



## Hochzeitstorten

Unsere Torten werden in unserer Konditorei nach Ihren Wünschen handgefertigt! Es empfiehlt sich nur ein Geschmack zu wählen! (Aufpreis pro weiteren Geschmack Fr. 35.--)

### Geschmacksrichtungen

#### **Tirami Su Torte**

Schoggiroladenbiscuit mit Mascarpone  
Rahm starkem Kaffee aromatisiert und getränkt.

#### **Himbeerschwarzwälder**

Rahm mit feinen in Confit eingelegte Himbeeren auf Schoggibiscuit. Ausgarniert mit Schokoladenspähnen und Himbeeren.

#### **Ananas Royal**

Leichte Creme Bavaroise mit Ananas Stücklein und weissem Rouladenbiscuit teilweise gefüllt mit Aprikosenmarmelade.

#### **Baileys – Torte**

Feine Mousse mit Rahm und Couverture mit Irish Cream parfümiert. Als Biscuiteinlage ein Schoggibiscuit und Dekoroulade . Enthält Alkohol.

#### **Cappuccino Torte**

Mousse mit starkem Kaffeearoma. Mit Cappuccino Ganache dekoriert. Als Biscuit wird ein helles Rouladenbiscuit eingesetzt.

#### **Domino Torte**

Zuckerteigboden, weisses und Schoggi Rouladenbiscuit dienen als Grundlage. Als Creme ein Schokoladenrahm.

#### **Zitronen-Rahmtorte**

Leichte Zitronen-Joghurtcreme mit weissem Biscuit. Ausgarniert mit saisonalen Früchten. Sehr erfrischend und leicht.

#### **Cointreau Torte**

Kompaktes Schoggo Biscuit mit einer zartschmelzenden herben Couverture- Cointreau Füllung. Lang haltbar ohne Qualitätseinbusse.

#### **Schwarzwälder Torte**

Weisses Biscuit und Schoggibiscuit in Kombination mit Schoggi und Kirschrahm. Als Einlage dienen Weichselirschen. Enthält Alkohol

#### **Schoggi – Birnen Torte**

Schoggibiscuit mit Birnensaft getränkt. Mit Johannisbeergelee und Birnenschnitzen. Feiner zartbitterer Schokoladen-Rahm.

#### **Himbeermousse**

Himbeerstücklein. Ausgarniert mit Himbeersauce und aufgespritzter Couverture.

#### **Erdbeerrahmtorte**

Leichtes weisses Biscuit mit Erdbeermousse. Nur in Saison erhältlich (April-September).

#### **Vermicelles Torte**

Meringues Boden mit feinem Kastanien Rahm. Ausgarniert mit Rahm und Vermicelles. Nur in Saison erhältlich.

## Eistorten

**Vacherin Glace** – Ein Hit zu jedem Anlass. Vacherin aus hausgemachter Glacé und Meringues. Mit Rahm ausgarniert.(Nur in Verbindung mit Tiefkühler)

## Tortenarten & Preise



### Turm-Ständer (Rundform)

❖	30 Personen / 3-stöckige Torte /	Fr. 390.00
❖	45 Personen / 3-stöckige Torte /	Fr. 585.00
❖	60 Personen / 5-stöckige Torte /	Fr. 780.00
❖	75 Personen / 5-stöckige Torte /	Fr. 975.00
❖	95 Personen / 7-stöckige Torte /	Fr. 1235.00
❖	120 Personen / 7-stöckige Torte /	Fr. 1560.00



### Wendeltreppen-Ständer (Rundform)

❖	30 Personen / 3-stöckige Torte /	Fr. 390.00
❖	45 Personen / 3-stöckige Torte /	Fr. 585.00
❖	60 Personen / 5-stöckige Torte /	Fr. 780.00
❖	75 Personen / 5-stöckige Torte /	Fr. 975.00
❖	95 Personen / 7-stöckige Torte /	Fr. 1235.00
❖	120 Personen / 7-stöckige Torte /	Fr. 1560.00



