



VEREHRTE KUNDEN,

unser Ziel ist es, dass Sie zufrieden sind. Um dieses zu erreichen setzen wir zum Teil auf altbewährte Rezepte überliefert von unserem Gründer Franz Möller.

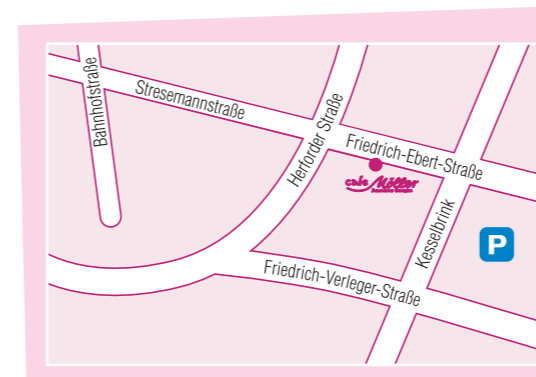
Aber auch neue Rezepte und neue Technologien der Konditorenmeister Werner und Dirk Kokenbrink fließen in unser Sortiment mit ein. Eines soll und wird sich nicht ändern, dass wir nur die besten Rohstoffe für unsere kleinen Köstlichkeiten zu Grunde legen.

Wir wollen Ihnen mit diesem kleinem Auszug aus unserem Tortenprogramm die Qual der Wahl etwas erleichtern.

Sollten Sie dennoch einen Wunsch für eine besondere Torte hegen, fragen Sie uns bitte, wir können Ihnen ihren Wunsch bestimmt erfüllen.

cafe Möller
Besonderes Genießen

Friedrich-Ebert-Straße 6
33602 Bielefeld
fon 0521.61372
fax 0521.61327



JETZT ONLINE INSPIRIEREN UNTER:
www.cafe-moeller.de



cafe Möller
Besonderes Genießen

TORTEN
vielfalt

TORTEN

vielfalt

BUTTERCREMETORTEN

AIDATORTE | Möllers Opernkomposition

Maraschinomarzipan mit Vanillebuttercreme und Nuss-Rosinen-Mischung

BRABANTATORTE | himbeer-cremiger Genuß

mit Himbeergeistbuttercreme gefüllt und mit Himbeeren belegt

ERDBEERBUTTERCREME | locker leichte Buttercreme

aromatische Erdbeeren und mit Erdbeermark getränkte Böden

FRANKFURTER KRANZ | traditionell lecker

original Wiener Boden in Kranzform mit Vanillebuttercreme, Johannisbeerkonfitüre und Krokant

HAVANNATORTE | mit Rummarzipan

Rumschokoladenbuttercreme zwischen dunklen Sacherböden

HERRENTORTE | nicht nur für den Herrn

baumkuchenähnliche Böden mit Zitronenweincree, schichtweise gefüllt und mit Zartbitterschokolade überzogen

HIMBEER-MARACUJA-BUTTERCREMETORTE

von der Sonne verwöhnte Himbeeren treffen säuerliche Maracujas

LEINEWEBERTORTE | die Bielefelder Torte

Walnussböden mit einer Champagnertränke durchsetzt und einer Champagnertrüffelmasse gefüllt

SACHERTORTE | original nach Art des Hauses

dunkle Schokoladenböden mit Konfitüre gefüllt und Zartbitterschokoladenüberzug

TEEKRANZ | für den süßen Genießer

dünne Haselnussmürbeteigböden mit Nussbuttercreme gefüllt und einer Nussglasur überzogen

ZÜRICHER KIRSCH | die besondere Torte

kirschwasserdurchränkter Boden auf Baiser, mit Kirschwasserbuttercreme gefüllt und mit Mandeln verziert

SCHNEETRAUMTORTE | winterliche Gefühle

Rum-Cardamom-Buttercreme mit Zartbitterschokolade

WEIHNACHTSTRAUMTORTE | es weihnachtet

weihnachtliche Böden mit Trüffelfüllung und Schokoladenüberzug

ZIMMTORTE | der Name ist Geschmack

Zimtböden mit Vanillebuttercreme gefüllt, überzogen mit Canache

SAHNETORTEN UND MOUSSETORTEN

NUSSSAHNE | mit frisch gerösteten Haselnüssen

Wiener Böden getränkt mit einer Nusstränke

PREISELBEERSAHNE | mit Wildpreiselbeeren

eine wilde Versuchung, abgestimmt mit Kirschwasser

SAUERKIRSCH-VANILLE-MOUSSE | zur Kirschernte

mit frischen Sauerkirschen und echter Vanille ist diese Torte der Renner in der Kirscherntezeit

