



anbei findet ihr einige Informationen zu eurer Wunschtorte.

- *Euer Wunschtermin ist erst nach getätigter Anzahlung fest reserviert! Hier bekommt ihr von mir eine Bestätigung.*
- *Sollte euer Event aus irgendeinem Grund nicht stattfinden können, dürft ihr es natürlich verschieben. Hierbei fällt eine Gebühr von 40€ an.*
- *Bei Stornierung bis zu 6 Wochen vorher, fällt eine Gebühr von 75€ an. Über den Restbetrag bekommt ihr einen Gutschein den ihr jederzeit einlösen oder verschenken könnt.*
- *Bei kurzfristigen Stornierungen bis zu 6 Wochen vorher besteht keine Rückzahlungsverpflichtung der Anzahlung.*
- *Sollte ein anderer Kunde euren Termin buchen, bekommt ihr eure Anzahlung abzüglich einer Bearbeitungsgebühr zurück.*
- *Falls ihr direkt nach dem Event im Urlaub seid, solltet ihr euer Zahlungsziel bitte vorher abklären.*
- *Der Aufbau bleibt weiterhin kostenlos da ich möchte, dass es nachher ein schönes Ergebnis gibt!*
- *Den weiteren Anschnitt der Torte bzw. Beratung der Gäste könnt ihr gerne dazu buchen, hierbei fällt auch weg, dass ihr evtl. ausgeliehene Platten/Etageren zurückbringen müsst, da ich diese gleich wieder mitnehme!*
- *Platten, Gläser und Etagere leihe ich euch gern aus, hierbei fällt keine Leihgebühr an. Sollte etwas kaputt bzw. verloren gehen, erlaube ich mir dies in Rechnung zu stellen!*
- *Falls ihr etwas zum Zurückgeben habt, könnt ihr dies entweder im Tortenstudio machen, oder nach vorheriger Absprache auch wo anders bzw gut verpackt schicken. (Bitte bis spätestens 5 Tage nach eurem Event)*

Konto: **Mia Thoma** IBAN: DE89641400360894528900 BIC: COBADEFFXXX

Einverständnis Kunde: _____

Mia's Bakery - Hanfländerstr. 3 - 72414 Rangendingen - 0170/1638914



Biskuit:

Hier könnt ihr den Boden für eure Torte wählen, auch hier sind besondere Wünsche natürlich umsetzbar!

hell (vanille), dunkel (schoko)

Tortencreme:

Hier findet ihr Geschmacksvorschläge für eure Torte bzw. Cupcakes und Cakepops, gern dürft ihr auch selbst mischen,

Amarena, Amaretto, Ananas, Birne, Vanille, Apfel, Oreo Cookie, Minze, Eierlikör, Erdbeere, Haselnuss, Heidelbeere, Himbeere, Holunderbeere, Irish-Cream, Karamell, Kirsch, Latte Macchiato, Marshmallow, Pfirsich-Maracuja, Orange, Limette, Champagner, Mango, Kokos, Schwarze Johannisbeere, Tiramisu, Pistazie, Toffee, Trüffel-Praline, Cheesecake, Wiener Mandel, Zitrone, Pfirsich Melba, Waldfrucht, Mandarine, Himbeer-Limette, Schoko-Banane, Schoko-Kirsch... uvm.

Cupcakes:

Hier findet ihr Vorschläge mit bereits fertigen Mischungen.

Speziellen Wünschen oder eigenen Ideen komme ich aber gerne nach!

Chai-Marshmallow, Zimt mit Baiser, Schoko oder Double/Triple Schoko, Vanille, Holunder-Erdbeer, Banane-Schoko, Eierlikör-Schoko, Champagner Donauwelle, Nutella, Himbeer-Limette, Coffee, Blueberry-Cheesecake, Snickers, Carrot Cheesecake... uvm.