



Größen & Preise

*Welche Torte ergibt wie viele Stücke und wie kann ich Sie kombinieren?
Hier eine Übersicht*

Unsere Torten sind mindestens 12cm bzw. 8cm hoch. Daher ergibt sich selbst bei einem kleineren Durchmesser eine höhere Stückzahl als bei klassischen Torten. Die Maße pro Stück sind 3cm*3cm* 8cm. bzw. 12cm Höhe.

Bis zu einem Durchmesser von 15cm werden die Torten klassisch in Tortenstücke geteilt.



Ab einem Durchmesser von 18cm werden die Torten in viereckige Stücke geschnitten.



Beispiele für Kombinationen mehrstöckiger Torten

STÜCKZAHL	ETAGENZAHL	TORTENDURCHMESSER & HÖHEN	BASISPREIS*
ca. 25	zweistöckig	12cm & 18cm (Höhe min. 12cm/Etage)	160,50€
	zweistöckig	15cm & 20cm (Höhe min. 8cm/Etage)	160,50€
ca. 30	zweistöckig	15cm & 20cm (Höhe min. 12cm/Etage)	192,50€
	zweistöckig	18cm & 25cm (Höhe min. 8cm/Etage)	192,50€
ca. 40	zweistöckig	20cm & 25cm (Höhe min. 12cm/Etage)	229,00€
	dreistöckig	10cm & 15cm & 20cm (Höhe min. 12cm/Etage)	256,50€
ca. 50-59	dreistöckig	12cm & 18cm & 25cm (Höhe min. 12cm/Etage)	315,00€
	zweistöckig	20cm & 30cm (Höhe min. 12cm/Etage)	305,00€
ca. 60-69	dreistöckig	15cm & 20cm & 25cm (Höhe min. 12cm/Etage)	375,00€
ca. 70-79	dreistöckig	15cm & 20cm & 30cm (Höhe min. 12cm/Etage)	430,00€
	vierstöckig	10cm & 15cm & 20cm & 25cm (Höhe min. 12cm/Etage)	445,00€
ca. 80-89	dreistöckig	18cm & 25cm & 30cm (Höhe min. 12cm/Etage)	508,00€
ca. 90-99	dreistöckig	18cm & 25cm & 35cm (Höhe min. 12cm/Etage)	562,00€
	vierstöckig	12cm & 18cm & 25cm & 30cm (Höhe min. 12cm/Etage)	575,00€
ca. 100	dreistöckig	20cm & 25cm & 35cm (Höhe min. 12cm/Etage)	622,00€
	vierstöckig	15cm & 20cm & 25cm & 30cm (Höhe min. 12cm/Etage)	645,00€

***Im Basispreis** sind gängige Dekorationselemente, die Verkleidung, frische Blüten und Beeren, Satinbänder etc. bereits enthalten. Demnach ergibt dies bereits eine leckere, hübsche, mehrstöckige Torte, welche an Ihr Farb- und Blüthema individuell angepasst ist.

Sollten besonders zeitintensive Designs gewünscht sein, (z.B.: vielschichtige Ruffles, Metallic-Colorierungen oder Zuckerblüten) wird dies im individuellen Angebot detailliert und transparent angegeben. Umsetzbarkeit und Geschmack stehen bei uns dabei an erster Stelle. In diesem Zusammenhang schlagen wir Ihnen gern Alternativen zum Wunschdesign vor.



Unser Anspruch ist, dass Aussehen und Geschmack gleichermaßen begeistern.

Die inneren Werte zählen!

Der traditionelle Tortenanschnitt wird Sie auf Fotos noch lange an Ihren schönsten Tag im Leben erinnern. Ebenso soll sie auch geschmacklich ein Hochgenuss für Sie und Ihre lieben Gäste sein. Ich stelle Ihnen hier einige meiner beliebtesten Kombinationen vor.

- A: Zitronenbiskuit | Lemon Curdcreme | Heidelbeerkompott
- B: Vanillebiskuit | Vanillecreme | Kirschkompott | Schokoladensplitter
- C: Mandelbiskuit | Beerenragout | Marzipancreme | Mandelkrokant
- D: Mohnbiskuit | Aprikosenkompott | Vanillecreme
- E: Schokoladenbiskuit | weiße Schokoladencreme | Erdbeerkompott | Schokoladensplitter
- F: Zitronenbiskuit | Himbeerkompott | Baiserstücke | Frischkäsecreme
- G: Schokoladenbiskuit | Karamellcreme | Kirschkompott | Kekskrunch
- H: Vanillebiskuit | Erdbeerragout | Erdbeer- Frischkäse Creme | dunkle Schokosplitter
- I: Vanillebiskuit | Himbeerkompott | Himbeercreme | Haselnusskrokant
- J: Kokosbiskuit | Mango- Passionsfruchtcreme | Kokoskrokant | Mangokompott
- K: dunkler Sacherboden | Aprikosenkompott | (Whiskytränke) | Nougatcreme
- L: Schokoladenbiskuit | Kirschkompott | Vanillecreme | Schokoladensplitter | (Kirschwasser)
- M: Schokoladenbiskuit | Vanillecreme | Waldbeerenragout | weiße Schokoladensplitter
- N: Zitronenbiskuit | Holunderblütencreme | Waldbeeren
- O: Lavendel- Vanillebiskuit | weiße Pfirsichcreme | Weinbergpfirsichkompott
- P: Wiener Boden | Eierlikör | weiße Schokoladencreme | Waldbeeren
- Q: Haselnussbiskuit | Banane | Nougatcreme | Haselnusskrokant
- R: Zitronenbiskuit | Lemon Curd Creme | Cassis- Holunderbeerragout

***Alles kann, nix muss! ***

Die Komponenten können sicherlich auch untereinander getauscht oder etwas weg gelassen werden.

