CAFÉ RAZEN

KONDITOREI SEIT 1953

TORTEN UND KUCHEN

FOLGEN SIE UNS auf Instagram „caferazen“

CAFÉ RAZEN KONDITOREI SEIT 1953 · Sichelstraße 26 · 54290 Trier · Tel. 0651/42980

CAFÉ RAZEN

KONDITOREI SEIT 1953

LIEBE KUNDINNEN UND KUNDEN

Unsere Kuchen und Torten werden frühmorgens frisch von unserem Team in der Backstube gefertigt. Dabei legen wir großen Wert auf beste Rohstoffe und kreative Handwerkskunst. Neben Torten und Kuchen fertigen wir des weiteren Gebäck, Croissants, Kreationen aus Kuvertüre und von Frühsommer bis Herbst auch Eis an.

Mit dieser Broschüre möchten wir Ihnen unsere vielfältige Auswahl an Kuchen und Torten vorstellen. Da wir unseren Fokus auf saisonale Produkte richten, gibt es immer wieder auch Neues in unserem Angebot.

Bitte bestellen Sie mindestens zwei Tage im Voraus. Sie können telefonisch zu unseren Geschäftszeiten oder per E-Mail *bestellung@cafe-razen.de* bestellen.

Herzliche Grüße

ELISABETH AMBROSIUS UND TEAM

CAFÉ RAZEN KONDITOREI SEIT 1953 · Sichelstraße 26 · 54290 Trier · Tel. 0651/42980

CAFÉ RAZEN

KONDITOREI SEIT 1953

FESTTAGSTORTEN

Für Feste wie Geburtstage und Hochzeiten backen wir hausgemachte Torten und Kuchen. Wenn Sie Interesse haben, können Sie aus folgenden Geschmacksrichtungen wählen:

Tortenboden:
Heller Vanillebiskuit oder dunkler Schokoladenbiskuit

Buttercrème in den Geschmacksrichtungen:
Vanille, Pistazie, Schokolade und Haselnuss

Fruchtfüllung:
Passionsfrucht, Himbeere, Erdbeere oder Sauerkirsche

Kontaktieren Sie uns und vereinbaren Sie einen persönlichen Beratungstermin.

CAFÉ RAZEN KONDITOREI SEIT 1953 · Sichelstraße 26 · 54290 Trier · Tel. 0651/42980

CAFÉ RAZEN

KONDITOREI SEIT 1953

RÜHRKUCHEN

VEGANER SCHOKOKUCHEN

Saftiger Schokokuchen mit einer Glasur aus Schokolade und Pflanzensahne.
Garniert mit Schokospänen.

35,00 € *1, 9

MARMORKRANZ

Saftiger Sandkuchen mit Kakao, Mandeln und Haselnuss. Ausgarniert mit einer Schokoladenglasur.

Ebenfalls auch als klassischer Nußmarzipankranz erhältlich.

26,00 € *1, 2, 4, 5a, 5b, 9

SACHERTORTE

Saftiger Schokoladenboden mit flüssiger Kuvertüre gebacken, gefüllt mit einer dünnen Schicht Marillenkonfitüre, überzogen mit einer Trüffelmasse und Kuvertüre.

45,00 € *1, 2, 4, 9

DONAUWELLE

Marmorierte Butter-Sandmasse mit Sauerkirschen bedeckt von einer Mascarpone/Vanilleschicht und einer Glasur aus Schokolade.

30,00 € *1, 2, 4, 5b, 9

CAFÉ RAZEN

KONDITOREI SEIT 1953

RÜHRKUCHEN

RÜBLITORTE

Saftiger Haselnuss-Mandelboden mit frischen geraspelten Möhren, garniert mit Zuckerguss und Marzipanmöhren.

35,00 € *1, 2, 4, 5

RHABARBER-BAISER

Buttriger Rührkuchenteig mit Rhabarber belegt und einer Krone aus Baiser garniert.

Je nach Saison als Stachelbeer- oder Johannisbeer-Baiser erhältlich.

30,00€ *1, 2, 4, 5b

BESTELLUNG

per Mail / Telefon

· 2 Tage im Voraus ·

BESTELLUNG

Telefon 0651/42980

bestellung@cafe-razen.de

CAFÉ RAZEN

KONDITOREI SEIT 1953

MÜRBETEIG

KÄSEKUCHEN

Luftige Quarkmasse umschlossen von einem knusprigen Buttermürbeteig.

Ein Klassiker.

35,00 € ** 1, 2, 4*

KÄSEKIRSCHKUCHEN

Luftige Quarkmasse, gefüllt mit Sauerkirschen, umschlossen von einem knusprigen Buttermürbeteig.

35,00 € ** 1, 2, 4*

GEDECKTER APFELKUCHEN

Apfelmasse ohne Rosinen umschlossen von einem knusprigen Buttermürbeteig.

Ein Klassiker.

35,00 € ** 1, 2, 4, 5b*

CAFÉ RAZEN

KONDITOREI SEIT 1953

BISKUITTORTEN

GRAZER TORTE

Heller Biskuitboden, hauchdünn gefüllt mit Marzipan und Nougat. Belegt mit Erdbeeren oder gemischtem Obst, je nach Saison. Umhüllt von einem Rand aus Marzipan.

