

Kuchenkatalog



CAFÉHAUS SIESMAYER
SIESMAYERSTR. 59
60323 FRANKFURT
TEL. 069 / 900 29 200

www.cafe-siesmayer.de

INSTAGRAM // [cafehaussiesmayer](https://www.instagram.com/cafehaussiesmayer)

Kuchen- und Tortenangebot

Apfelkuchen

(ohne Alkohol)

Französischer Apfelkuchen mit Mürbeteig, Mandelmasse,
Wellant Äpfeln und Vanillecrème
enthält Gluten, Ei, Laktose, Schalenfrüchte, Fructose



Ø 16 cm (6 Stück)
€ 29,20

Mitnahmepreis
Ø 26 cm (12 Stück)
€ 50,70

Stück
€ 5,20

Ø 16 cm (6 Stück)
€ 32,00

Restaurantpreis
Ø 26 cm (12 Stück)
€ 56,70

Stück
€ 5,90

Rahmkuchen

(ohne Alkohol)

Klassischer Rahmkuchen mit Mürbeteigboden, saisonalem Obst,
gehobelten Mandeln und Rahmguss
enthält Gluten, Ei, Laktose, Schalenfrüchte, Fructose



Ø 26 cm (10 Stück)
€ 46,30

Mitnahmepreis

Stück
€ 5,10

Ø 26 cm (10 Stück)
€ 51,65

Restaurantpreis

Stück
€ 5,50

Zwetschge-Haselnuss (Saisonal verfügbar)

(ohne Alkohol)

Saftige Haselnuss-Sandmasse und ein knuspriger Mürbeteigboden als Basis, abgerundet wird das Ganze von frischen Zwetschgen, Butterstreuseln und einer dünnen Schicht Aprikosenkonfitüre
enthält Gluten, Nüsse, Ei, Laktose, Schalenfrüchte, Fructose



Ø 16 cm (6 Stück)
€ 32,50

Mitnahmepreis
Ø 26 cm (10 Stück)
€ 54,20

Stück
€ 5,45

Ø 16 cm (6 Stück)
€ 36,50

Restaurantpreis
Ø 26 cm (10 Stück)
€ 59,50

Stück
€ 6,10

Käsekuchen

(ohne Alkohol)

Gebackener Käsekuchen aus cremiger Quarkmasse mit frisch geriebener Zitrone und Vanille auf einem dünnen Mürbeteigboden mit einer Schicht Aprikosenkonfitüre
enthält Gluten, Ei, Laktose, Fructose



Ø 16 cm (8 Stück)
€ 31,50

Mitnahmepreis
Ø 26 cm (14 Stück)
€ 52,90

Stück
€ 5,20

Ø 16 cm (8 Stück)
€ 35,90

Restaurantpreis
Ø 26 cm (14 Stück)
€ 59,00

Stück
€ 5,90

Citron Framboise (ohne Alkohol)

Nougat Knusperschicht auf einem Haselnuss-Mürbeteigboden mit Nougatcrème, Zitronencreme und Wiener Boden gefüllt, bedeckt mit frischen Himbeeren
enthält Fructose, Ei, Laktose, Nüsse, Gluten, Soja, Schalenfrüchte



Ø 16 cm (6 Stück)
€ 32,00

Mitnahmepreis
Ø 26 cm (10 Stück)
€ 62,00

Stück
€ 6,95

Ø 16 cm (6 Stück)
€ 36,50

Restaurantpreis
Ø 26 cm (10 Stück)
€ 69,45

Stück
€ 7,75

Limonen Joghurt Torte (mit Alkohol)

Joghurt Limetten Mousse mit Grand Marnier, Mandelbiskuit, Mürbeteig und frischen Limetten
enthält Gluten, Ei, Laktose, Schalenfrüchte, Fructose, Alkohol, Soja



Ø 16 cm (6-8 Stück)
€ 29,80

Mitnahmepreis
Ø 26 cm (12 Stück)
€ 57,35

Stück
€ 5,50

Ø 16 cm (6-8 Stück)
€ 33,30

Restaurantpreis
Ø 26 cm (12 Stück)
€ 64,30

Stück
€ 6,20

Sachertorte (mit Alkohol)

Schokoladentorte, deren Böden mit Orangensaft, Apricot Brandy und Grand Marnier getränkt und mit Alpe Pragas Marillen-Aufstrich bestrichen werden, überzogen mit dunkler Schokoladenglasur
enthält Gluten, Fructose, Laktose, Ei, Soja, Alkohol



