



ALEXA VON HARDER
CAKES & MORE

ECHTES HANDWERK

mit Liebe gebacken





Alexa und Kevin

FOUNDER & OWNER

Ein eigener Laden war schon immer unser großer Traum. Somit haben wir am 15. Mai 2019 unsere erste gemeinsame Patisserie samt Café in der Ismaninger Straße eröffnet.

Seither hat sich viel getan: 2023 haben wir unsere Backstube & Produktion erweitert, sowie einen daran angrenzenden Akademie- und Kursraum geschaffen.

Zudem haben wir einen zweiten Store im Herzen von München – den Fünf Höfen – eröffnet. Auch hier dürfen wir seither unsere Kunden mit handgefertigten Produkten aus unserer Patisserie begeistern.

Wir sind sehr dankbar für die großartige Erfahrung und freuen uns auf weitere Herausforderungen



TORTEN

Bestellprozess



1. DESIGN WÄHLEN

auf unserer Website findet ihr unsere aktuellen Torten-Designs, aus welchen ihr wählen könnt.

Für individuelle Torten Anfragen schreibt uns gerne eine Mail an cakery@alexavonharder.com

2. GESCHMACK & GRÖSSE

im nächsten Schritt könnt ihr eure Torte anpassen

- Geschmack (Auswahl aus 10 Geschmäckern)
- Größe (Stockwerke und Personenanzahl)



3. FARBEN & EXTRAS

Zuletzt habt ihr die Möglichkeit das Deko- und Farbschema bei unseren Tortenmodellen nach Wunsch anzupassen.

Jeder Torte kann noch ein Topper und Schild hinzugefügt werden.

aktuelle
MODELLE & DESIGNS

[HIER ANSEHEN](#)

ÜBERSICHT

GRÖSSEN & GESCHMÄCKER

TORTENSTÜCKZAHLEN

by Alexa von Harder



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

CAKE TASTING

BUCHEN

TORTEN DESIGNS



aktuelle
MODELLE & DESIGNS

[HIER ANSEHEN](#)

INDIVIDUELLE ANFRAGE?

dann kontaktiere uns gerne

CAKERY@ALEXAVONHARDER.COM

[089 / 93928 123](tel:08993928123)

EXTRAS & Informationen



GLUTEN & LAKTOSEFREI

Glutenfrei sind alle 10 Torten-Geschmäcker möglich.

Laktostefreie Geschmäcker

Himbeer - Schokolade
Schokolade - Passionsfrucht



BLUMEN & DEKORATION

Farbe, Art & 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



LIEFERUNGEN STANDARD

0-5km	20,00€
5-10km	35,00€
10-15km	50,00€
>15km	1,60€
/km (Hin- & Rückfahrt)	

Für 1-2 Stöckige Torten, welche bei Lieferung nur abgegeben werden, wird diese Pauschale berechnet



LIEFERUNGEN EVENTS

0-5km	59,00€
5-15km	99,00€
15-30km	159,00€
30-70km	199,00€
Aufbau	59,00€/h
(z.B. Sweettable Events etc.)	

Diese Lieferung wird bei 2-3 Stöckigen Torten sowie einer größeren Bestellung angerechnet, da hier mehr Zeit benötigt wird, als bei einer Standard Lieferung

SONSTIGE *Produkte....*



TÖRTCHEN

- o VOR ORT VERKAUF
- o 2ER TÖRTCHENBOX
- o 4ER TÖRTCHENBOX



PATISSERIE

- o CAKE POPS
- o MINI CUPCAKES
- o MINI TARTES
- o CAKE SICLES, UVM....



SPECIALS

Saisonal wechselnd
INFOS VIA WEBSITE



BRUNCH

- o IN UNSEREM CAFÉ
- o SÜSSE & SALZIGE
SPEISEN



CATERING

- o MINI PATISSERIE
- o SALZIGES FINGERFOOD
- o DRINKS, UVM.



AKADEMIE

- o KURSE
- o VERANSTALTUNGEN
- o EVENTS

DETAILS AUF

WWW.ALEXAVONHARDER.COM

ALLGEMEINE Bedingungen

EXPRESSBESTELLUNGEN

Wir raten bei einer individuellen Bestellung eine Vorlaufzeit von 3 Wochen. Im Online Shop informieren wir über die Vorlaufzeit der einzelnen Produkte.

- Bestellung < 7 Tage 25% Aufschlag vom Bestellwert
- Bestellung < 4 Tage 35% Aufschlag vom Bestellwert

Die Bezahlung erfolgt bei Abholung.

STORNIERUNG

Bis zu zwei Wochen vor dem vereinbarten Auftragsdatum kann eine Bestellung kostenlos storniert werden, danach gelten folgende Storno-Bedingungen:

- < 14 Tage 50 % der Auftragssumme
- < 7 Tage 100 % der Auftragssumme

Für Verschiebungen jeglicher Art gelten die oben genannten Stornierungsbedingungen.

KÜHLBOX UND LEIHUTENSILIEN

auf Anfrage können wir einen gekühlten Karton zur Verfügung stellen.
Maße: 40cm x 40cm x Höhe (variiert nach Tortengröße)

Zudem erhaltet ihr auf Anfrage Leih-Utensilien für euren Sweet Table (Tortenständer, Platten, Etageren, etc.) kontaktiert uns hierfür gerne per Mail.

Weitere Kosten entstehen bei verspäteter Rückgabe der Leihartikel.

UNSERE STANDORTE



CAFÉ & PRODUKTION

ISMANINGER STRASSE 48-50

81675 MÜNCHEN

STORE FÜNF HÖFE

KARDINAL-FAULHABER-STRASSE 11

80333 MÜNCHEN

WWW.ALEXAVONHARDER.COM

CAKERY@ALEXAVONHARDER.COM

[@ALEXAVONHARDER](https://www.instagram.com/ALEXAVONHARDER)

UNSER TEAM

Der Umzug in unsere neue Produktion in der Ismaninger Straße war ein besonderer und wichtiger Schritt für uns. Sowohl für das gesamte Team, als auch für unsere Kunden kreiert dies einen tollen Mehrwert. Wir haben dadurch einen neuen, kreativen Ort geschaffen, an welchem wir unser Motto leben können:

ECHTES HANDWERK
mit Liebe gebacken



Seit Beginn an haben wir großes Glück sehr motivierte und ambitionierte Personen in unserem Team zu haben, die ihren Weg mit uns gehen und tagtäglich ihre ganze Energie und Leidenschaft in unser gemeinsames Ziel setzen

Kunden von unserem Handwerk zu begeistern und dadurch kulinarische & emotionale Erinnerungen zu schaffen

Wir sind stolz, was wir gemeinsam erreicht haben und sind unseren Kunden sehr dankbar für die stetige Unterstützung unseren Traum leben zu dürfen.