### Wendeltreppen-Ständer (Herzform)

❖	30 Personen / 3-stöckige Torte /	Fr. 420.00
❖	45 Personen / 3-stöckige Torte /	Fr. 630.00
❖	60 Personen / 5-stöckige Torte /	Fr. 840.00
❖	75 Personen / 5-stöckige Torte /	Fr. 1050.00
❖	95 Personen / 7-stöckige Torte /	Fr. 1330.00
❖	120 Personen / 7-stöckige Torte /	Fr. 1680.00



### Grosse Platte (Rechteckform ohne Burg)

❖	30 Personen / 3-stöckige Torte /	Fr. 330.00
❖	45 Personen / 3-stöckige Torte /	Fr. 495.00
❖	60 Personen / 5-stöckige Torte /	Fr. 660.00

## Dekorationen

### Standard Deko inkl.



#### Marzipanrosen mit Blätter

- ✧ Weiss ✧ Gelb ✧ Apricot ✧ Rosa
- ✧ Violet ✧ Erdbeer-Rot
- ✧ Bordeaux-Rot

#### Zuckerherzchen (2cm)



### Zuckerblumen Bouquets ca. 18x 10 cm



Rosen - weiss



Rosen – rosa



Orchideen - weiss



Orchideen - rosa

### Hochzeitspaare inkl.

Weitere Hochzeitspaare gegen Aufpreis auf Anfrage



## Hochzeitstorte Bestellblatt *Bitte kreuzen Sie Ihre Auswahl an!*

Geschmackrichtungen	
<input type="checkbox"/>	Tirami Su Torte
<input type="checkbox"/>	Himbeerschwarzwälder
<input type="checkbox"/>	Ananas Royal
<input type="checkbox"/>	Baileys- Torte
<input type="checkbox"/>	Cappuccino Torte
<input type="checkbox"/>	Domino Torte
<input type="checkbox"/>	Zitronen-Rahmtorte
<input type="checkbox"/>	Cointreau Torte
<input type="checkbox"/>	Schwarzwäldertorte
<input type="checkbox"/>	Schoggi Birnen Torte
<input type="checkbox"/>	Himbeermousse
<input type="checkbox"/>	Erdbeerrahmtorte
<input type="checkbox"/>	Eistorte Vacherin Glace

	Wendeltreppen- Ständer Herzform	Barocksilberplatte (Bombenform)
	30 Personen / 3-stöckige Torte	40 Personen / 1-stöckige Torte
	45 Personen/ 3-stöckige Torte	65 Personen/ 1-stöckige Torte mit 5 Mini Torten
	55 Personen/ 5- stöckige Torte	<b>Grosse Platte</b> Rechteckform ohne Burg
	70 Personen / 5- stöckige Torte	30 Personen/ 1- stöckige Torte
	80 Personen/ 7- stöckige Torte	45 Personen / 1- stöckige Torte
	100 Personen / 7- stöckige Torte	60 Personen / 1- stöckige Torte

	Turm-Ständer (Rundform)	Wendeltreppen- Ständer (Rundform)	Marzipanrosen mit Blätter	
	30 Personen / 3-stöckige Torte	30 Personen / 3-stöckige Torte	Weiss	
	45 Personen / 3-stöckige Torte	45 Personen / 3-stöckige Torte	Gelb	
	55 Personen / 5-stöckige Torte	55 Personen / 5-stöckige Torte	Apricot	
	70 Personen / 5-stöckige Torte	70 Personen / 5-stöckige Torte	Rosa	
	80 Personen / 7-stöckige Torte	80 Personen / 7-stöckige Torte	Violet	
	100 Personen / 7-stöckige Torte	ab 100-160 Personen auf 2 Treppen verteilt	Erdbeer-Rot	Bordeaux- Rot

	Zuckerherzchen	Zuckerblumen Bouquets ca. 18x10 cm	Hochzeitspaare
	(2 cm)	Rosen-Rosa	A
		Rosen- Weiss	B
		Orchideen- Rosa	C
		Ochirdeen- Weiss	D
			E
			F