Preise & Leistungen ab 2026

WEDDING KING AWARDS 2024 Winner

Preise für eure Torte zum nächsten Event

Jede Torte, die wir anfertigen, ist ein Einzelstück – liebevoll gestaltet nach euren besonderen Wünschen. Unsere Preise sind **Startpreise** und richten sich je nach **Größe, Dekoration, Geschmack sowie dem Designaufwand.**

Preisberechnung

Torten werden nach **Portionen** berechnet.

Pro Portion ab 9,00 €

Gern fertigen wir auf Anfrage auch **vegane, laktosefreie und glutenfreie** Torten an.

(Hinweis: Unsere glutenfreien Produkte sind nicht zu 100 % kontaminationsfrei.)

Lieferkosten

Eine Lieferung an eure Wunschadresse ist nach Absprache möglich.

Die Lieferkosten berechnen sich wie folgt:

- ab 0,90 € pro gefahrenem Kilometer (Hin- und Rückfahrt)
- zzgl. zeitlichem Mehraufwand bei längeren Fahrten
- zzgl. Logistikaufwand, abhängig vom Umfang der Bestellung
- Innerhalb Dresdens: ab 30 €

Stand 01/2026

Alle Preise zzgl. 7% MwSt.

Info Sweets & Sweet Table

Die Menge der Sweets für euren Sweet Table wird nach der **Gesamtanzahl der Gäste** berechnet.
Wir empfehlen **2,5 bis 3 Stück pro Person**.
Der Preis für einen individuell zusammengestellten Sweet Table liegt in der Regel zwischen **6,00 € – 12,00 € pro Person**

Hinweise

- **Mindestbestellmenge:** 10 Stück pro Sorte, sofern nicht anders angegeben.
- **Zusatzkosten:** Individuelle Dekorationen, Beschriftungen, Blattgold, Logos etc. werden separat berechnet.
- **Lieferung:**
  - ab 0,90 € pro gefahrenem Kilometer (Hin- und Rückfahrt)
  - zzgl. zeitlichem Mehraufwand bei längeren Fahrten
  - zzgl. Logistikaufwand, abhängig vom Umfang der Bestellung
  - Innerhalb Dresdens: ab 30 €
- **Aufbau des Sweet Tables:** wird als gesonderter Aufwand berechnet.

Stand 01/2026

Alle Preise zzgl. 7% MwSt.

Preise Sweets & Sweet Table

Produkt	Preis ab	Alternative (z. B. vegan)	Mindestmenge
Cupcakes	3,90 €/Stk.	ab 4,00 €/Stk.	mind. 12 Stk.
Mini Cupcakes	2,90 €/Stk.	ab 3,00 €/Stk.	mind. 20 Stk.
Cake Pops (Kuchen am Stiel)	3,90 €/Stk.	ab 4,00 €/Stk.	
Cake Sicles	4,20 €/Stk.	ab 4,90 €/Stk.	
Cheesecake am Stiel	4,90 €/Stk.	ab 5,50 €/Stk.	
Eclairs / Choux	3,00 €/Stk.	–	
Tartelettes	3,90 €/Stk.	–	
Midi Tartelettes	2,90 €/Stk.	–	
Macarons (glutenfrei)	2,10 €/Stk.	–	
Madeleins	2,50 €/Stk.	–	
Motivkekse	4,50 €/Stk.	ab 4,80 €/Stk.	
Mini Gugelhupf	3,00 €/Stk.	ab 3,20 €/Stk.	

Stand 01/2026

Alle Preise zzgl. 7% MwSt.

Preise Zusatzwünsche

Für eure Hochzeit könnt ihr verschiedene Add-ons dazubuchen – für das perfekte Gesamtbild eurer Torte oder eures Sweet Tables.

Dekoration & Extras

Cake Topper aus Holz oder Acryl – mit Schriftzug *Mr & Mrs*, euren Initialen, Namen oder individuellen Motiven	ab 25 €
Schokoladen-Drip	ab 10 €
Blumendekoration	nach Wunsch & Absprache

Leih- & Mietartikel

Holzscheibe / Tortenteller	5 €
Styropor-Transportbox	10 € – 20 €
Equipment für Sweet Table	Preis auf Anfrage
Cake Stand mit Reifen	20 €
Donutwall (Holz oder Acryl)	10 €
Acryletagere (3 Etagen)	30 €
Acryletagere für Macarons & Torte	40 €

Kaution
Für alle Leihgaben wird eine Kaution in bar in Höhe von 50 € erhoben.