Ø 16 cm (8 Stück)
€ 39,70

Mitnahmepreis
Ø 26 cm (16 Stück)
€ 75,75

Stück
€ 6,25

Ø 16 cm (8 Stück)
€ 44,40

Restaurantpreis
Ø 26 cm (16 Stück)
€ 83,10

Stück
€ 6,95

Siesmayer Torte (mit Alkohol)

Mürbeteig- und Haselnussböden mit Krokant und Schokolade, gefüllt mit Karamellcrème, Orangencreme, Haselnussgeist und einer Nougat Knusperschicht, überzogen mit Schokoladenglasur
enthält Laktose, Fructose, Ei, Schalenfrüchte, Nüsse, Gluten, Alkohol, Soja



Ø 16 cm (8 Stück)
€ 39,20

Mitnahmepreis
Ø 26 cm (14 Stück)
€ 74,10

Stück
€ 6,20

Ø 16 cm (8 Stück)
€ 44,40

Restaurantpreis
Ø 26 cm (14 Stück)
€ 82,90

Stück
€ 6,90

Tarte Maracuja (ohne Alkohol)

Mürbeteigboden und Schokoladen-Sandmasse mit Passionsfruchtcrème
und Maracuja-Schokoladen-Ganache
enthält Gluten, Ei, Fructose, Laktose, Schalenfrüchte, Nüsse, Soja



Ø 16 cm (6 Stück)
€ 31,50

Mitnahmepreis
Ø 26 cm (12 Stück)
€ 58,40

Stück
€ 5,85

Ø 16 cm (6 Stück)
€ 34,60

Restaurantpreis
Ø 26 cm (12 Stück)
€ 65,20

Stück
€ 6,50

Schwarzwälder Kirschtörtchen (mit Alkohol/glutenfrei)



Gluten free

Feiner, glutenfreier Schokoladenbiskuit mit Schokoladenmousse, Kirschgelée-Kern und weißer
Kirschwassermousse, verziert mit weißen Schokoladenraspeln,
einem Zartbitterplättchen und einer leichten Kirschcrème
enthält Laktose, Fructose, Ei, Schalenfrüchte, Soja, Lecithine, Alkohol



9 Stück
€ 51,30
(Bestellung 1 Tag im Voraus)

Mitnahmepreis

Stück
€ 5,95

9 Stück
€ 55,60
(Bestellung 1 Tag im Voraus)

Restaurantpreis

Stück
€ 6,65

New York Cheesecake (ohne Alkohol/glutenfrei)



Cremiger New York Cheesecake auf einem knusprigen Streuselboden,
abgerundet durch einen fruchtigen Zitronenspiegel
enthält Laktose, Fructose, Ei



Ø 16 cm (6 Stück)
€ 24,20

Mitnahmepreis
Ø 26 cm (16 Stück)
€ 72,50

Stück
€ 5,75

Ø 16 cm (6 Stück)
€ 26,60

Restaurantpreis
Ø 26 cm (16 Stück)
€ 79,75

Stück
€ 6,50

Deutscher Erdbeerkuchen (Saisonal verfügbar) (ohne Alkohol)

Der deutsche Erdbeerkuchen besteht aus einem knusprigen Mürbeteigboden mit
Makronenmasse. Abgerundet mit Himbeer-Johannisbeer Konfitüre, einem feinem Wienerboden
und Vanille Crème Patissière. Die frischen Erdbeeren werden mit einem feinen Geleeguss
abgeglänzt.

enthält Fructose, Gluten, Eier, Laktose, Mandeln



Ø 16 cm (6 Stück)
€ 31,00
(Bestellung 2 Tage im Voraus)

Mitnahmepreis

Ø 26 cm (12 Stück)
€ 60,10
(Bestellung 2 Tage im Voraus)

Ø 16 cm (6 Stück)
€ 34,10
(Bestellung 2 Tage im Voraus)

Restaurantpreis

Ø 26 cm (12 Stück)
€ 67,40
(Bestellung 2 Tage im Voraus)

Japanische Geburtstagstorte

(mit Alkohol, auf Wunsch auch ohne Alkohol für Kinder)

Die japanische Geburtstagstorte besteht aus einem Wiener Biskuit, gefüllt mit Crème Pâtissière, Kirschwasser, Crème-fraîche-Sahne. Abgerundet wird die japanische Geburtstagstorte mit gemischten frischen Beeren. (Das Schokoladen Schild ist **nicht** inbegriffen)
enthält Ei, Gluten, Laktose, Fructose, Alkohol

Ein Schild aus weißer Schokolade mit Wunschtext, kann zusätzlich dazu bestellt werden.