(Teig & Creme müssen immer Bestandteil der Torte sein.)

Pro Etage kann eine andere Geschmacksrichtung gewählt werden.

Bitte die jeweiligen Buchstaben den Etagen zuordnen.

Dann aktualisiere ich dieses im Angebot.

*Sie haben andere Vorstellungen?
Überraschen Sie mich! Auf Anfrage
fertige ich selbstverständlich auch
vegane, laktosefreie oder gluten-
freie Torten.*



Liebe auf den ersten Blick - Verkleidung & Dekoration

- Wie stelle ich mir meine Hochzeitstorte vor?
- Welche Art und Dekoration passt am besten zu meinem Thema?

Hier ein kleiner Überblick über die Verkleidungsmöglichkeiten Ihrer Hochzeitstorte:

Fondanttorten

Fondant ist eine Zuckermasse, welche beliebig färbbar ist. Durch den luftdichten Abschluss bleibt der Kuchen im Inneren schön frisch und saftig. Ein weiterer Vorteil ist, dass Fondanttorten über längere Zeit ungekühlt präsentiert werden können (abhängig von der Füllung). Die Schicht ist ca. 3mm dick. Sie kann selbstverständlich mit gegessen werden. Bei den Brautpaaren sehr beliebt und eine wunderbare alternative zur Marzipandecke. Ich persönlich arbeite sehr gern mit Fondant, gerade weil er eine feine, sehr glatte Struktur hat.



Naked Cake

ist eine Hochzeitstorte welche ganz ohne Verkleidung auskommt und dennoch durch frische Beeren oder Blüten und Staubzucker ein festliches Bild zaubert.

Buttercreme

Mit Buttercreme oder Joghurtcremes schafft man besondere Effekte und Strukturen. Eine sehr stilvolle Alternative zu Fondant und Marzipan.



Marzipantorten

Marzipan ist gröber als Fondant und nicht ganz so robust. Es kann passieren, dass er bei zu hohen Außentemperaturen schwitzt oder klebrig wird. Für Mandelliebhaber jedoch die richtige Wahl. Man sollte jedoch bedenken, dass Marzipan nicht jedem schmeckt.

Modellierschokolade

Modellierschokolade ist eine aus Kuvertüre hergestellte Einschlagmasse. In Ruschen gelegt ist sie besonders für Schokoladenliebhaber eine Variante um auf Fondant oder Marzipan zu verzichten.



Bei der Dekoration gibt es unzählige Möglichkeiten, essbare Spitze, Satinbänder, gestreift, geblümt, handbemalt, Rüschen, echte Blumen, Beeren und vieles mehr. Schauen Sie doch mal in meine Tortengalerie als Inspiration. Ich stimme die Dekoration natürlich gern auf Ihr Hochzeitsthema, den Brautstrauß und Ihre Lieblingsfarben ab.

Sollten Sie bereits Bildimpressionen im Internet als Designwunsch gefunden haben können Sie uns dies gern via mail zukommen lassen. Wir fertigen zwar keine 1:1 Kopien, sind jedoch immer über Beispielbilder, als Anhaltspunkt dankbar und berücksichtigen dieses bei der Angebotserstellung.



Das ist ja die Krönung!

Was soll drauf?

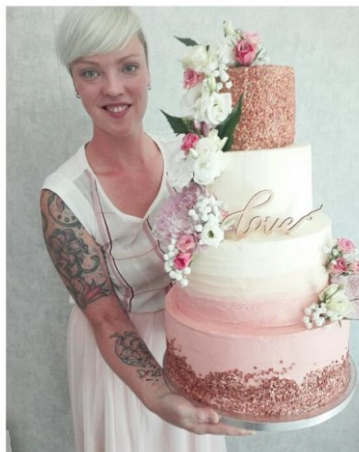
Das Thema Tortenaufsätze ist sehr speziell, da jedes Brautpaar andere Vorstellungen hat. Vom klassischen Brautpaar, über Blumen bis hin zu Wimpelketten und Schriftzügen ist alles möglich.

Aus diesem Grund habe ich eine separate PDF als Übersicht erstellt.



**Wohl war, das waren allerhand Informationen.
Diese Übersicht soll als Wegweiser bei der Planung Ihrer Traumtorte dienen.**

Wir freuen uns bereits jetzt darauf, Ihren großen Tag versüßen zu dürfen.



Herzliche Grüße aus der Backstube

Anne Gollus & TEAM

Konditormeisterin | Hotelbetriebswirtin | Eventköchin