

ALEXA VON HARDER



UNIQUE CAKE DESIGN

by Alexa von Harder

WEDDING CAKES

mit Liebe gebacken & handgemacht



ALEXA VON HARDER

03	About
04	Prozess Anfrage
05	Geschmack Größen
06	Einleitung
08	FAQ
09	Wedding Cake Modelle
15	Sweet Table Produkte
16	Sweet Table Wagen
17	Styled Shoot Impressionen
20	Kontakt

ÜBERSICHT

ALEXA VON HARDER

was mich bewegt

seit meinem Berufseinstieg im Jahr 2010 wächst meine Begeisterung für dieses wunderbare Handwerk mit jedem Tag, da es so viele Dinge zu lernen und zu entdecken gibt und man sich mit viel Disziplin jeden Tag verbessern und weiterentwickeln kann. Positives Feedback von glücklichen und begeisterten Kunden geben mir ein Gefühl der Erfüllung und Zufriedenheit, daher habe ich mir es zur Aufgabe gemacht, tolle Events mit individuellen Tortenkreationen abzurunden.

wo ich lernen durfte

Nach einem Auslandspraktikum bei Thomas Haas Chocolates in Vancouver im Jahr 2010 habe ich mich dazu entschieden, eine Ausbildung zur Konditorin im Traditionshaus Café Luitpold in München zu beginnen. Nach der Lehre machte ich ein Patisserie Diplom bei Le Cordon Bleu in Paris. Im Anschluss durfte ich Erfahrungen als Chef de Partie im 5 Sterne Hotel The Chedi Andermatt in der Schweiz sammeln. Daraufhin besuchte ich die Meisterschule in München, gefolgt von dem Betriebswirt im Handwerk. Meine letzte Station vor dem Schritt in die Selbstständigkeit war das Hotel Vier Jahreszeiten in München als Assistent Pastry Chef. Während des Aufbaus der Selbstständigkeit erfüllte ich mir noch einen kleinen Traum: ein Sugar Flower Diplom bei Peggy Porschen in London. In jeder Station habe ich mit tollen Persönlichkeiten zusammenarbeiten dürfen und konnte mir für die Selbstständigkeit viele Fachkenntnisse aneignen, wofür ich sehr dankbar bin.

Mein Mann Kevin und ich haben uns mit einem eigenen Laden endlich unseren großen Traum verwirklicht und wir sind unendlich dankbar unseren Traum für euch leben zu können.



UNVERBINDLICHES ANGEBOT

per Email

wir freuen uns, wenn wir von euch notwendige Details für euer geplantes Event erhalten, dann erstellen wir euch gerne schnellstmöglich ein unverbindliches Angebot.

Bitte nennt uns

DATUM DES EVENTS

PERSONENANZAHL

LOCATION



CAKE TASTING

auf Anfrage

ab 500,00€ Auftragswert ist ein Cake Tasting vor Ort möglich (ca. 45-60 Minuten)

Dabei könnt ihr unsere selbstkreierten Geschmäcker während einer detaillierten Besprechung verkosten.

Bei einem Auftragswert unter 500,00€ findet ihr die

Cake Box "to go" in unserem Online Shop.

Hier folgt eine telefonische Nachbesprechung.

Hilfreiche Details

EINLADUNGSKARTEN

FOTOS VON WUNSCHTORTEN

FARB- UND UMSETZUNGSKONZEPT

CAKE DESIGN

by Alexa von Harder

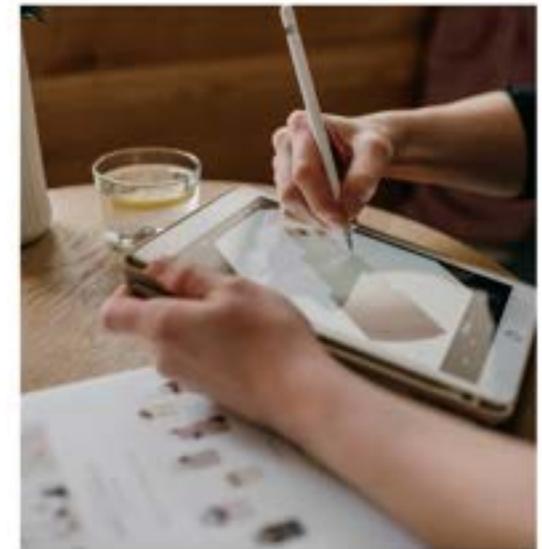
Auf Basis unseres Cake Tasting setzen wir uns gerne auf Anfrage an individuelle Entwürfe für eure Torte. Hier habt ihr die Möglichkeit eure Wünsche und Ideen mit einzubringen und ein finales Design auszuwählen.

