

Clau's

FOOD FOR YOU!

TORTEN-SORTIMENT

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!

Kontaktiere mich:



+41 78 784 13 16

clausfood@outlook.com

www.clausfood.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, Abholstage/-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. Lass Dich von meinem Menü inspirieren und nimm via Whatsapp, Mail oder Kontaktformular Kontakt mit mir auf.

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 sich leicht voneinander unterscheiden können.

Wenn wir alle Details der Bestellung festgelegt haben, sende ich Dir eine entsprechende Offerte zu. Nachdem Du die Offerte bestätigt hast reserviere ich Deinen gewünschten Bestell-Termin.

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





FOOD FOR YOU!

STEP 1: GRÖSSE

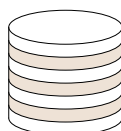
Alle Torten sind mehrschichtig aufgebaut.

XS



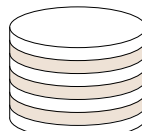
ø 5" | ~13 cm
ca. 8–10 Portionen

S



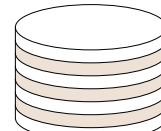
ø 6" | ~15 cm
ca. 10–15 Portionen

M



ø 7" | ~18 cm
ca. 15–20 Portionen

L



ø 8" | ~20 cm
ca. 20–30 Portionen

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 Kaffee 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 Dich bei der Auswahl der richtigen Grösse,
sowie auch für Kombination mit zur Torte passenden Cupcakes verschiedener Grössen.

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 Kuchenarten zu probieren. Gerade auch bei Festen mit Kindern kann so besser auf verschiedene Geschmäcker eingegangen werden.

Damit die Torten auf dem Deko-Tisch oder Tortenbuffet optisch gut 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**

SWISS EXPERIENCE

Vanille-Biscuit mit hausgemachter Beerenmarmelade und belgische Creme (fluffig aus drei Milcharten)

TIRAMISU INTERPRETATION

Kaffee getränktes Vanille-Biscuit mit Cream-Cheese-Füllung und einem Hauch von Kakao

AMARENA DELIGHT

Vanille-Biscuit mit hausgemachter Amarena-Beerenmarmelade und Cream-Cheese-Füllung

PISTACHE DELUX

Vanille-Biscuit mit Pistazien-Füllung kombiniert mit belgischer Creme (fluffig aus drei Milcharten),
angereichert mit hausgemachter Beerenmarmelade

VANILLA LOVERS

Vanille-Biscuit mit Vanille-Bombe-Füllung, zwei Schichten karamelisiert und eine mit Zuckercrunch
optional mit hausgemachter Beerenmarmelade

SCHOKO-BOMBE

Schokoladen-Biscuit mit Truffe-Schokoladen-Ganache
optional mit hausgemachter Beerenmarmelade

SCHOKO-BOMBE WITH CRUNCH

Schokoladen-Biscuit mit Truffe-Schokoladen-Ganache und karamelisierten Pekannüssen

TROPICAL EXPERIENCE

Schokoladen-Biscuit mit weissem Passionsfrucht-Ganache

A TASTE OF BRAZIL

Schokoladen-Biscuit mit zwei Schichten weisser Passionsfrucht-Ganache-Füllung
und einer Schicht Schokoladen-Brigadeiro-Füllung

CITRUS DELIGHT

Schokoladen-Biscuit mit hausgemachter Lemon Curd und Cream-Cheese-Füllung.

DULCE DE LECHE MEETS KOKOS

Vanille-Biscuit mit hausgemachter Dulce-de-Leche-Kokos-Füllung



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 dich persönlich. Am besten geht das, wenn Du mich an all deinen Gedanken teilhaben lässt. Bei Partys und Hochzeiten macht man in der Regel Moodboards mit Stilrichtung, Farben, Blumen- und Tischdeko usw.

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 Cake-Smash - siehe später im Dokument) auf Anfrage.

Der Preis variiert je nach Komplexität des Designs.

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



gelaserte Papierschmetterlinge goldig
(beliebige Formate/Figuren möglich),
essbares Blattgold (24K)

Clau's

FOOD FOR YOU!

BEISPIELE 3 DEKORATION | ERSCHENUNG



Schablonentechnik
mit einzelner Rose



Spachteltechnik uni,
imperfekte Kanten in Gold,
Eukalyptus



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



Spachteltechnik
mehrfarbig
mit Goldsprinkel

Clau's

FOOD FOR YOU!

BEISPIELE 4
DEKORATION | ERSCHENUNG





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

Es empfiehlt sich 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 Basispreis gegenüber dem Standard-Menü etwas zu reduzieren.

Mögliche Adaptionen:

Auf Wunsch kann die Buttercreme durch Schlagsahne ersetzt werden. Gegen Aufpreis können wir das Vanille-Biscuit durch ein zuckerfreies, kindergerechtes Bananen-Biscuit ersetzt werden.





FOOD FOR YOU!

ALLGEMEINE INFORMATIONEN & GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

01.01.2023

BESTELLFRISTEN

Alle 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, 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 Kund:innen 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 Kund:innen können wir keine Haftung mehr übernehmen.

Lieferung von Torten bieten wir nur in Ausnahmefällen und auf Anfrage (z.B. Hochzeiten) an.

Hier verrechnen wir die Kilometerspesen sowie effektiven Stunden.

ETAGERE ODER PRÄSENTATIONSTELLER

Bei Bedarf können bei uns Tortenteller, Etageren usw. gemietet werden.

ALLERGIEN | UNVERTRÄGLICHKEITEN

Die Grundrezepte unserer Kuchen enthalten Eier, Gluten und Laktose.

Auf Wunsch können gegen Aufpreis gluten- und laktosefreie, sowie auch vegane Produkte 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.



FOOD FOR YOU!

GESCHÄFTSFORM & MWST

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

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.

Eine 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.

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.

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.



FOOD FOR YOU!

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. Bereits geleistete Anzahlungen werden zurückerstattet.

WARENPRÜFUNG

Der Käufer hat die Ware bei Ankunft, resp. Übergabe auf die Vollständigkeit/Mängel zu prüfen. Bei abgeholten Waren (wie z.B. 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/die Kundin (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 sowie Instagram [clau_s_food](https://www.instagram.com/clau_s_food) behalten wir uns vor. Der gesamte Inhalt darf ohne schriftliche Zusage weder kopiert, noch veröffentlicht oder zum Eigengebrauch verwendet werden. Clau's Food gibt keine Garantie für die Richtigkeit ihrer Webseite wie z.B. fehlerhafte oder unvollständige Angaben.

Als Gerichtstand gilt Luzern, Schweiz.



FOOD FOR YOU!

ZAHLUNGSMÖGLICHKEITEN

Twint auf die Nummer +41 78 784 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

QR-Code

