



Mary Cakes

TORTENMANUFAKTUR

Preise & Leistungen

2025

WWW.MARYCAKES.DE



PREISE HOCHZEITSTORTEN

Jede Torte, die wir anfertigen, ist ein Einzelstück und wird nach Euren besonderen Wünsche gestaltet. Unsere Preise sind Startpreise und richten sich daher nach Größe, Dekoration, Geschmack sowie Aufwand des Designs.
Hochzeitstorten werden nach Portionen berechnet.
Pro Portion ab 8,00 € .

Gern fertigen wir auf Anfrage auch Vegane Torten sowie Gluten- und Laktosefreie Torten an. Glutenfreie können wir nicht zu 100% garantieren, da wir nicht kontaminiert frei backen können.

LIEFERKOSTEN

Eine Lieferung an die Wunschadresse ist nach Absprache möglich.
Die Lieferkosten betragen 0,90 € pro gefahrenen Kilometer ab Tortenmanufaktur und zurück. Sowie den zeitlichen Mehraufwand bei längeren Fahrten oder Mengenaufwand. Innerhalb Dresdens ab 30 €.

Alle Preise zzgl. 7% MwSt.

PREISE SWEETS & SWEET TABLE

Die Menge der Sweets für die Sweet Table werden nach der Gesamtanzahl von Personen ausgerechnet. Wir empfehlen zwischen 2,5-3 Stück pro Person. Die Preise für die Sweet Tables belaufen sich in der Regel zw. 6,00 € - 10,00 € pro Person.

Cup Cakes

ab 3,50€/Stck | Alternative (wie u.a. Vegan..) ab 4,00 €/Stck | Mind. 20 Stck

Mini Cup Cakes

ab 2,60 €/Stck | Alternative ab 2,80 €/Stck | Mind. 20 Stck

Cake Pops (Kuchen am Stiel)

ab 3,60 €/Stck | Alternative ab 4,00 €/Stck

Cake Sicles

ab 4,20 €/Stck | Alternative ab 4,40 €/Stck

Cheesecake am Stiel

ab 3,50 €/Stck | Alternative ab 4,00 €/Stck

Eclairs/Windbeutel

ab 2,30 €/Stck

Tarteletts | Midi Tarteletts

ab 3,50 €/Stck | ab 2,90 €/Stck

Macarons (Glutenfrei)

ab 1,90 €/Stck

Petit Fours

ab 4,00 €/Stck

Motivkekse

ab 4,00 €/Stck | Alternative ab 4,20 €/Stck

Mini Gugle Hupf

ab 4,00 €/Stck | Alternative ab 4,20 €/Stck

u.v.m.

Mindestbestellmenge 10 Stück pro Sweet, wenn nicht anders ausgewiesen.
Zzgl. Kosten für individuelle Dekoration, Beschriftung, Blattgold, Logo etc.
Lieferung ab 0,90 € pro gefahrenen Kilometer ab Tortenmanufaktur und zurück.
Sowie zeitlichen Mehraufwand bei längerer Fahrt oder Mengenaufwand. Für
Aufbau von Sweet Table könne Kosten für den Mehraufwand entstehen.

Alle Preise zzgl. 7% MwSt.

WWW.MARYCAKES.DE

PREISE ZUSATZWÜNSCHE

Für Eure Hochzeit könnt Ihr weitere Add-Ons dazubuchen.

Cake Topper in Holz oder Acryl

mit Schriftzug Mr & Mrs, Euren Initialen, Namen oder anderen individuellen Motiven
ab 25€



Schokoladen Drip
ab 10€

Blumendeko
berechnet nach Euren Wünschen

Miete Holzscheibe/Tortenteller
5€

Miete Styroportransportbox
10€-20€

Miete Equipment für Sweet Table
(Preis nach Anfrage)

Miete Cake Stand mit Reifen
25€

Miete Donutwall Holz/Acryl
10€-20€

Miete Acryletagere 3 Etagen
30€

Miete Acryletagere Macarons mit Torte
40€

Kaution bei Leihgaben – in Bar
50€

Alle Preise zzgl. 7% MwSt.

TORTENGRÖSSEN

1-ETAGIGE TORTEN



12 
10 

BENTOCAKE
CA. 4-6 PORTIONEN
60€-70€



15 
ca.12-15 

CA. 12-16 PORTIONEN
AB 90€



20 
ca.12-15 

CA. 16-20 PORTIONEN
AB 100€

TORTENHÖHE AB 10CM

Alle Preise zzgl. 7% MwSt.