Dies dient zur Veranschaulichung eines für euch neu kreierten Designs.

individuelle Designvorschläge

PRO ZEICHNUNG UND DESIGN 75,00€ □

DESIGNFAVORIT MIT BLUMEN-/ DEKOROPTIENEN



TORTENSTÜCKZAHLEN

individuelle Größen auf Anfrage



1 STOCKWERK

8 Stück

14 Stück

18 Stück



2 STOCKWERKE

20 Stück

30 Stück

40 Stück



3 STOCKWERKE

45 Stück

60 Stück

80 Stück

pro Stockwerk ist ein Geschmack möglich

GESCHMACKSSORTEN

mit Liebe gebacken & handgemacht

Himbeer - Cheesecake

Schoko - Passionsfrucht

Zitrone - Mohn

Brombeer - Zartbitter

Mango - Passionsfrucht

Erdbeer - Zitrone

Himbeer - Schokolade

Schoko - salziges Karamell

Waldbeer - weiße Schokolade

Zweierlei - Schokolade

Ihr wollt die Geschmäcker probieren?

CAKE TASTING VOR ORT

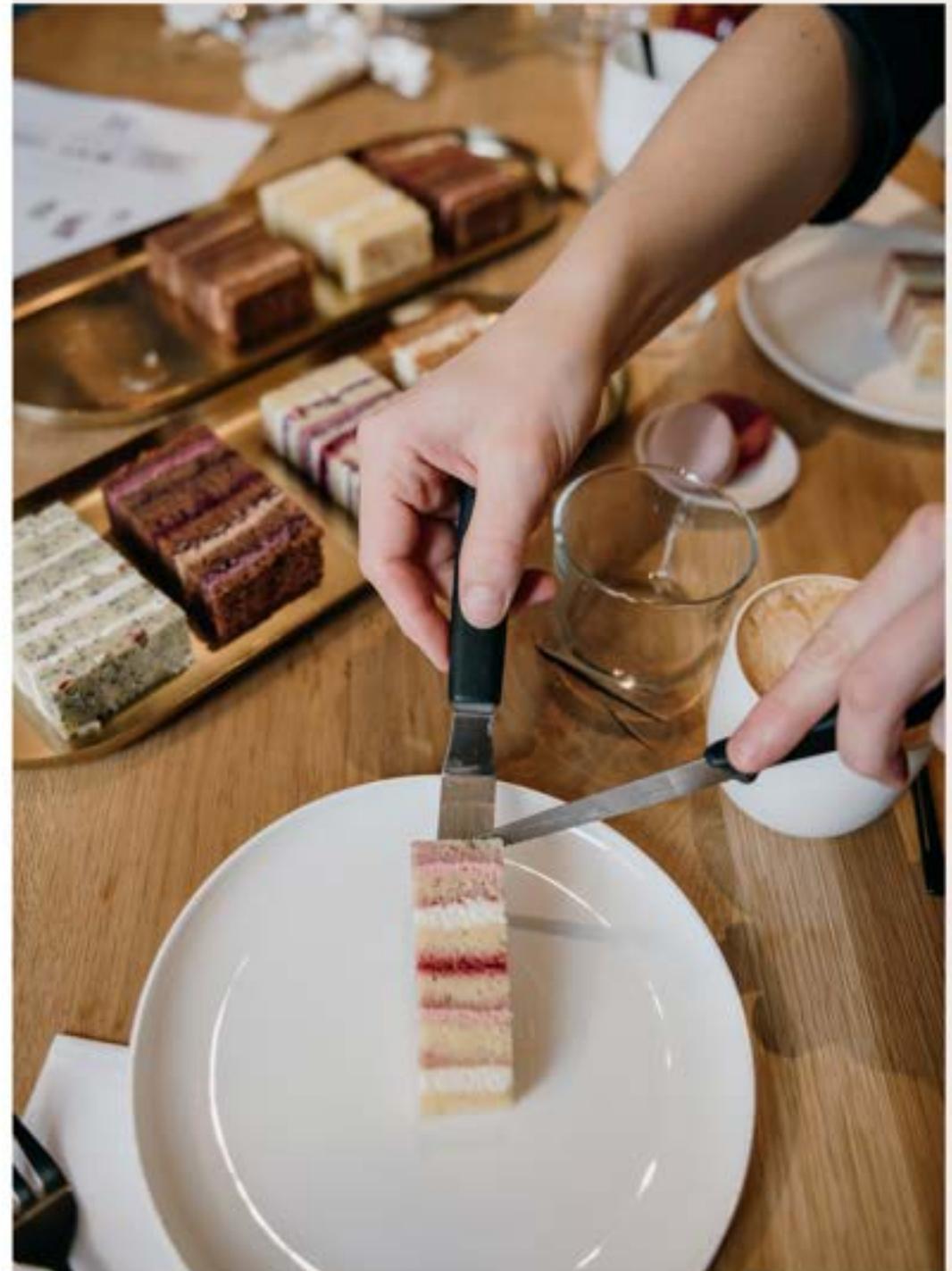
ab > 500,00 € Auftragswert möglich

129,00 € für 2 Personen, ca. 45- 60 Minuten

CAKE BOX TO GO

inkl. telefonischer Nachbesprechung

59,00 €





Torten Modelle

by Alexa von Harder

auf den Folgenden Seiten findet ihr
Torten- Modelle, welche wir euch als
Favoriten zusammengestellt haben.
Unsere Wedding Cake Preise verstehen sich

ohne Blumendekor

und werden nach Aufwand berechnet.

Gerne könnt ihr bei jedem Modell:

Farbe

Geschmack

Stückzahl/ Größe

frei wählen

oder....

Individuelles Torten Design

by Alexa von Harder

Ihr habt ein gewisses Design vor Augen,
welches wir für euch umsetzen dürfen?