Mitnahmepreis

Ø 16 cm (6-8 Stück)
€ 53,50
(Bestellung 2 Tage im Voraus)

Ø 26 cm (14 Stück)
€ 70,90
(Bestellung 2 Tage im Voraus)

Restaurantpreis

Ø 16 cm (6-8 Stück)
€ 60,10
(Bestellung 2 Tage im Voraus)

Ø 26 cm (14 Stück)
€ 82,60
(Bestellung 2 Tage im Voraus)

Schokoladen Schild

(alle Informationen finden Sie auf S. 25 des Kuchenkatalogs)

Klein
(5 x 7 cm)
€ 5,15

Mittel
(9 x 6 cm)
€ 7,25

Groß
(11 x 7 cm)
€ 9,40

Pâtisserieangebot

Frankfurter Kranz (mit Alkohol)

Der Frankfurter Kranz besteht aus einem Wiener Boden getränkt mit Zitronensaft, französischer Buttercrème mit Arrak, Johannisbeerkonfitüre, Haselnuss Krokant und Amarenakirschen
enthält Gluten, Ei, Laktose, Nüsse, Fructose, Alkohol, Schalenfrüchte



Mitnahmepreis

Ø 26 cm
€ 52,70
(Bestellung 5 Tage im Voraus)

Stück
€ 5,80

Restaurantpreis

Ø 26 cm
€ 59,10
(Bestellung 5 Tage im Voraus)

Stück
€ 6,50

Chocolat Framboise (ohne Alkohol/glutenfrei)

nicht als runde Anlasstorte erhältlich, siehe Seite 17



Gluten free

Schokoladenbiskuit gefüllt mit Himbeergelee, Himbeer-Ganache, Nougat-Ganache und Crème-fraîche-Sahne, überzogen mit Schokoladenglasur und verziert mit frischen Himbeeren
enthält Ei, Fructose, Laktose, Schalenfrüchte, Nüsse, Soja



Mitnahmepreis

Stück
€ 6,75

Restaurantpreis

Stück
€ 7,50

Frou Frou (Saisonal verfügbar)
(ohne Alkohol)

Haselnuss-Zimt-Biskuitboden mit Nougat-Crème-fraîche-Sahne, Lemon Curd, Orangen-Knusper-Ganache, überzogen mit Schokoladenglasur
enthält Fructose, Laktose, Gluten, Nüsse, Ei, Soja



Mitnahmepreis
Stück
€ 6,45

Restaurantpreis
Stück
€ 7,20

Opéra
(mit Alkohol)

nicht als runde Anlasstorte erhältlich, siehe Seite 20

Mandelbiskuit, Karamell-Rum-Buttercreme, Schokoladen-Ganache, Kaffee, überzogen mit Schokoladenglasur
enthält Gluten, Ei, Laktose, Alkohol, Schalenfrüchte, Nüsse, Soja



Mitnahmepreis
Stück
€ 6,65

Restaurantpreis
Stück
€ 7,35

Erdbeer Tartelette (Saisonal verfügbar) (ohne Alkohol)

Mürbeteigboden mit Marzipanmasse, Vanillecrème und frischen Erdbeeren
enthält Gluten, Ei, Laktose, Schalenfrüchte



Ø 16 cm

€ 37,40

(Bestellung 1 Tag im Voraus)

Mitnahmepreis

Ø 26 cm

€ 62,00

(Bestellung 1 Tag im Voraus)

Stück

€ 6,60

Ø 16 cm

€ 43,00

(Bestellung 1 Tag im Voraus)

Restaurantpreis

Ø 26 cm

€ 69,80

(Bestellung 1 Tag im Voraus)

Stück

€ 7,40

Aprikosen Tartelette (Saisonal verfügbar) (ohne Alkohol)

Mürbeteigboden mit Marzipan-Sandmasse, Vanille-Crème Pâtissière und frischen Aprikosen
enthält Gluten, Ei, Laktose, Schalenfrüchte



Mitnahmepreis

Stück

€ 6,90

Restaurantpreis

Stück

€ 7,60

Beeren Tartelette (Saisonal verfügbar)
(ohne Alkohol)

Mürbeteigboden mit Marzipanmasse, Zitronen-Vanillecrème und frischen Beeren
enthält Gluten, Ei, Laktose, Mandeln



Mitnahmepreis
Stück
€ 6,90

Restaurantpreis
Stück
€ 7,60

Swiss Rübli (Saisonal verfügbar)
(ohne Alkohol/glutenfrei)



