

Kanapee für Daheim

Unsere Canapées au Kanapee – originell, passend, lecker. Bestellen Sie leckere Häppchen für Ihr Fest oder Ihre Gästebewirtung zuhause. Von rustikal-fränkisch bis edel, von kalt bis heiß, von herzhaft bis süß, frisch & fruchtig, gesund & lecker oder traumhaft süchtig. Wir erstellen Ihnen Ihr individuelles Angebot zu einem fairen Preis.

Unsere Kuchen und Torten – individuell, köstlich, hausgemacht. Sprechen Sie uns einfach an. Vorbestellung mindestens drei Tage vorher.

Torten (28cm)	Preis €	
Schwarzwälder Kirschtorte	23,--	Der Klassiker unter den Torten. Saftig, fruchtig, sahnig, mit einem guten Schuss Kirschkör.
Hawaii-Kuppel-Torte (dunkler Biskuit)	22,--	Eine vornehme Ananas-Joghurt Kuppel mit ansprechender Optik.
Walnuss-Amaretto-Kuppel-Torte mit Marzipan	23,--	Der Hochgenuss für Nussfans. Heimische Walnüsse mit leckeren Amarettinis und lockerer Sahne treffen sich unter einer Kuppel aus Marzipan und Schokolade.
Latte Macchiato Torte	22,--	Kühle Erfrischung, Espresso-Sahne mit Vanille-Sahne und Schoko-Bohnen.
Joghurt-Frucht-Kuppeltorte (Himbeer, Erdbeer, Zitrone...)	21,--	Wir gestalten Ihre Joghurt-Frucht-Kuppeltorte nach Ihren Wünschen mit einem Biskuitgitter oder Sahnedekoration.
Käse-Sahne-Torte mit Fruchtspiegel	22,--	Ein Klassiker mal anders. Fruchtige Käsesahne, besonders schön in der Erdbeersaison.
Frische Sommertorte mit Pfirsichen oder Aprikosen	22,--	Ein fruchtig-frischer Sahnegenuss mit einem Joghurt-Aranca Spiegel.
Marmorierte Schoko-Sahne-Torte	22,--	Schokosahne und Vanillesahne treffen sich in dieser cremigen Versuchung in inniger Marmorierung.
Bananen-Schoko-Sahne-Torte	22,--	Besonders beliebt bei Kindern und dem männlichen Geschlecht, dekoriert mit Bananenchips.
Kirsch-Mandel-Baiser-Torte	21,--	Ein Publikumsliebbling – Kirschen, Sahne und ein locker-leichter Deckel aus Mandelbaiser.
Charlotte mit Fruchtfüllung nach Wahl	23,--	Eine Königin unter den Torten. Kuppel mit einer marmeladengefüllten Biskuitrolle und Sahnefüllung.
Mokka-Buttercreme-Torte	23,--	Trotz Butter leicht und locker. Hauchdünne Böden mit frisch gebrühtem Espresso getränkt, verbunden mit einer feinen schicht leichter Buttercreme.
Frankfurter Kranz	23,--	Klassisch, cremig und unheimlich gut. Rührteig mit Marmelade sowie Vanille- und Schokobuttercreme gefüllt, außen frisch geröstete gehackte Mandeln
Kuchen (28cm)		
Mandarinen-Schmandkuchen	14,--	Ein Publikumsliebbling. Cremiger Käsekuchen mit fruchtigen Mandarinstückchen und Mandelblättchen. Mürbteig.
Bienenstich mit Vanille-Sahne	14,--	Unser Renner. Lockerer Biskuit mit Mandelblättchen gebacken und gefüllt mit Vanillesahne.
Käsekuchen	14,--	Unser Käsekuchen ist cremig und locker durch Sahne und reines Rapsöl. Ein klassischer Genuss.
Käsekuchen mit Mohn	14,--	Der Klassiker auch mit einer feinen Schicht Mohn über dem Mürbteigboden.
Käsekuchen mit Äpfeln und Streuseln	14,--	Zwei Lieblinge kombiniert: Käsekuchen mit Äpfeln kommt immer gut an.
Apfelkuchen, gedeckt oder mit Streuseln	14,--	Fast das ganze Jahr aus eigenen Äpfeln, klassisch, fruchtig, gut. Auf Wunsch mit Rosinen.
Apfel-Schmandkuchen (Mandelteig)	14,--	Mandel-Mürbteig mit feinem Zimtaroma, gefüllt mit cremiger Käsemasse, geschnittenen Äpfeln und einem Teiggitter oben drauf.
Apfelkuchen mit Pecan/Walnuss-Kruste	14,--	Ein Publikumsliebbling. Rührteig mit Apfelhälften und einer Kruste aus Nüssen in Ahornsirup, glasiert mit Aprikosenmarmelade. Nicht nur für Nussliebhaber.