Stand 01/2026

Alle Preise zzgl. 7% MwSt.

Tortengröße

1-STÖCKIGE TORTE

BENTO CAKE
Ø 12 cm
Höhe 10 cm
ca. 4–6 Portionen

PREIS 80 €

Ø 15 cm
Höhe 12-15 cm
ca. 12-16 Portionen

PREIS AB 90 €

Ø 20 cm
Höhe 12-15 cm
ca. 16-20 Portionen

PREIS AB 100 €

Stand 01/2026

Alle Preise zzgl. 7% MwSt.

Tortengröße

2-STÖCKIGE TORTE

Oben: Ø 10 cm
Unten: Ø 15 cm
ca. 20 Portionen

PREIS AB 200 €

Oben: Ø 12 cm
Unten: Ø 18 cm
ca. 30 Portionen

PREIS AB 270 €

Oben: Ø 15 cm
Unten: Ø 20 cm
ca. 40 Portionen

PREIS AB 360 €

Oben: Ø 20 cm
Unten: Ø 25 cm
ca. 64 Portionen

PREIS AB 576 €

Stand 01/2026

Alle Preise zzgl. 7% MwSt.

Tortengröße

3-STÖCKIGE TORTE

Ø 10 cm
Ø 15 cm
Ø 20 cm

ca. 46 Portionen

PREIS AB 414 €

Ø 15 cm
Ø 20 cm
Ø 25 cm

ca. 78 Portionen

PREIS AB 702 €

Ø 15 cm
Ø 25 cm
Ø 30 cm

ca. 100 Portionen

PREIS AB 900 €

Stand 01/2026

Alle Preise zzgl. 7% MwSt.

Tortengröße

4-STÖCKIGE TORTE

Ø 10 cm
Ø 15 cm
Ø 20 cm
Ø 25 cm

ca. 85 Portionen

PREIS AB 680 €

Ø 15 cm
Ø 20 cm
Ø 25 cm
Ø 30 cm

ca. 134 Portionen

PREIS AB 1000 €

Stand 01/2026

Alle Preise zzgl. 7% MwSt.

Taste Cake
Unsere Geschmacksvielfalt

Himbeer-Pfirsich
Edler Vanilleteig mit Sahne-Mascarpone-Frischkäse-Creme und Fruchtstücken

Schoko-Kirsch
Saftiger Schokoladenteig mit Sahne-Mascarpone-Frischkäse-Creme und Kirschgrütze (nach Art der Schwarzwälder Kirsch mit Schokoraspel – ohne Alkohol, auf Wunsch mit Alkohol möglich)

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

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

Nuss-Nougat
Haselnussteig mit Nougat-Pudding-Butter-Creme und Nusspralinen

Triple Chocolate
Dark-Chocolate-Teig mit Pudding-Butter-Creme verfeinert mit Zartbitter-, Vollmilch- und Weißer Schokolade

Salted Caramel
Edler Vanilleteig mit Pudding-Butter-Creme, hausgemachtem Salted Caramel, Fudge und Schokolade

Berrymix
Vanilleteig mit Beerenmix und Pudding-Butter-Creme

Birne-Haselnuss (Saisonal: September – April)
Haselnussteig mit Karamell-Birnen-Mousse, Karamell-Creme und Birnenkompott

Berry Yoghurt (Saisonal: Mai – September)
Vanilleteig mit Joghurt-Creme, Himbeer-Mousse und Erdbeer-Gelee

Lemon Meringue Blueberry
Zitronen-Buttermilch-Teig mit Lemoncreme, Lemoncurd, Meringue und Blueberry-Mousse

Chocolate Baileys Espresso
Saftiger Schokoladenteig mit einer Ganache aus Kaffee & Baileys Schokocrunch