Wir freuen uns auf eure Wünsche / Ideen.

- Produktpreis auf Anfrage -
(ohne individueller Zeichnung)

oder

Ihr möchtet, dass wir euch individuell
an eure Vorstellungen angepasst eine Torte designen?
Hier habt ihr die Möglichkeit beraten zu werden und
selbst gezeichnete Modelle für eure Torte zu bekommen

- Zeichnung / Design je 75,00 € -

*wir freuen uns auf
eine gemeinsame Kreation*



VORLAUFZEIT

wir raten mind. 12 Wochen vor dem Hochzeitstermin eine Anfrage zu stellen, bei 1 Stöckigen Torten 4 Wochen im Voraus

EXPRESSBESTELLUNG

< 7 Tage 25% Aufschlag vom Bestellwert

< 4 Tage 35% Aufschlag vom Bestellwert

GLUTEN- / LAKTOSEFREI

ist auf Anfrage je nach Produkt mit 25% Aufschlag möglich

BLUMEN / DEKORATION

Farbe, Art und Preis der Blumen können bei uns je nach Saison variieren. Falls wir die Blumen eures Floristen verwenden sollen, bitten wir euch diese am Vortag vorbeizubringen, anderenfalls können Mehrkosten für die Abholung entstehen.

LIEFERUNG UND / ODER AUFBAU

Pauschalen: < 5km-59,00€ | <15km-99,00€ | <30km-159,00€
<70km-199,00€, weitere Lieferungen auf Anfrage

Aufbau bei Bedarf 59,00€/h (z.B. Sweettable | Events | etc.)

KÜHLBOX UND UTENSILIEN

gekühlter Tortenkarton gegen Kaution

Maße: 40cmx40cmx Höhe (variiert nach Tortengröße)

Gegen eine Leihgebühr erhaltet ihr auf Anfrage auch Utensilien für euren Sweet Table (Tortenständer, Platten, Etageren, etc.)