SCHWARZWÄLDER-KIRSCH | seit über 75 Jahren

echtes Kirschwasser mit gebundenen Kirschen und Schokospänen

WEINCREMESAHNE | nach altem Hausrezept

mit einer Williams Christ Birne und erfrischender Weincremesahne, in Marzipan eingeschlagen und Schokolade überzogen

JOGHURTSAHNE | mit Früchten der Saison

erfrischend leichter Geschmack, auch für Diabetiker

PHILADELPHIASAHNE | auf Nussböden

mit Zitronensaft verfeinert

JOGHURT AMARENASAHNE | mit frischem Joghurt

mit einem Hauch Zitronensaft und Amarenakirschen marmoriert

MANGO-SCHOKOMOUSSE | Fruchtig herbe Versuchung

leichte Mangosahne mit herber Mousse au Chocolat

EIERLIKÖRSAHNE | mit Kokos-Nuss-Böden

ohne Mehl und mit viel Eierlikör als Dekoration

MARONEN-SCHOKOLADEN-MOUSSE

mit gerösteten Maronen und einer edlen Vollmilch Schokoladenmousse – der herbstliche Genuss

FRISCHKÄSESAHNE | auch für Diabetiker

ein körniger Frischkäse leicht mit Zitrone abgestimmt

WALDBEERSAHNE | lecker fruchtig

feine Waldbeersahne mit verschiedenen Früchten

MARACUJAMOUSSE | mit Himbeeren

tropische Maracujas mit Himbeeren

MÖLLER SPEZIAL | unsere Torte für Sie

Himbeer-Schokoladensahne im Baumkuchenmantel

MOUSSE AU CHOCOLAT | lockere Verführung!!

herbe Mousse au Chocolat mit Wildpreiselbeeren und Sacherboden

FLOCKENSAHNE

bei uns mit feinsten Wildpreiselbeeren und einer Bourbon Vanillesahne

HIMBEER-QUARKSAHNE

locker leichte Himbeersahne mit kräftigem Himbeergeleespiegel

ZERLEI MOUSSE

weiße und dunkle Mousse au Chocolat wetteifern um den besten Geschmack

CASSIS-SCHMAND-MOUSSE

Schwarze Johannesbeeren komponiert mit Schmand und Cassisspiegel

OBSTTORTEN UND GEBACKENE

APRIKOSENTORTE | einfach nur erfrischend

handverlesene Aprikosen mit einer Marzipansandmasse

HEIDELBEERTORTE | mit Nuss kombiniert

Heidelbeeren mit einem Nusspezialboden

JOHANNISBEERBAISER | säuerlich süß

säuerliche Johannisbeeren mit süßem Baiser abgeflämmt

KÄSERAHMTORTE | schön sahnig im Geschmack

fein abgestimmt mit Zitrone und nur mit Eiern gebunden

KÄSERAHM-KIRSCHTORTE | ein Hauch von Zimt

gebackene Käserahmmasse mit gebundenen Sauerkirschen

PFLAUMENTORTE | mit frischen Zwetschgen

auf Nusspezialboden, leicht mit Zimt abgeschmeckt

RÜBLITORTE | mit frischen Möhren

in einer Art Sandmasse mit Marzipan gebacken, mit einer Aprikosenglasur und Marzipanmöhrrchen

SAUERKIRSCH SPEZIAL | für Kirschliebhaber

auf einem Nusspezialboden, leicht mit Zimt abgestimmt

SCHWÄBISCHE APFELTORTE | mit Eierrahmguss

mit einem Eierrahmguss gebacken und einem Aprikosenguss verziert

RHABARBER-RAHM-TORTE | erfrischend anders

frischer Rhabarber umhüllt von saftigem Rahm

STACHELBEERBAISER | sauer-süße Kombination

Stachelbeeren mit leichtem Baiser kurz im heißen Ofen gebläht

ERDBEER-, HIMBEER-, GEMISCHTE OBSTTORTEN

kräftig-zarte Wiener Böden mit leichter Vanillecreme

BIRNEN-RAHMTORTE

mit einem Zimt Rahmguss und frischen Birnen

QUARK-MOHN-PFLAUMENTORTE | ein leckere Versuchung

leichte Quarkmasse mit Pflaumen und kräftigem Mohn

BLECHKUCHEN

APFELKUCHEN, APRIKOSENKUCHEN, BIENENSTICH, ERDBEERKUCHEN, KIRSCHKUCHEN, MANDELSCHNITTE MOHNKUCHEN, OBSTKUCHEN, PFLAUMENKUCHEN UND VIELES MEHR...

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir saison- und auswahlbedingt nicht alle Torten im täglichen Verkauf haben.