Mango Strawberry (Saisonal: Mai – September)
Vanilleteig mit weißer Ganache, Mango-Cremeux und Erdbeerkonfitüre

Himbeer-Pistazie
Vanille-Pistazien-Teig mit Pistaziencreme, Himbeerspiegel und Pistazien-Cerealien-Crunch

Dark Chocolate Orange
Dark-Chocolate-Teig mit Schokoganache, Orangenspiegel, Schokocrunch und Orangenlikör

Pina Colada (Saisonal: Mai – September)
Kokos-Mandel-Teig mit Kokos-Vanillecreme, Kokos-Mandel-Crunch, Ananasspiegel und Malibu-Rumlikör

Schoko-Banane-Caramel
Schokoteig mit Sahne-Mascarpone-Frischkäse-Creme, Peanut-Caramel-Crunch, Caramelspiegel, Bananen und Arak, Peanut-Caramelcrunch, Caramelspiegel, Bananen

Stand 01/2026

Taste Cake & Cup Cakes

Himbeer Pfirsich

Edler Vanilleteig
mit Sahne Mascarpone,
Frischkäse Creme und
Fruchtstücken

Freshmaker

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

Birne-Haselnuss

(Saisonal: September – April)

Haselnussteig mit
Karamell-Birnen-Mousse,
Karamell-Creme und
Birnenkompott

Salted Caramel

Edler Vanilleteig mit
Pudding-Butter-Creme,
hausgemachtem Salted
Caramel, Fudge und
Schokolade

Schoko-Kirsch

Saftiger Schokoladenteig
mit Sahne-Mascarpone-
Frischkäse-Creme und
Kirschgrütze (nach Art der
Schwarzwälder Kirsch mit
Schokoraspel – ohne
Alkohol, auf Wunsch mit
Alkohol möglich)

Berry Yoghurt

(Saisonal: Mai – September)

Edler Vanilleteig mit Joghurt-
Creme, Himbeer-Mousse und
Erdbeer-Gelee

Stand 01/2026

Alle Preise zzgl. 7% MwSt.

Taste Cake & Cup Cakes

Triple Chocolate

Saftiger Dark Chocolate Teig mit Pudding-Butter-Creme, ganz viel Schokolade von Zartbitter-, Vollmilch und weisser Schokolade

Chocolate Baileys Espresso

Saftiger Schokoladenteig mit einer Ganache aus Kaffee & Baileys Schokocrunch

Nuss-Nougat

Haselnussteig mit Nougat-Pudding-Butter-Creme und Nusspralinen

Berrymix

Edlen Vanilleteig mit Beerenmix und Pudding-Butter-Creme

Lemon Meringue Blueberry

Zitronen-Buttermilch-Teig mit Lemoncreme, Lemoncurd, Meringue und Blueberry-Mousse

Mango Strawberry

(Saisonal: Mai – September)

Edlen Vanilleteig mit weißer Ganache, Mango-Cremeux und Erdbeerkonfitüre

Stand 01/2026

Alle Preise zzgl. 7% MwSt.

Taste Cake & Cup Cakes

Himbeer-Pistazie

Vanille-Pistazien-Teig mit Pistaziencreme, Himbeerspiegel und Pistazien-Cerealien-Crunch

Pina Colada

(Saisonal: Mai – September)

Kokos-Mandel-Teig mit Kokos-Vanillecreme, Kokos-Mandel Crunch, Ananasspiegel und Malibu-Rumlikör

Dark Chocolate Orange

Dark-Chocolate-Teig mit Schokoganache, Orangenspiegel, Schokocrunch und Orangenlikör

Schoko-Banane-Caramel

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

Lemon

Erfrischender Zitronen-Buttermilch-Teig mit Sahne-Mascarpone-Frischkäse-Creme, Limettencurd und weißer Schokoladentrops

Stand 01/2026

Alle Preise zzgl. 7% MwSt.

Taste Sweets –
handgemachte Vielfalt in Mini-Form

Kleine Kunstwerke mit großem Geschmack.
Unsere Sweets sind genauso liebevoll gefertigt wie unsere Torten – perfekt für Sweet Tables, Firmenfeiern oder einfach zum Genießen.