Gluten free

Saftige Karotten-Biskuit-Böden mit Mandeln, gefüllt mit Karotten-Frischkäsecreme,
umhüllt von gerösteten Mandelblättchen, verziert mit einem süßen Karotten-Chip
enthält Ei, Fructose, Laktose, Schalenfrüchte



Mitnahmepreis
Stück
€ 5,80

Restaurantpreis
Stück
€ 6,45

Amalfi Törtchen

(ohne Alkohol)

Das Amalfi Törtchen besteht aus einer Zitronencreme und Zitronensahne,
mit Mandel-Dacquoise, einer Knusperschicht, Müsbeteig und Baiser
enthält Gluten, Ei, Laktose, Fructose, Schalenfrüchte



Mitnahmepreis

Stück

€ 6,45

Restaurantpreis

Stück

€ 7,00

Mille Fraise Pistache (Saisonal verfügbar)

(ohne Alkohol)



Feiner Blätterteig, geschichtet mit Pistazien-Praliné, Pistaziencrèmeux
und frischen Erdbeeren

enthält Pistazie, Ei, Steinfrüchte, Fructose, Gluten, Laktose, Honig

Mitnahmepreis

Stück

€ 6,95

Restaurantpreis

Stück

€ 7,75

Fraisier
(saisonal/mit Alkohol)

Sahnebiskuit gefüllt mit Pistazienbuttercrème, Kirschwasser und Erdbeeren
enthält Gluten, Ei, Laktose, Schalenfrüchte, Fructose



Mitnahmepreis
Stück
€ 6,60

Restaurantpreis
Stück
€ 7,35

La petite étagère
(teilweise mit Alkohol)

Eine saisonal variierende Auswahl an fünf Petites.
Kontaktieren Sie uns gerne telefonisch für genauere Informationen.
enthält Gluten, Ei, Laktose, Schalenfrüchte, Soja, Alkohol



Mitnahmepreis
€ 14,50

Restaurantpreis
€ 16,10

Vegan Pastry

Vegan Apple Pie (ohne Alkohol)



Vegane Sandmasse mit Wellant Äpfeln, Veganer Hafermürbeteig und Aprikosenkonfitüre
enthält Gluten, Fructose, Soja, Hülsenfrüchte



Mitnahmepreis
€ 5,35

Restaurantpreis
€ 5,85

Vegan Passion (ohne Alkohol/glutenfrei)



Gluten free

Veganes Fruchtmousse von Mango und Maracuja auf Basis von Tofu, glutenfreie Schokoladen
Sandmasse und Mandel Crumble, überzogen mit Mango-Maracuja-Spiegel
enthält Fructose, Soja, Schalenfrüchte, Hülsenfrüchte



Mitnahmepreis
€ 6,95

Restaurantpreis
€ 7,75

Vegan Opéra
(ohne Alkohol)



Vegane Mandel-Sandmasse mit Espresso, Schokoladen-Ganache, aufgeschlagener Vanillecrème, Haselnusscrème, Mandelknusperschicht und veganer Kaffee-Schokoladenglasur
enthält Schalenfrüchte, Nüsse, Soja, Gluten



Mitnahmepreis
€ 7,00

Restaurantpreis
€ 7,50

Veganer Apfelstrudel
(mit Alkohol)



Veganer Strudelteig gefüllt mit Äpfeln, Sultaninen, Mandeln,
verfeinert mit Rum und Zimt
enthält Fructose, Gluten, Schalenfrüchte, Alkohol



Mitnahmepreis
€ 3,50

Restaurantpreis
€ 5,50

Wahlweise serviert mit einer hausgemachten veganen Vanillesauce

Vegane Schlagcreme auf Linsenbasis verfeinert mit Vanille, Kurkuma
und einer fruchtigen Zitrusnote
enthält Hülsenfrüchte, Fructose

Mitnahmepreis
€ 1,00

Restaurantpreis
€ 1,00

Individuelles Kuchen- und Tortenangebot

Individuelle Kuchen und Torten (auf Bestellung):

Wir bieten Ihnen gerne individuelle Torten, gerne auch 3-stöckige, in Absprache mit unserem Konditorei-Team, an.

Bitte kontaktieren Sie diesbezüglich unser Sales-Team
T.: 069 900290 | E-Mail: sales@cafe-siesmayer.de

Sprechen Sie uns an – Wir beraten Sie gerne!