WIE SCHNEIDET MAN DIE TORTE

hierzu bekommt ihr eine gesonderte Anleitung bei der Abholung / Lieferung

ALLGEMEINE INFORMATIONEN



Modell A°



Beispieltorte: 40 Stück, Ø 19cm, Ø 15cm

2 STOCKWERKE 3 STOCKWERKE WEITERES
ab 328,00 € ab 725,00€ auf Anfrage

Torte samtig gesprüht
mit essbaren Schokoherzen

- Katharina ∞ Christoph -
lieblich | verspielt

Modell B°



Beispieltorte: 80 Stück, Ø 25cm, Ø 21cm, Ø 17cm

2 STOCKWERK 3 STOCKWERKE WEITERES
ab 280,00 € ab 635,00 € auf Anfrage

Torte mit Farbverlauf und Goldsprenkeln
Blumenauswahl via Brautpaar

- Sarah ∞ Nico -
zeitlos | farbverlaufend

Modell C°



Beispieltorte: 18 Stück, Ø 17cm, Spezialgröße

2 STOCKWERKE 3 STOCKWERKE WEITERES
ab 333,00 € ab 720,00 € auf Anfrage

Torten-Kristalldekor mit essbaren Steinen
Blumen werden nicht empfohlen

- *Amani ∞ Chris* -
dezent | glitzernd

Modell D°



Beispieltorte: 30 Stück, Ø 17cm, Ø 13cm

2 STOCKWERK 3 STOCKWERKE WEITERES
ab 315,00 € ab 710,00 € auf Anfrage

einfarbige torte mit transparentem,
essbaren Dekor, goldene Details

- *Lisa ∞ Martin* -
leicht | verspielt

Modell E°



Beispieltorte: 45 Stück, Ø 19cm, Ø 15cm, Ø 11cm

2 STOCKWERKE
ab 340,00 €

3 STOCKWERKE
ab 695,00€

WEITERES
auf Anfrage

Farbverlauf, oberstes Stockwerk mit Blattgold
Blumenauswahl via Brautpaar

- Sandra ∞ Marinus

elegant | vergoldet

Modell F°



Beispieltorte: 45 Stück, Ø 19cm, Ø 15cm, Ø 11cm

2 STOCKWERK
ab 268,00 €

3 STOCKWERKE
ab 607,00 €

WEITERES
auf Anfrage

Torte schlicht mit Struktur sandig getupft
Blumenauswahl via Brautpaar

- Alexa ∞ Kevin -

dezent | haptisch

Modell G°



Beispieltorte: 60 Stück, Ø 21cm, Ø 17cm, Ø 13cm

2 STOCKWERKE 3 STOCKWERKE WEITERES
ab 315,00 € ab 710,00€ auf Anfrage

schlichte Torte, einfarbig
mit essbarer abstrakter Deko

- Teresa ∞ Ludwig -
elegant | puristisch

Modell H°



Beispieltorte: 30 Stück, Ø 17cm, Ø 13cm

2 STOCKWERK 3 STOCKWERKE WEITERES
ab 308,00 € ab 695,00 € auf Anfrage

schlichte Torte, einfarbig
mit essbarem abstraktem Dekoobjekt

- Zoe ∞ Claudius -
abstrakt | modern

Modell J°



Beispielorte: 30 Stück, Ø 19cm, Ø 15cm

2 STOCKWERKE 3 STOCKWERKE WEITERES
ab 315,00 € ab 710,00 € auf Anfrage

Torte mit Fokus auf florale Details,
Blumen werden nicht empfohlen

- Antonia ∞ Louis -
kräftig | floral

Modell K°



Beispielorte: 60 Stück, Ø 21cm, Ø 17cm, Ø 13cm

2 STOCKWERKE 3 STOCKWERKE WEITERES
ab 294,00 € ab 665,00 € auf Anfrage

dezente Torte mit abstrakter Deko
Empfehlung: einfarbig ohne Blumen

- Johanna ∞ Andrej -
schlicht | elegant

Modell L°



Beispieltorte: 60 Stück, Ø 20cm, Ø 16cm, Ø 12cm

2 STOCKWERK 3 STOCKWERKE WEITERES
ab 266,00 € ab 605,00 € auf Anfrage

mit Struktur eingestrichen
Blumenauswahl via Brautpaar

- Joshua ∞ Luisa -
romantisch | mit Struktur

Naked Cake°



Beispieltorte: 30 Stück, Ø 19cm, Ø 15cm

2 STOCKWERKE 3 STOCKWERKE WEITERES
ab 252,00 € ab 575,00 € auf Anfrage

Semi Naked Cake
Blumenauswahl via Brautpaar

- Naked Cake -
rustikal | dezent

Mini Patisserie



Auswahl Mini Tartes und Macarons

SWEET TABLE PRODUKTE

auf Anfrage

gerne können wir passend zu eurer Torte
einen Sweet Table erstellen

- Mini Patisserie -
Geschmäcker saisonal angepasst

Give Aways



Bride Cookies mit verschiedenen Mustern

INDIVIDUELLE GASTGESCHENKE

auf Anfrage

wir können individuell an eure Wünsche
Gastgeschenke für eure Hochzeit gestalten

- Give Aways -
Cookies, Macarons, Cakepops, uvm.