Nur in der Erdbeerzeit erhältlich.

38,00 € ** 1,2,4, 5a, 5b*

ERDBEERTORTE

Heller Biskuit aufgelegt auf einem dünnen Mürbeboden, belegt mit süßen Erdbeeren und gerösteten Mandelplättchen am Rand.

Nur in der Erdbeerzeit erhältlich.

30,00 € ** 1, 2, 4, 5b*

SCHWEDENAPFEL

Mit Rahm getränkter Biskuitboden, belegt mit Apfelspalten, umgeben von einem knusprigen Buttermürbeteig.

35,00 € ** 1, 2, 4, 5b*

MOUSSE-AU-CHOCOLAT-TORTE

Zarter Schokoladenbiskuit gefüllt mit einer Schicht Himbeerpüree, umschlossen von Zartbittermousse.

Nur von Oktober bis Mai erhältlich.

42,00 € **1, 2, 4, 9*

CAFÉ RAZEN

KONDITOREI SEIT 1953

SAHNETORTEN

KÄSE SAHNE

Heller Biskuit gefüllt mit gekochter Quarksahne und Mandarinen auf einem dünnen Mürbeboden.

Ein Klassiker.

38,00 € ** 1, 2, 4*

EIERLIKÖR-SAHNE

Eierlikör-Sahne mit einem luftigen Haselnussboden, auf einem dünnen Mürbeboden, bedeckt mit einem Spiegel aus Eierlikör.

38,00 € ** 1, 2, 4, 9, 10*

SCHWARZWÄLDER-KIRSCH

Dunkler Biskuit gefüllt mit Kirschwasser-Sahne und Kirschen, auf einem dünnen Mürbeboden, ummantelt von Schokoladensahne, garniert mit Schokoladenspähnen.

Ein Klassiker.

38,00 € ** 1, 2, 4, 9, 10*

LATTE-MACCHIATO-SAHNE

Kaffee- und Vanillesahne zwischen hellem und dunklem Biskuitboden, auf einem dünnen Mürbeboden.

38,00 € ** 1, 2, 4*

CAFÉ RAZEN

KONDITOREI SEIT 1953

SAHNETORTEN

FLOCKEN-SAHNE

Brandmasseböden gefüllt mit Preiselbeerkonfitüre und Rumsahne, auf einem dünnen Mürbeboden.

38,00 € *1, 2, 4

HOLLÄNDER-KIRSCH

Blätterteigböden gefüllt mit Vanillesahne und Kirschen, auf einem dünnen Mürbeboden.

38,00 € *1, 2, 4

PFIRSICH-MARACUJA-SAHNE

Heller Biskuit gefüllt mit Pfirsich-Maracuja-Sahne und Pfirsichstückchen, auf einem dünnen Mürbeboden. Dekoriert mit Biskuitwürfeln.

38,00 € *1, 2, 4

CAFÉ RAZEN

KONDITOREI SEIT 1953

CREMETORTEN

NOUGATCREMETORTE

Heller zarter Biskuitboden, gefüllt mit klassischer Buttercrème, abgeschmeckt durch geröstetes Haselnuss-Mark und dunklem Haselnussnougat. Umschlossen von einer zarten Decke aus Marzipan und überzogen mit einer Haselnussglasur.

42,00 € ** 1, 2, 4, 5a*

HELLE REMBRANDT

Helle Biskuitrouladen gefüllt mit Buttercrème und eingestreutem Krokant, umschlossen von einer zarten Decke aus Marzipan und überzogen mit Zartbitterkuvertüre.

42,00 € ** 1, 2, 4, 5a, 9*

DUNKLE REMBRANDT

Dunkler Biskuitboden gefüllt mit klassischer Buttercrème und Sauerkirschkonfitüre, umschlossen von einer zarten Decke aus Marzipan und überzogen mit Zartbitter-kuvertüre.

42,00 € ** 1, 2, 4, 9*

PETIT-FOUR-TORTE

Dunkler Biskuitboden gefüllt mit klassischer Schokoladen-Buttercrème und Petit Four-Stückchen, umschlossen von einer zarten Decke aus Marzipan und überzogen mit Zartbitterkuvertüre.

45,00 € ** 1, 2, 4, 5a, 9*

CAFÉ RAZEN

KONDITOREI SEIT 1953

CREMETORTEN

JUBILÄUMSTORTE

Einzeln gebackene Mandelböden, gefüllt mit einer Trüffelmasse aus Kuvertüre und Passionsfruchtmark, umschlossen von einer zarten Decke aus Marzipan mit Kuvertüre besprüht.

45,00 € ** 1, 2, 4, 5b, 9*

WHISKYTRÜFFEL-TORTE

Saftiger mit einem Hauch Salz abgeschmeckter Schokoladenboden, gefüllt mit einer Whiskytrüffelmasse. Außen besprüht mit einem dünnen Film Kuvertüre.

Nur von Oktober bis Mai erhältlich.

