



Wiener Backsalon

Inhaberin Astrid Köberl

Florianigasse 73/9

1080 Wien

Web: www.wienerbacksalon.at

Telefon: 0660/6001163

E-Mail: wienerbacksalon@gmx.at

Social Media: @wienerbacksalon

Angebotsdatum	Mi, 22.10.2025
Gültigkeitsdauer des Angebots	2 Wochen
Lieferdatum Hochzeitstorte	Fr, 26.06.2026
Hochzeitslocation	tbd
Erkennungszeichen	Marianne & Sebastian

AngebotsMUSTER mit Herz

Liebe Marianne, Lieber Sebastian,

herzlichen Dank für eure Anfrage und euer Vertrauen.

Ich darf gemäß unserem Gespräch folgende Leistungen anbieten:

Individuelle Hochzeitstorte für rund 70-80 Personen in 3 Sorten
inkl. anfallendem Gebrauchs- und Verbrauchsmaterial

Transport zur Eventlocation und Übergabe ans Servicepersonal

870,15€

Die preisliche Aufschlüsselung sowie administrative & tortentechnische Notizen sind auf den nächsten Seiten zu finden.

Bei Annahme des Angebots gelten die AGB vom Wiener Backsalon, nachzulesen unter www.wienerbacksalon.at/agb

Herzliche Grüße vom Wiener Backsalon,
Astrid Köberl

Wiener Backsalon

Inhaberin Astrid Köberl, MA- Deine persönliche Bäckerin in Wien für Torten mit Herz!
Bankverbindung N26 IBAN DE29100110012629456571 BIC NTSBDE33XXX

Administrative Notizen:

- Lebensmittelpreise werden lt. aktuellen Supermarkt-Preisen zum Lieferdatum abgerechnet.
- Mögliche Abweichungen aller weiteren externen Kosten (Hilfsmaterial) liegen bei max. 10% von den angegebenen Summen.
- Mein Preisversprechen: Da es sich bei Designtorten um Einzelstücke handelt, ist die Abschätzung auf die exakte Stunde schwierig. Daher handle ich wie folgt: Fällt eine deutlich geringere Stundenanzahl zur Herstellung der Torte (Arbeitsstunden) an, wird folgend die tatsächliche Stundenanzahl verrechnet, zu einer Erhöhung der Stundenanzahl kommt es jedoch garantiert nicht.
- Bei Aufträgen von >500€ Brutto-Umsatz wird der Verkostungsrabatt von 50€ aktiv, dieser ist im vorliegenden Angebot ggf. bereits berücksichtigt.
- Beim Verleih von Dekoartikeln bzw. Tortenständern wird eine Kautions von 90€ hinterlegt. Diese Summe wird auf das Angebot aufgerechnet und abgezogen, insofern die Artikel vollständig sowie unbeschädigt bis zum darauffolgenden Donnerstag vom Hochzeitsdatum retourniert werden.
- Bei Zusage wird eine Reservierungsgebühr in Höhe von 250€ fällig, diese bitte innerhalb von 5 Werktagen nach Annahme vom Angebot auf das untenstehende Konto überweisen. Diese Summe dient zur Fixierung vom Hochzeitsdatum und wird in derselben Höhe von der Endrechnung abgezogen.

Mit der Reservierungsgebühr von **250€** an folgende N26 Bankverbindung wird euer Datum fixiert:

Verwendungszweck:

Vorname + Vorname TT.MM.JJJJ

Astrid Köberl (N26, daher DE)

IBAN DE29100110012629456571

BIC NTSBDE33XXX

Tortentechnische Notizen:

- Glutenfreie Torten sind bei meinen Sorten mit Schokoboden möglich, eine Kreuzkontamination ist aber dennoch möglich.
- Mit der Annahme des Angebots wird bestätigt, die Allergeninformationen der Wunschsorten gelesen und die Möglichkeit einer Kreuzkontamination verstanden zu haben.
- Bei den gewählten Sorten wird zur Stabilisierung der Cremes Gelatine verwendet, nachdem die Ernährungsstile individuell sind, bitte um Rücksprache, ob es die klassische oder pflanzliche Gelatine zu verwenden gilt.
- Das Design wird primär über Buttercreme realisiert, daher bitte um Abklärung von Kühlmöglichkeiten in der Location. Ich arbeite im Sinne des Geschmacks mit deutscher Buttercreme – diese hat farblich einen minimal gelblichen Stich im falschen Licht, bitte dies in der Fotosession bedenken.