TORTENGRÖSSEN

2-ETAGIGE TORTEN



10

CA. 20 PORTIONEN

15

AB 180€



12

CA. 30 PORTIONEN

18

AB 240€



15

CA. 40 PORTIONEN

20

AB 320€



20

CA. 64 PORTIONEN

25

AB 480€

Alle Preise zzgl. 7% MwSt.

TORTENGRÖSSEN

3-ETAGIGE TORTEN



10 

CA. 46 PORTIONEN

15 

AB 368€

20 



15 

CA. 78 PORTIONEN

20 

AB 624€

25 



15 

CA. 100 PORTIONEN

25 

AB 750€

30 

Alle Preise zzgl. 7% MwSt.

TORTENGRÖSSEN

4-ETAGIGE TORTEN



10 

CA. 85 PORTIONEN

15 

AB 680€

20 

25 



15 

CA. 134 PORTIONEN

20 

AB 1000€

25 

30 

Alle Preise zzgl. 7% MwSt.

WWW.MARYCAKES.DE

TASTE CAKE

Himbeer-Pfirsich

Edler Vanilleteig mit Sahne-Mascarpone-Frischkäse Creme und Fruchtstücken

Schoko Kirsch

Saftiger Schokoladenteig mit Sahne-Mascarpone-Frischkäse Creme und einer Kirschgrütze gefüllt (nach Art von Schwarzwälder Kirsch – ohne Alkohol | auf Wunsch mit Alkohol möglich)

Lemon

Erfrischender Zitronen-Buttermilchteig mit Sahne-Mascarpone-Frischkäse Creme, Limettencurd und weißer Schokolade

Freshmaker

Saftiger Ginger Ale Teig mit Sahne-Mascarpone-Frischkäse Creme, Limettencurd, Rohrzucker und frischer Minze

Nuss - Nougat

Saftiger Schokoladen-Nussteig mit einer Nougat Pudding-Butter-Creme und Nusspralinen

Triple Chocolate

Saftiger Dark Chocolat Teig mit Pudding-Butter-Creme, gaaanz viel Schokolade von Zartbitter-, Vollmilch- und Weißer Schokolade

Salted Caramel

Edler Vanilleteig mit Pudding-Butter-Creme, hausgemachten Salz-Karamell und Schokolade

Berrymix

Edler Vanilleteig mit Beerencurd bestrichen und gefüllt mit einer leckeren Beerenmix Pudding-Butter-Creme

Birne Haselnuss (Saisonal Sept.-April)

Saftiger Haselnussteig mit Karamell und Birnen Mouse, Karamell Creme und Birnenkompott

Berry Yoghurt (Saisonal Mai-Sept.)

Edler Vanilleteig mit Yoghurt Creme, Himbeer Mousse, Erdbeer Gelee

Lemon Meringue Blueberry

Erfrischender Zitronen-Buttermilchteig mit Lemoncreme, Lemoncurd, Meringue, Blaubeer Mousse

Chocolate Baileys Espresso

Saftiger Schokoladenteig mit einer Kaffee- u. Baileysganache und Schokocrunch

Mango Strawberry (Saisonal Mai-Sept.)

Edler Vanilleteig mit Weißer Ganache, Mango Cremeaux, Erdbeerkonfitüre

Himbeer-Pistazie

Edler Vanille-Pistazienteig mit Pistaziencreme, Himbeerspiegel und Pistazien-Cerealien Crunch

Dark Chocolate Orange

Dark Chocolateteig mit Schokoganache, Orangenspiegel, Schokocrunch und Orangenlikör

Pina Colada (Saisonal Mai-Sept.)

Kokos-Mandelteig mit Kokos-Vanillecreme, Raffaello Crunch, Ananasspiegel, Maliburumkör

Schoko Banane Caramel

Schokoteig mit Sahne-Mascarpone-Frischkäse Creme und Arak, Peanut-Caramelcrunch, Caramelspiegel, Bananen

TASTE CAKE & CUP CAKES



TRIPLE CHOCOLATE

SAFTIGER DARK CHOCOLAT
TEIG MIT PUDDING-BUTTER-
CREME, GAAANZ VIEL
SCHOKOLADE VON
ZARTBITTER-, VOLLMILCH-
UND WEISSER SCHOKOLADE



