



KLOSTER NIMBSCHEN

...in Zusammenarbeit mit unserem Pâtissier Oliver Fuchs

*Vielfalt, die den Alltag
verzaubert und
Geschmack, der
verführt.*





*Willkommen im süßen
Paradies...*

MODERNE TRIFFT TRADITION

Unser hauseigener Pâtissier verbindet modernes Handwerk mit traditioneller französischer Backkunst. Dabei entsteht eine verführerische Auswahl an handgefertigten Köstlichkeiten, die mit viel Liebe und Leidenschaft zubereitet werden.

Hier werden täglich zarte Macarons, köstliche Pralinen und süße Törtchen kreiert, die nicht nur den Gaumen erfreuen, sondern auch durch ansprechende und außergewöhnliche Optik bestechen.

Wir legen großen Wert auf frische und hochwertige Zutaten und traditionelle Rezepturen. Gleichzeitig entwickelt unser Pâtissier immer neue Ideen und Kreationen, um Ihnen ein unvergleichliches Geschmackserlebnis zu bieten.

Die Belohnung für unsere Kreativität und hohe Qualität erhielten wir in Form einer **Doppel-Gold-Prämierung** für unsere Pralinen beim

German Chocolate Award 2025.

Törtchen-Kunst



DIE MODERNE ALTERNATIVE ZUR HOCHZEITSTORTE

Viele Paare träumen von einer individuellen und besonderen Hochzeitstorte.

Unser Konzept bietet Ihnen eine Torte für das Brautpaar in Kombination mit extravaganteren kleinen Törtchen für jeden Gast, die Geschmack und Styling wieder aufgreifen. Zusammen erstrahlt diese einmalige Komposition in perfektem Design.



Unsere Torten sind Unikate und jedes Törtchen ein kleines Kunstwerk. Nach einer persönlichen Beratung werden diese nach Ihren Wünschen individuell gestaltet und hergestellt.



Ein harmonisches Zusammenspiel aus feinen Böden, zarten Crèmes und frischen Früchten verspricht höchsten Genuss. Sie entscheiden, ob es ein klassisches Schokoladentörtchen, eine fruchtige Füllung oder eine raffinierte Mousse-Kreation werden soll – ganz nach Ihrem Geschmack.

Bei allen Varianten verwenden wir hochwertige Zutaten und arbeiten ausschließlich glutenfrei.



Törtchen-Kunst



FEINSTE HANDGEFERTIGTE HOCHZEITSTÖRTCHEN AUS UNSERER
PATISSERIE – SO INDIVIDUELL WIE JEDES BRAUTPAAR.



Sweet Table



SWEET TABLE – WO JEDER BISS EIN GENUSS IST!

Bei Sweet Table präsentieren wir eine verführerische Auswahl an handgemachten Süßigkeiten, die nicht nur fantastisch schmecken, sondern auch wunderschön aussehen.

Gönnen Sie sich den Hauch von Luxus, der Ihre Feier zu etwas Besonderem macht!



Sie haben die Auswahl zwischen zarten Macarons in verschiedenen Geschmacksrichtungen, kleinen Tarts oder himmlischen Törtchen. Lassen Sie sich von der Optik und dem Geschmack unserer Petit fours und süßen Teilchen verführen und ergänzen Sie die Auswahl um unsere zarten Pralinen.

Unser Sweet Table passt perfekt zu einer Kaffeespezialität, einem Glas Sekt – und natürlich zum Empfang des Brautpaares oder als süßer Abschluss einer gelungenen Feier.



Pralinen



SÜSSE VERFÜHRUNG IN IHRER EDELSTEN FORM

Unsere Pâtisserie zaubert für Sie Pralinen in einer Vielzahl von Geschmacksrichtungen und Texturen. Handgefertigt aus erlesenen Zutaten, überraschen sie mit köstlichen Füllungen, die in zarte Schokolade gehüllt sind.



Jede Praline ist eine Komposition aus erlesenen Aromen und ein meisterhaft verarbeitetes Stückchen Glück – ideal zum Verschenken oder die schokoladige Versuchung für Zwischendurch.

Genießen Sie den Zauber unserer Pralinenkunst!



Unsere

für Sie

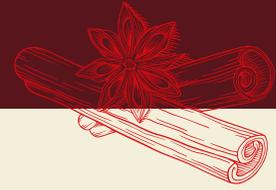


Ob Geburtstag, Hochzeit oder einfach nur so – unsere süßen Kreationen sind das perfekte Highlight für jede Feier!
Verwöhnen Sie sich und Ihre Gäste und lassen Sie sich von der Vielfalt und Qualität unserer Törtchen und Pralinen begeistern. Genießen Sie unvergessliche Geschmackserlebnisse!



Unsere

für Sie



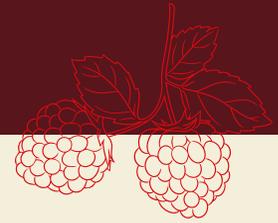
Unsere

für Sie



Unsere

für Sie



Unser ANGEBOT für Sie



Gern unterbreiten wir Ihnen ein persönliches Angebot. Kontaktieren Sie dazu unsere Veranstaltungs-
abteilung per Mail unter heiraten@kloster-nimbschen.de oder Telefon 03437-9950.
Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!

All unsere leckeren Kreationen erhalten Sie ausschließlich vor Ort.
Wir bieten keinen Online-Verkauf oder Versand.



Kloster Nimbschen

...in Zusammenarbeit mit unserem Pâtissier Oliver Fuchs



AUSGEFUCHST
Pâtisserie by Oliver Fuchs



Bis bald im

HOTEL KLOSTER NIMBSCHEN