ALEXA VON HARDER

SWEET TABLE WAGEN



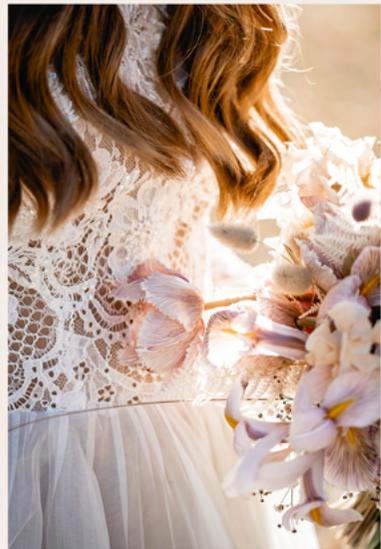
Ein optisches Highlight

um eure Produkte nochmal mehr in Szene zu setzen.

Gerne können wir euch unseren Servierwagen (falls Kapazitäten vorhanden sind) für eurer Event gegen eine Mietgebühr von 250,00 € zur Verfügung stellen.

Falls wir diesen zur eurer Location fahren, aufbauen, sowie abbauen und abholen müssen entstehen unsere allgemeine Liefergebühren von 1,50 € pro Kilometer für Hin- und Rückfahrt.

STYLED SHOOT BERGKRISTALL



DIENSTLEISTER

Fotografie/Art Direktion: @amaniundchris

Weddingplanner: @matrimondo

Mobiliar/Deko: @mp_great_events

Krone & Schmuck: @refinedbohemia

Trauringe: @schmedding.1834

Hair- & Make-Up: @tanja.naumann.mua

Kleid: @whitesilhouette_brautmoden

Blumen: @blumenstil_schwabhausen

Torte: @alexavonharder

Papeterie: @avecarta_design

Braut Model: @kathi94_h

Bräutigam @phil.rie

Getting Ready: @ameronneuschwanstein

TORTE	14 Stück 236,00€
MACARONS	Kristall pro Stück 3,30€
CAKE POPS	Kristall pro Stück 5,90€



STYLED SHOOT OH MY BLUSH



Dienstleister

Foto & Video @dreampiccom

Planung & Konzept @theweddingcompanyuc

Blumen @classyflowers_muenchen

Deko & Mobiliar @eventdekorrent

Torte & Patisserie @alexavonharder

Brautkleid @eveofmilady

Brautkleid @whitesilhouette_brautmoden

Location @palais_lenbach

Papeterie @jeanetteseemayerdesignverliebt

Seidenbänder & Kerzen @silkdreamsboutique

MUA & Hair @white_beauty_munich_

Models @anastasiya.zhuravleva

@mr_konstantinos_megalos



TORTE

60 Stück 765,00€

PATISSERIE

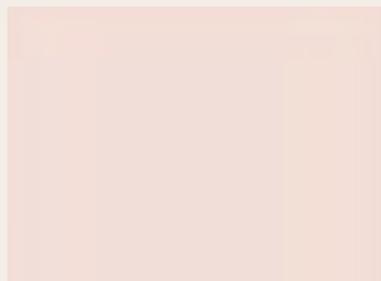
Macarons 2,40€, Mini Tarts ab 3,90€

WEDDING IMPRESSIONEN

STYLED SHOOT SAGE ELEGANCE

DIENSTLEISTER

Fotografie: @lillykarstenphotography
Planung & Dekoration: @carolinritterweddings
Floristik & Dekoration: @blumenfenster_-
dachau
Möbel & Geschirr: @alles_klar_muenchen &
@lovely_table_for_you
Hair & Make-up: @makeupandhairbymona
Papeterie: @verlia.papeterie
Hochzeitstorte: @alexavonharder
Brautkleid: @ladonnahochzeitsatelier
Location: @event_location_kaltmuehle
Schmuck: @marrying_muenchen
Models: @paulina_maria_h & @jonasbonewit
Catering: @gavesi_restaurant_catering



TORTE	60 Stück 720,00€
MACARONS	pro Macaron Tower 111,00€



ALEXA VON HARDER

Pâtisserie | Café | Showroom

Ismaninger Straße 50
81675 München

www.alexavonharder.com
cakery@alexavonharder.com

089/93928 123

Öffnungszeiten:

Mittwoch - Samstag 10:00 - 17:00
Sonn- und Feiertag geschlossen

Wir freuen uns auf Euren Besuch

Alexa & Team

UNIQUE CAKE DESIGN

by Alexa von Harder

ECHTES HANDWERK



mit Liebe gebacken

@ ALEXAVONHARDER

WWW.ALEXAVONHARDER.COM