CHOCOLATE BAILEYS ESPRESSO

SAFTIGER SCHOKOLADENTEIG MIT
EINER KAFFEE- &
BAILEYSGANACHE UND
SCHOKOCRUNCH



NUSS-NOUGAT

SAFTIGER SCHOKOLADEN-
NUSSTEIG MIT EINER NOUGAT
PUDDING-BUTTER-CREME UND
NUSSPRALINEN



BERRY MIX

EDLER VANILLETEIG MIT
BEERENCURD BESTRICHEN UND
GEFÜLLT MIT EINER LECKEREN
BEERENMIX PUDDING-BUTTER-
CREME



LEMON MERINGUE BLUEBERRY

ERFRISCHENDER ZITRONEN-
BUTTERMILCHTEIG MIT
LEMONCREME, LEMONCURD,
MERINGUE, BLAUBEER MOUSSE



(SAISONAL MAI-SEPT.)

MANGO STRAWBERRY

EDLER VANILLETEIG MIT
WEISSER GANACHE, MANGO
CREMEAUX, ERDBEEKONFITÜRE
(SAISONAL)

TASTE CAKE & CUP CAKES



VANILLE-PFIRSICH

FEINER BISQUIT MIT SAHNE-MASCARPONE-FRISCHKÄSE CREME UND FRUCHTSTÜCKEN



FRESHMAKER

SAFTIGER GINGER ALE TEIG MIT SAHNE-MASCARPONE-FRISCHKÄSE CREME, LIMETTENCURD, ROHRZUCKER UND FRISCHER MINZE



BIRNE-HASELNUSS

SAFTIGER HASELNUSTEIG MIT KAREMELL UND BIRNEN MOUSE, KAREMELL CREME UND BIRNENKOMPOTT



SALTED CARAMEL

EDLER VANILLETEIG MIT PUDDING-BUTTER-CREME, HAUSGEMACHTEN SALZ-KAREMELL UND SCHOKOLADE



SCHOKO-KIRSCH

SAFTIGER SCHOKOLADENTEIG MIT SAHNE-MASCARPONE-FRISCHKÄSE CREME UND EINER KIRSCHGRÜTZE GEFÜLLT (NACH ART VON SCHWARZWÄLDER KIRSCH - OHNE ALKOHOL (AUF WUNSCH MIT ALKOHOL MÖGLICH))



BERRY-JOGHURT

EDLER VANILLETEIG MIT YOGHURT CREME, HIMBEER MOUSE, ERDBEER GELEET

TASTE CAKE & CUP CAKES

(SAISONAL MAI-SEPT.)



Lemon

ERFRISCHENDER ZITRONEN-
BUTTERMILCHTEIG MIT
SAHNE-MASCARPONE-
FRISCHKÄSE CREME,
LEMONCURD UND WEISSER
SCHOKOLADE

HIMBEER-PISTAZIE

EDLER VANILLE-
PISTAZIENTEIG MIT
PISTAZIENCREME,
HIMBEERSPIEGEL UND
PISTAZIEN-CEREALIEN
CRUNCH

DARK CHOCOLATE ORANGE

DARK CHOCOLATETEIG MIT
SCHOKOGANACHE,
ORANGENSPIEGEL,
SCHOKOCRUNCH UND
ORANGENLIKÖR

PINA COLADA

KOKOS-MANDELTEIG MIT
KOKOS-VANILLECREME,
RAFFAELLO CRUNCH,
ANANASSPIEGEL,
MALIBURUM

SCHOKO BANANE CAMEL

SCHOKOTEIG MIT SAHNE-
MASCARPONE-FRISCHKÄSE
CREME UND ARAK, PEANUT-
CAMEL CRUNCH,
CAMELSPIEGEL, BANANEN

NOTIZEN

TASTE SWEETS

Cup Cakes – wie Torten

Cake Pops (Kuchen am Stiel)

Schoko | Nuss-Nougat | Salted Caramel | Vanille | mit Früchtecrunch
Carrot Cake | Red Velvet

Cake Sicles (Kuchen am Stiel) oder Geotherzen

Wahlweise mit Kuchenvarianten

Schoko | Nuss-Nougat | Salted Caramel | Vanille | mit Früchtecrunch
Carrot Cake | Red Velvet

Oder mit Mousse gefüllt

Nuss-Nougat | Mango | Weiße, Vollmilch oder Zartbitter | Beeren

Eclairs/Windbeutel

Gefüllt mit Vanille bzw. Schoko Pudding oder einer
Zitronen Sahne-Mascarpone-Frischkäse Creme