Wiener Apfelkuchen	14,--	Eine Variation. Sahneguss und Mandelblättchen verstecken Apfelhälften auf Mürbteig.
Apfel-Wein-Torte mit Sahne	14,--	Äpfel mit einem halben Liter Frankenwein in Mürbteig, darauf Sahne bestäubt mit Kakao.
Obstkuchen (Erdbeer, Himbeer, bunt...)	14,--	Unser Obstkuchenteig ist saftig und formschön mit Orangensaft und reinem Rapsöl gebacken. Belag nach Wunsch und Saison, mit oder ohne Alkohol.
Saftiger Karottenkuchen mit Frischkäse-Guss	14,--	Ein saftiger Klassiker der Vollwertküche, sündig verhüllt mit einem köstlichen weißen Guss.
Sekt-Zitronenkuchen	14,--	Saftiger Sandteig, getränkt mit einem ganzen Piccolo Sekt. Ein „fester“ Kuchen, spritzig und doch bodenständig. Guss nach Wunsch.
Nusskuchen Birne Helene	14,--	Mürbteig gefüllt mit einer saftigen Nussfüllung, darin eingebettet Birnenhälften mit Preiselbeerfüllung. Glasiert mit Aprikosenmarmelade.
Philadelphia-Kirsch-Kuchen	14,--	Ein Hit aus den 80ern. Extrem leckerer Bröselboden aus Butterkeksen, darauf eine Frischkäsecreme mit Kirschen als Abschluss.
Blechkuchen (30x40cm)		
je 20 Stücke		
Donauwellen	18,--	Ein klassischer Genuss mit weißem und braunem Rührteig, Kirschen, Buttercreme und Schokolade.
Obstkuchen vom Blech (Erdbeer, Himbeer, bunt)	18,--	Unser Obstkuchenteig ist saftig und formschön mit Orangensaft und reinem Rapsöl gebacken. Belag nach Wunsch und Saison, mit oder ohne Alkohol.
Schmandschnitten mit Obst (Erdbeer, Himbeer, Pfirsich...)	20,--	Sehr schön anzuschauen und immer lecker. Unser Obstkuchenboden mit Früchten und Guss, darauf eine Schmandfüllung, garniert mit Sahne.
(je 16 Stücke)		
Glühweinschnitten mit Mandeln	14,--	Im Winter immer ein Genuss. Rührteig mit Schokolade und Glühwein, Guss aus Glühwein mit frisch gerösteten Mandelblättchen bestreut.
Versunkener Apfelkuchen mit Streuseln	14,--	Saftiger Rührteig mit Apfelstückchen und Streuseln.
Apfel-Käse-Kuchen mit Gitter	16,--	Mürbteig mit Apfelhälften und Käsemasse, darauf ein Teiggitter. Sehr ergiebig und lecker
Walnuss-Karotten Schnitten mit Frischkäse-Guss	14,--	Gemahlene Walnüsse und saftige Karotten – der Klassiker aus der Vollwertküche auf dem Blech
Kirschkuchen mit Streuseln	14,--	Rührteig mit Kirschen und butterigen Streuseln
Hefekuchen mit Obst und Streuseln	14,--	Je nach Saison, am besten im Spätsommer und Herbst mit heimischen Zwetschgen – ein Stück Heimat und Tradition.

Preise gültig ab 01.03.2009 – Änderungen vorbehalten.