

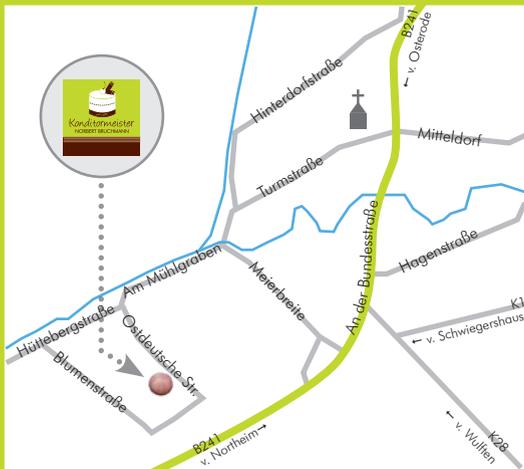


WEITERE LECKEREIEN

Nußsahnetorte
 Schoko-Ananastorte
 Moccasahnetorte
 Himbeersahnetorte
 Joghurtsahnetorten (vers. Obstfüllungen)
 Pfirsich-Melba
 Eierlikörsahnetorte
 Lübecker-Nußsahne
 Erdbeersahnetorte
 Schwarzwälderkirschtorte
 Mandarinen-Cointreau-Torte
 Pariser-Trüffelcremetorte
 Grand-Marnier-Preiselbeertorte
 Frankfurter Kranz

KUCHEN VOM BLECH

Butterkuchen mit Schmand
 Bienenstich (gefüllt)
 Obst mit Schmand
 Pflaumenkuchen mit Streusel
 Apfelkuchen
 Johannisbeerkuchen mit Marzipangitter
 Stachelbeer- oder Kirschbaiser
 Käsekuchen mit Obst



Konditormeister
 NORBERT BRUCHMANN

Konditormeister
 Norbert Bruchmann
 Ostdeutsche Straße 12
 37520 Osterode/ Dorste

Telefon 05552 7734
 Mobil 0171 370 10 68

WWW.DERKONDITOR.COM



Finde uns auf Facebook
 KonditorBruchmann





KONDITOR AUS LEIDENSCHAFT

Kuchen und Torten nach klassischen und neuen Rezeptideen, abwechslungsreiche Leckereien und noch mehr Backwaren werden von mir seit 1989 in meiner Haus Konditorei in sorgfältiger Handarbeit hergestellt. Hier möchte ich Ihnen eine kleine Auswahl meines breit gefächerten Angebotes vom Butterkuchen bis zur Festtagstorte präsentieren.

NUR FÜR SIE!

Ob Hochzeitstorten nach Ihren Vorstellungen, individuelle Motto-Torten, Kuchen oder Tortenklassiker, für jeden Anlass stelle ich mit Ihnen die passende Auswahl zusammen. Dabei können Sie sich immer sicher sein, dass ohne Konservierungsstoffe und künstliche Aromen gearbeitet wird. Die Marzipan- und Zuckerverzierungen sind natürlich alle handgefertigt.

Lassen Sie sich von mir beraten, treffen Sie Ihre Auswahl und denken Sie immer daran, dass für mich besondere und ausgefallene Wünsche kein Problem sind.

Ihr Konditormeister
Norbert Bruchmann

EINE KLEINE AUSWAHL



IRISH-COFFEE TORTE
Mocca- und Whiskysahne

KLEINGEBÄCK
Mandelhörnchen, Nougatringe,
Schweineohren, Spritzgebäck,
Nußbecken, Ochsenaugen



SAHNE-BAISER TORTE
mit Orangen-, Blaubeeren,
Himbeeren oder Erdbeeren



SCHMANDKUCHEN
mit Kirschfüllung

INDIVIDUELL GESTALTET



Vielfältige Möglichkeiten der Gestaltung. Bis zu fünf Etagen können aufgebracht werden. Verschiedene Tortenfüllungen sind möglich.



Ganz nach Ihren Wünschen, Vorstellungen und dem jeweiligen Anlass kreiere ich Ihre ganz persönliche Torte.