45,00 € ** 1, 2, 4, 10*

RUSSISCHER ZUPFKUCHEN

Von schokoladigen Butterstreuseln umhüllte Quarkfüllung.

25,00 € ** 1, 2, 4*

CAFÉ RAZEN

KONDITOREI SEIT 1953

HEFEKUCHEN

APRIKOSENSTREUSEL

Fluffiger traditioneller Hefeteig mit Aprikosen belegt und Butterstreuseln garniert.

Auch als Kirsch- oder Apfelstreusel erhältlich.

28,00 € ** 1, 2, 4, 5b*

BIRNENRAHMKUCHEN

Fluffiger traditioneller Hefeteig mit Birnen belegt und Rahm übergossen, garniert mit karamellisierten Mandeln.

Auch als Kirschrahmstreusel, Johannisbeer- oder Aprikosenrahm erhältlich.

28,00 € ** 1, 2, 4, 5b*

RHABABERRAHM

Fluffiger traditioneller Hefeteig mit Rhabarber belegt und Rahm übergossen.

Auch als Rhabarberstreusel ohne Rahm erhältlich.

28,00 € ** 1, 2, 4, 5b*

STACHELBEER-MAKRONE

Gekochte Stachelbeermasse umgeben von einem Mürbe-/Hefeteiggemisch, bedeckt von einem Marzipangitter.

35,00 € ** 1, 2, 4, 5b*

CAFÉ RAZEN

KONDITOREI SEIT 1953

KLEINE KÖSTLICHKEITEN

PETIT FOURS

Feine, sehr dünne Biskuitböden, bestrichen mit unserer hauseigenen Konfitüre, Nougat und Marzipan. Glasiert beziehungsweise schokoliert in unterschiedlichen Geschmacksrichtungen.

2,50 € ** 1, 2, 4, 5b*

MINI-TARTELETTES

Zarte aromatische Buttermürbeteig-Tartelettes, mit Crème pâtissière gefüllt und garniert mit Obst der Saison. (Ca. 4cm Durchmesser)

3,00 € ** 1, 2, 4*

CAFÉ RAZEN

KONDITOREI SEIT 1953

BESTELLUNG

per Mail / Telefon

· 2 Tage im Voraus ·

BESTELLUNG

Telefon 0651/42980

bestellung@cafe-razen.de

Besuchen Sie uns doch auch mal in unserem Café!

Herzliche Grüße

ELISABETH AMBROSIUS UND TEAM

CAFÉ RAZEN

KONDITOREI SEIT 1953

ALLERGENE

		Gluten	Eier	Soja	Milch	Schalenfrüchte >> Haselnuss	Schalenfrüchte >> Mandel	Schalenfrüchte >> Erdnuss	Sesam	Schwefeldioxid	Lupine	Spuren Schalenfrüchte	Alkohol
		1	2	3	4	5a	5b	5c	6	7	8	9	10
Rührkuchen	Veganer Schokokuchen	x										x	
	Marmorkranz	x	x		x	x	x					x	
	Sachertorte	x	x		x							x	
	Donauwelle	x	x		x		x					x	
	Rüblitorte	x	x		x	x							
	Rhabarber-Baiser	x	x		x		x						
Mürbeteig	Käsekuchen	x	x		x								
	Käsekirschkuchen	x	x		x								
	Gedeckter Apfelkuchen	x	x		x		x						
Biskuittorten	Grazer Torte	x	x		x	x	x						
	Erdbeertorte, Tartelletes	x	x		x		x						
	Schwedenapfel	x	x		x		x						
	Mousse-au-chocolat-Torte	x	x		x							x	
Sahnetorten	Käse Sahne	x	x		x								
	Eierlikör-Sahne	x	x		x							x	x
	Schwarzwälderkirsch	x	x		x							x	x
	Latte-Macchiato-Sahne	x	x		x								
	Flocken-Sahne	x	x		x								
	Holländer-Kirsch	x	x		x								
	Pfirsich-Maracuja-Sahne	x	x		x								
Crèmetorten	Nougatcrèmetorte	x	x		x	x							
	Helle Rembrandt	x	x		x	x						x	
	Dunkle Rembrandt	x	x		x							x	
	Petit-Four-Torte, Petit Four	x	x		x	x						x	
	Jubiläumstorte	x	x		x		x					x	
	Whiskytrüffel-Torte	x	x		x								x
	Russischer Zupfkuchen	x	x		x								
Hefekuchen	Aprikosenstreusel	x	x		x		x						
	Birnenrahmkuchen	x	x		x		x						
	Rhabarberrahm	x	x		x		x						
	Stachelbeer-Makrone	x	x		x		x						

CAFÉ RAZEN KONDITOREI SEIT 1953 · Sichelstraße 26 · 54290 Trier · Tel. 0651/42980

EIS

PÂTISSERIE

TORTEN

SCHOKOLADE

GEBÄCK

CAFÉ RAZEN

KONDITOREI SEIT 1953

Sichelstraße 26
54290 Trier
Telefon 0651/42980
info@cafe-razen.de

WWW.CAFE-RAZEN.DE