Größen der rechteckigen Kuchen

Folgende Anlassorten sind nur rechteckig erhältlich:

Opéra	18 x 14 cm – ca. 6 Stücke	€ 39,90
	23 x 18 cm – ca. 10 Stücke	€ 66,50
	27 x 14 cm – ca. 15 Stücke	€ 99,75
	36 x 18 cm – ca. 20 Stücke	€ 133,00
	45 x 27 cm – ca. 30 Stücke	€ 199,50
	45 x 36 cm – ca. 40 Stücke	€ 266,00
Frou Frou	18 x 14 cm – ca. 6 Stücke	€ 38,70
	23 x 18 cm – ca. 10 Stücke	€ 64,50
	27 x 14 cm – ca. 15 Stücke	€ 96,75
	36 x 18 cm – ca. 20 Stücke	€ 129,00
	45 x 27 cm – ca. 30 Stücke	€ 193,50
	45 x 36 cm – ca. 40 Stücke	€ 258,00
Chocolat Framboise	18 x 10 cm – ca. 6 Stücke	€ 40,50
	20 x 18 cm – ca. 10 Stücke	€ 67,50
	30 x 18 cm – ca. 15 Stücke	€ 101,25
	36 x 20 cm – ca. 20 Stücke	€ 135,00
	40 x 27 cm – ca. 30 Stücke	€ 202,50
	48 x 30 cm – ca. 40 Stücke	€ 270,00
Fraisier	24 x 10 cm	€ 39,60
	25 x 16 cm	€ 66,00
	30 x 20 cm	€ 99,00
	32 x 25 cm	€ 132,00
	40 x 30 cm	€ 198,00
	50 x 32 cm	€ 264,00

Lieferkosten

Lieferung innerhalb Frankfurts (bis 5 km)	netto € 26,17
Lieferung außerhalb Frankfurts (ab 5 km)	netto € 26,17
+ Preis pro km	netto € 2,85
+ ggf. Aufbau durch Konditor vor Ort, Preis pro Stunde	brutto € 52,36







Schokoladen Schilder

Eine schöne und einfache Verzierung für Ihren Kuchen oder Ihre Torte

Je Schild

(Preis variiert je nach Größe)

Klein
(5 x 7 cm)
€ 5,15

Mittel
(9 x 6 cm)
€ 7,25

Groß
(11 x 7 cm)
€ 9,40



Beispiel mit einem kleinen Schild



Fondant-Aufleger

Fondant-Aufleger in verschiedenen Größen

Je Aufleger

(Preis variiert je nach Aufwand)

Ø 14 cm
€ 25,00

Ø 20 cm
€ 29,50

Blumen Verzierung

Dekor-Blumen unterschiedlicher Art



Rosen

(inklusive grüner Blätter)

Bis 7 Blätter
€ 6,00

Ab 9 Blätter
€ 8,00

2 Knospen

(entsprechen einer 7 Blättrigen Rose)

€ 6,00

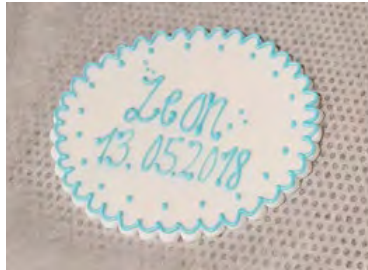
Ausgestochene Blumen

(Preis variiert je nach Menge)

€ 6,50

Fondant Schilder

Eine schöne und einfache Verzierung für
Ihren Kuchen oder Ihre Torte



Bis 3 Wörter

€ 9,00

Ab 4 Wörter

€ 12,00

(Preis variiert je nach Aufwand)

Fußabdrücke

Paarweise ausgestochene
Fußabdrücke



Bis 6 Paar Füße

€ 9,00

7 bis 12 Paar Füße

€ 17,00

Schmetterlinge

Ausgestochene Schmetterlinge im 3er Set.
(klein, mittel, groß)



Je Set

€ 3,00

Dekor-Figuren

Marzipan und Fondant Figuren in
verschiedenen Größen



Grundfigur

Höhe 6 cm

€ 20,00

Stehende Figur

Höhe 7 cm

€ 20,00

Höhe 14 cm

€ 30,00

Liegende Figur

Länge 7 cm

€ 15,00

Länge 14 cm

€ 28,00

Fondant Schuhe

Schuhe unterschiedlicher Art.



Je Paar

Maße ca. 7x4 cm

€ 18,50

Extras

Schleife, Schal, Blümchen

€ 2,00

Bitte beachten Sie, dass das Modellieren von aufwendigen Figuren min. 5 Tage Vorlaufzeit benötigt.