Wiener Backsalon

Inhaberin Astrid Köberl, MA– Deine persönliche Bäckerin in Wien für Torten mit Herz!

Bankverbindung N26 IBAN DE29100110012629456571 BIC NTSBDE33XXX

Kostenaufschlüsselung

Lebensmittelkosten (1:1 Weiterverrechnung) 70-80PAX		
Zitronentorte mit Topfencreme und Lemoncurd (Stocktorte, 23+18cm Durchmesser)		
Mehl	1,43 €	
Eier	4,68 €	
Zucker (Staubzucker/Krallzucker)	3,57 €	
Margarine	6,25 €	
Zitronen (Torte, Füllung)	5,09 €	
Mascarpone	11,67 €	
Stärke	0,70 €	
Topfen	7,14 €	
Gelatine	1,39 €	
Vanillezucker, Backpulver	0,90 €	
		42,82 €
Schokotorte mit Frucht-Trio-Füllung (23cm Durchmesser)		
Schokolade	4,99 €	
Eier	4,68 €	
Margarine	2,78 €	
Zucker	2,69 €	
Mehl	0,95 €	
Vanillezucker, Backpulver	0,90 €	
Mascarpone	5,97 €	
Topfen	3,92 €	
Gelatine	0,70 €	
Himbeeren	3,49 €	
Brombeeren	3,49 €	
Heidelbeeren	2,99 €	
		37,55 €
Schoko/Nusstorte mit Nougatcremefüllung Torte (18+12cm Durchmesser)		
Mehl	0,95 €	
Eier	3,49 €	
Butter	2,78 €	
Zucker	2,39 €	
Backrum	0,70 €	
Schokolade (Füllung)	4,99 €	
Nougat	7,38 €	
Schlagobers (Füllung)	5,56 €	
Topfen (Füllung)	1,19 €	
Vanillezucker, Backpulver	0,90 €	
		30,33 €
Butter (Buttercreme)	28,90 €	
Milch (Buttercreme)	3,78 €	
Vanillepulver (Buttercreme)	0,90 €	
		144,28 €
Gebrauchsmaterial (1:1 Weiterverrechnung)		
3x Cake Drum (Unterboden rund, weiß)	11,97 €	
3x Verpackung	13,50 €	
Blumen		zur Verfügung gestellt
Tortenstützen (pauschal)	9,50 €	
div. Arbeitsmaterial pauschal (Frischhaltefolie, Backpapier, Spritztüllen, Handschuhe)	8,90 €	
		43,87 €
Arbeitskosten		
17 Arbeitsstunden (inkl. Abstimmung, Einkaufszeit, Backzeit und Dekoration, Administration, Studiofotos, Abrechnung)	552,50 €	
Betriebskosten	14,50 €	
		567,00 €
Final Touch		
Transport zur und Übergabe an die Veranstaltungslocation (Zeit + Weg, pauschal innerhalb von Wien)	75,00 €	
		75,00 €
Gesamtsumme		
		830,15 €
zzgl. Kautions von Leihartikeln, Abzug auf der Endrechnung bei vollständiger Rückgabe bis zum darauffolgenden Donnerstag, 90€	+	90,00 €
abzüglich Verkostungsrabatt (aktiv bei >500€ Brutto-Umsatz), 50€	-	50,00 €
		870,15 €
Bei Zustimmung zum Angebot gelten die AGB des Wiener Backsalon, nachzulesen auf wienerbacksalon.at/agb		
Herzlichen Dank		

Ich hoffe, das Angebot findet eure Zustimmung und ich freue mich auf eure Rückmeldung!

Wiener Backsalon
 Inhaberin Astrid Köberl, MA– Deine persönliche Bäckerin in Wien für Torten mit Herz!
 Bankverbindung N26 IBAN DE29100110012629456571 BIC NTSBDE33XXX