AUSGABE 2023/05

Steiner
seit 1936

Hochzeitstorten

Eine wahre Gaumenfreude.

shop.steiner-beck.ch

Tortenaromen	Seite	3
Tortenaromen laktose- und glutenfrei	Seite	6
Ansicht Aromen Englische Torten	Seite	8
Hochzeitstorten Treppe	Seite	10
Englische Hochzeitstorten	Seite	16
Hochzeitstorten mit Herz	Seite	24
Cupcakes	Seite	25
Cake Lollies	Seite	27
Tischdekorationen	Seite	28
Brautpaare und Decor	Seite	30
Vacherintorten (Glacétorten)	Seite	32

Geschätzte Kundschaft,

Es freut uns sehr, dass Sie sich für unsere Tortenkreationen interessieren.

Bitte beachten Sie, dass wir sämtliche Spezialtorten von Hand herstellen. Zudem verwenden wir bei Hintergrundfarben von Spezialtorten Lebensmittelfarben, die je nach Tortenüberzug, Luftfeuchtigkeit und weiteren Einflussfaktoren etwas anders aussehen können. Insbesondere die Farben Rot und Schwarz können mit einem Rahmüberzug nicht gewährleistet werden. Aus diesen Gründen sind gewisse Abweichungen von einer Vorlage leider nicht auszuschliessen.

Hinweis zu Englischen Torten: Das Biscuit von Englischen Torten kann nur dezent mit Flüssigkeit (Kirsch, Sirup) getränkt werden, da die Torte ansonsten instabil werden könnte.

Wir geben unser Bestes, damit Ihre Spezialtorte wunschgemäss kreiert wird und Sie damit Ihr Fest mit viel Freude versüssen können.

Ihr Steiner-Team

Preis- und Sortimentsänderungen sowie alle Rechte vorbehalten.

Tortenaromen

A01

Schwarzwäldertorte *

Für Gross und Klein – jahraus, jahrein! Schokolade und Rahm in einer genussvollen Kombination.

A02

Schwedentorte *

Feines Biscuit mit leichter Vanillecrème und Rahm gefüllt und mit dünnem Marzipan überzogen.

A03

Schwedentorte Himbeer

Die kleine Schwester der Schwedentorte mit einem fruchtigen Himbeer-Joghurtmousse und Rahm gefüllt.

A05

Schoggitorte

Ein Traum für alle Schoggi-Liebhaber. Biscuit mit Sauerkirschkonfitüre bestrichen.

A06

Himbeerquarktorte

Luftig leicht ist diese Torte dank dem fruchtigen Quark kombiniert mit Himbeeren.

A08

Himbeer-Vanille Torte

Eine mit Vanillecrème gefüllte Biscuittorte, mit feinen Himbeeren belegt.

A11

Tiramisu Torte **

Das klassische Tiramisu als Torte mit feiner Mascarponecrème, Biscuit und Kaffeegeschmack.

A12

Erdbeer-Vanille Torte

Eine mit Vanillecrème gefüllte Biscuittorte mit frischen Erdbeeren belegt.

A14

Mandarinenquark Torte

Luftig leicht ist diese Torte dank dem fruchtigen Quark kombiniert mit Mandarinen.
Saisonal erhältlich: Sep bis Mrz

* enthält Alkohol
auch ohne Alkohol erhältlich

** enthält Alkohol
NICHT ohne Alkohol erhältlich

Tortenaromen

A15

Vermicelle Torte **

Ein Klassiker, der in der kühlen Jahreshälfte erhältlich ist. Maroni pur!
Saisonal erhältlich: Sep bis Mrz

A17a

Italo-Torte klassisch

Der süsse Knaller! Mit Schoggi- und Vanillecrème, dazwischen ein luftig-leckeres Biscuit. Garniert mit Schoggi-Streusel.

A17b

Italo-Torte Haselnuss

Mit Haselnuss- und Vanillecrème, dazwischen ein luftig-leckeres Biscuit. Garniert mit Mandelsplittern.

A17c

Italo-Torte Mocca

Mit Mocca- und Vanillecrème, dazwischen ein luftig-leckeres Biscuit. Garniert mit Mandel Croquant.

A16

Zitronenquark Torte

Luftig leicht ist diese Torte dank dem fruchtigen Quark kombiniert mit Zitronen.

A20

Sacher Torte

Feinste Kakao-Füllung auf einem Schoggibiscuit, kombiniert mit etwas Aprikosenmarmelade. Ein Klassiker!
2 Tage im Voraus bestellen

A21

Erdbeer-Tiramisu Torte **

Feinste Mascarponecrème und Erdbeerstückli. Der erfrischende Sommerhit!
Saisonal erhältlich: Apr bis Aug

A22

Kirsch Torte **

Grosszügig mit Kirsch getränktes Biscuit mit feinster Buttercrème. Die original Kirschtorte wie man sie kennt und liebt!

A24

Passionsfrucht Torte

Ein fruchtiger Passionsfrucht-Quark auf hellem Biscuit. Köstliche Himbeeren runden die leichte Verführung ab.
Saisonal erhältlich: Apr bis Aug

* enthält Alkohol
auch ohne Alkohol erhältlich

** enthält Alkohol
NICHT ohne Alkohol erhältlich

Tortenaromen

A26

Waldbeer-Tiramisu Torte

Feinste Mascarponecrème und Waldbeeren. Ein fruchtiger Genuss für die kalten Monate.
Saisonal erhältlich: Sep bis Mrz

A27

Erdbeertorte

Ein luftiges Biscuit kombiniert mit einer fruchtigen Erdbeercrème, belegt mit erfrischenden Erdbeeren.
Saisonal erhältlich: Apr bis Aug

A28

Red Velvet Torte **

Eine feine Crème mit etwas Vanille, kombiniert mit rotem Velvet-Biscuit. Die Beerenmischung rundet diese Torte ab.

