrichtung, Farben, Blumen- und Tischdeko, Location, Hochzeitskleid etc. zu.
Je mehr Unterlagen ich von Euch habe, um so besser kann ich auf euch eingehen. Schliesslich soll die Torte genau zu eurem Tag und damit Euch passen!

Nach unserem Treffen erstelle ich euch eine erste Offerte, allenfalls mit verschiedenen Optionen.
Diese Offerte bitte ich euch dann bis spätestens 30 Tage vor dem Hochzeitsdatum mittels einer Anzahlung von 50% definitiv freizugeben. Der Restbetrag kann bis zum Tag der Abholung/Lieferung beglichen werden. Die Zahlungen erfolgen mittels Banküberweisung.

Kontaktiert mich noch heute, um Eure persönliche Hochzeitstorte zu besprechen!

TASTING

Bei mir könnt Ihr im Rahmen des persönlichen Trefens oder an ausgewählten Daten im Jahr zu einem Probeessen vorbeikommen. In diesem Rahmen könnt Ihr 2-3 Geschmacksrichtungen aus dem Sortiment probieren. Ein Tasting dauert 30-60 Minuten und kostet CHF 50 für zwei Personen. Bei einer Bestellung von mehr als CHF 500 (Lieferung und Blumen ausgenommen) wird der Betrag auf der Endabrechnung gutgeschrieben.

Ansonsten gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen.



FOOD FOR YOU!

GASTGESCHENKE | GIVE-AWAYS

..... BEISPIEL VON CAKEPOP