Cake Pops (Kuchen am Stiel)

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

Cake Sicles & Geoherzen

Schoko · Nuss-Nougat · Salted Caramel · Vanille · Früchtecrunch · Carrot Cake · Red Velvet
oder mit feiner Moussefüllung:
Nuss-Nougat · Mango · Vollmilch- oder Zartbitter-Schokolade · Beeren

Éclairs & Choux au craquelin

Gefüllt mit
Vanille- oder Schokopudding
oder mit einer Zitronen-Sahne-Mascarpone-Frischkäse-Creme

Tartelettes

Lemon-Baiser · Beeren-Pannacotta · Schokomousse · Puddingcreme mit frischen Früchten ·
Schoko-Salzkaramell · Aprikose-Lavendel

Macarons

Feine, glutenfreie Mandelspezialität in vielen Sorten:
Blaubeer · Cassis · Erdbeer · Himbeer · Apfel-Krokant · Kirsch-Zitrone · Zitrone · Mango · Passionsfrucht · Orange · Cappuccino · Tiramisu · Cookies & Cream · Haselnuss · Honig-Ingwer · Kokos · Lotus-Keks · Marzipan · Pistazie · Walnuss · Rose · Salzkaramell · Schokolade · Matcha-Grüntee · Minz-Schokolade · Vanille · Tonkabohne · Orange-Zimt · Kürbis-Zimt-Schoko (saisonal)

Stand 01/2026

Alle Preise zzgl. 7% MwSt.

Wedding Tasting Box

Immer zu Beginn des Jahres – in den Monaten **Januar, Februar und März** – könnt Ihr über **unseren Onlineshop** Eure **Wedding Tasting Box** bestellen.

Wir bieten zwei Varianten an:

- **Classic**: mit den **10 beliebtesten Geschmacksrichtungen** unserer Tortenfüllungen
- **Deluxe:** zusätzlich mit **1 Macaron, 1 Cake Pop, 1 Motivkeks und 1 Tartelette**

Wenn Ihr am Abholtag nicht selbst in der **TortenMANUfaktur** vorbeikommen möchtet, könnt Ihr Euch die Box gern **gegen eine Versandpauschale** bequem nach Hause liefern lassen.

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

Wir wünschen Euch ein wundervolles Tasting und ganz viel Freude beim Probieren! 💛

Stand 01/2026

Alle Preise zzgl. 7% MwSt.

BERATUNGSTERMIN

Wir freuen uns sehr, wenn Ihr uns bei Eurer Anfrage über das Kontaktformular bereits möglichst viele Informationen zu Euren Wünschen mitgebt.
Gern könnt Ihr auch ein Bild Eurer Wunschtorte oder Sweets mitschicken – so können wir Euch ein passendes Angebot und genauere Preisangaben erstellen.

Oft reichen diese Angaben schon für die Umsetzung Eurer Bestellung.
Wenn Ihr darüber hinaus eine persönliche Beratung wünscht, könnt Ihr gern einen Termin mit uns vereinbaren – **persönlich in der Tortenmanufaktur oder telefonisch.**

Die Beratungen finden vorzugsweise **Montag bis Donnerstag ab 14:30 Uhr** statt.
Bitte sendet uns dazu **zwei Terminvorschläge per Mail.**

Platz für Eure Notiz

Stand 02/2026

Alle Preise zzgl. 7% MwSt.

Kontakt & Informationen

Mary Cakes – TortenMANUfaktur
📍 Putjatinstraße 16 · 01259 Dresden
📞 01577 4317927

info@marycakes.de
www.marycakes.de
@marycakes.tortenmanufaktur

ÖFFNUNGSZEITEN & ABHOLUNG

Wir haben keine festen Öffnungszeiten.
Bitte vereinbart für die Abholung Eurer Bestellung vorab einen Termin.
Vielen Dank für Euer Verständnis

SAISONALE PRODUKTE & BESTELLUNGEN

Unsere saisonalen Produkte könnt Ihr ganz bequem über unseren Onlineshop bestellen:
👉 www.marycakes.de/shop

WEDDING KING AWARDS 2024 Winner

Stand 01/2026