Tartelettes

Lemon-Baiser | Beerenpanacotta | Schokomousse | mit Puddingcreme und
frischen Früchten belegt | Schoko-Salz-Karamell | Aprikose-Lavendel

Macarons

Blaubeer | Cassis | Erdbeer | Himbeer | Apfel-Krokant | Kirsch-Zitrone
Zitrone | Mango | Mango-Maracuja | Passionsfrucht | Orange | Cappuccino
Tiramisu | Cookies & Cream | Haselnuss | Honig-Ingwer | Kokos | Lotus Keks
Marzipan | Pistazie | Walnuss | Rose | Salz-Karamell | Schoko | Matcha
Grüner Tee | Minz Schokolade | Vanille | Tonkabohne | Orange-Zimt
Kürbis-Zimt-Schoko (saisonal)

SWEET TABLES

Für Eure Hochzeit könnt Ihr einen Sweet Table dazubuchen.
Die Menge der Sweets für die Sweet Table werden nach der Gesamtanzahl von Personen ausgerechnet.
In der Regel sind es 2,5-3 Stück pro Person. Die Preise für die Sweet Tables belaufen sich in der Regel zw. 6,00 € - 10,00 € pro Person.
Zzgl. Lieferung und Aufbau nach Absprache
Anbei seht Ihr ein paar Inspirationen unserer Arbeiten.



Bildcredit: Kristin Kelm Fotografie

BERATUNGSTERMINE

Wir freuen uns sehr, wenn Ihr bei Eurer Anfrage über das Kontaktformular möglichst viele Informationen mit sendet.

Im Idealfall sendet Ihr uns bei konkreten Wünschen und Vorstellungen ein Bild Eurer Wunschtorte oder Sweets mit. Darauf basierend können wir Euch genauere Preisinformationen senden. Oftmals reichen Eure Angaben für die Fertigung Eurer Produkte.

Wenn Ihr darüber hinaus eine **persönliche Beratung** wünscht, könnt Ihr mit mir einen Termin vereinbaren - persönlich in der Tortenmanufaktur oder telefonisch. Vorzugsweise finden die **Beratungen Mo-Do ab 14:30Uhr** statt. Bitte sendet uns **zwei Terminvorschläge per Mail**.

Für Hochzeitstorten & Sweets

Bitte beachtet, dass wir bei Beratungen für **Hochzeitstorten ein 30-minütiges Gespräch** mit einem individuellen Angebot mit **30€** berechnen. Für **Hochzeitstorten & Sweets** berechnen wir für Beratungen bis zu **60 Minuten 50€**.

Die Gebühr wird bei einem Mindestumsatz von 450€ verrechnet.

Für Torten & Sweets

Details für Torten & Sweets werden per Mail oder in einem **15-minütigen Telefonat** besprochen. Zeitintensivere Beratungen werden mit einer **Gebühr von 30€** berechnet, die bei Auftragsannahme verrechnet wird.

WEDDING TASTING BOX

Immer im Frühjahr - jeweils in den Monaten **Januar, Februar und März** könnt Ihr über unseren Onlineshop eine Wedding Tasting Box bestellen.

Wir bieten zwei Varianten an - mit und ohne Sweets. In der Classic Variante sind die 10 beliebtesten Geschmacksrichtungen für die Hochzeitstortenfüllungen enthalten. In der Deluxe Variante bekommt Ihr zudem noch 1 Macaron, 1 Cake Pop, 1 Motivkeks und 1 Tartelettes.

Wenn Ihr zum Abholtag nicht selbst in der TortenMANUfaktor vorbeikommen möchtet, könnt Ihr Euch die Box auch gegen eine Versandpauschale nach Hause liefern lassen.

Die Box ist bis zu 2 Tage im Kühlschrank lagerbar. Für den vollmundigen Geschmack empfehlen wir die Tortenstücke ca. 30Minuten vor dem Verzehr aus dem Kühlschrank zu nehmen.

Wir wünschen ein schönes Tasting!

<https://marycakes.de/shop/>



MARY CAKES

Inhaberin Manuela Otto



- 📍 Putjatinstraße 16 | 01259 Dresden
- ☎ 015774317927
- ✉ info@marycakes.de
- 🌐 www.marycakes.de
- 📷 marycakes.tortenmanufaktur

SCAN ME



ÖFFNUNGSZEITEN

Wir haben keine festen Öffnungszeiten.
Bitte vereinbare zur Abholung einen Termin.
Vielen Dank.

Saisonale Produkte kannst Du
im Onlineshop bestellen:

<https://marycakes.de/shop/>