Preise runde Torten

Personen	ø	Preis
4	16 cm	Fr. 18.50
6	18 cm	Fr. 26.50
6 – 8	20 cm	Fr. 32.–
8 – 10	22 cm	Fr. 39.–
10 – 12	24 cm	Fr. 48.–
12 – 14	26 cm 1)	Fr. 56.–
14 – 16	28 cm 1)	Fr. 64.–

1) 2 Tage im Voraus bestellen

** enthält Alkohol
NICHT ohne Alkohol erhältlich

Tortenaromen laktose- und glutenfrei

A29

Laktosefreie Himbeertorte

Ein luftiges Biscuit kombiniert mit laktosefreiem Rahm und fruchtigen Himbeeren.

A30

Laktosefreie Schwarzwälder *

Für Gross und Klein – jahraus, jahrein! Schokolade und laktosefreier Rahm in einer genussvollen Kombination.

A40

Himbeer-Kokostorte vegan

Eine fruchtige Himbeer-Kokos Kombi mit knusprigem Haselnuss-Bödeli. Zuckerarm und vegan.

A31

Glutenfreie Schwarzwälder *

Für Gross und Klein – jahraus, jahrein! Schokolade und Rahm in einer genussvollen Kombination.

A32

Glutenfreie Schwedentorte *

Feines Biscuit mit leichter Vanillecrème und Rahm gefüllt und mit dünnem Marzipan überzogen.

A33

Glutenfreie Schoggitorte

Ein Traum für alle Schoggi-Liebhaber. Biscuit mit Sauerkirschkonfitüre bestrichen.

A34

Glutenfreie Himbeer-Vanille

Eine mit Vanillecrème gefüllte Biscuittorte mit feinen Himbeeren belegt.

A36

Glutenfreie Erdbeer-Vanille

Eine mit Vanillecrème gefüllte Biscuittorte mit frischen Erdbeeren belegt.

* enthält Alkohol
auch ohne Alkohol erhältlich

Tortenaromen laktose- und glutenfrei

Preise & Infos laktose- und glutenfreie Torten

Unsere Tortenüberzüge sind laktose- und glutenfrei erhältlich: Marzipan, Massa Ticino und der Rahmüberzug. Die Schreib-Schokolade ist zudem laktosefrei. Alle weiteren Decor-Figuren und Optionen können Gluten und Laktose enthalten.

Anz. Pers.	Durchmesser	Preis
Pro Portion		Fr. 6.– (für eckige Torten, bis 30 Personen erhältlich)
4	16 cm	Fr. 23.–
6	18 cm	Fr. 33.50
6-8	20 cm	Fr. 40.–
8-10	22 cm	Fr. 48.–
10-12	24 cm	Fr. 59.–
12-14	26 cm	Fr. 68.–
14-16	28 cm	Fr. 79.–

Für laktose- und glutenfreie Spezialtorten ab Seite 10 verrechnen wir einen pauschalen Aufschlag von Fr. 10.–. Bestellung: Mindestens 3 Tage im Voraus.

Ansicht Aromen Englische Torten

Engl. Torte Italo-Schoggi
Der süsse Knaller! Mit Schoggi- und Vanillecrème, dazwischen ein luftig-leckeres Biscuit.

Engl. Torte Italo-Haselnuss
Mit Haselnuss- und Vanillecrème, dazwischen ein luftig-leckeres Biscuit.

Engl. Torte Italo-Mocca
Mit Mocca- und Vanillecrème, dazwischen ein luftig-leckeres Biscuit.

Engl. Torte Himbeer-Vanille
Eine mit Vanillecrème gefüllte Biscuittorte, mit feinen Himbeeren.

Engl. Torte Erdbeer-Vanille
Eine mit Vanillecrème gefüllte Biscuittorte, mit feinen Erdbeeren.

Engl. Torte Schwarzwälder *
Für gross und klein – jahraus, jahrein! Schokolade und Rahm in einer genussvollen Kombination.

Engl. Torte Schweden *
Feines Biscuit mit leichter Vanillecrème und Rahm gefüllt.

Engl. Torte Schweden-Himbeer
Feines Biscuit mit einem fruchtigen Himbeer-Joghurtmousse und Rahm gefüllt.

Engl. Torte Schoggi
Ein Traum für alle Schoggi-Liebhaber. Schoggi-Biscuit mit Sauerkirschkonfitüre bestrichen.

* enthält Alkohol
auch ohne Alkohol erhältlich

Ansicht Aromen Englische Torten

Engl. Torte Double-Chocolate **
Zweierlei Schoggimousse, weiss und dunkel, zwischen unserem herrlichen Schoggi-Biscuit.

Engl. Torte Tiramisu **
Das klassische Tiramisu als Torte mit feiner Mascarponecrème, Biscuit und Kaffeegeschmack.

Engl. Torte Erdbeer-Tiramisu **
Feinste Mascarponecrème und Erdbeerstückli. Fruchtig erfrischend!
Saisonal erhältlich: Apr bis Aug.

Engl. Torte Waldbeer-Tiramisu
Feinste Mascarponecrème mit Waldbeeren. Ein fruchtiger Genuss für die kalten Monate.
Saisonal erhältlich: Sep bis Mrz

Engl. Torte Sacher
Feinste Kakao-Füllung auf einem Schoggibicsuit, kombiniert mit etwas Aprikosenmarmelade. Ein Klassiker!

Engl. Torte Red Velvet **
Eine feine Crème mit etwas Vanille, kombiniert mit rotem Velvet-Biscuit und einer feinen Beerenmischung.

* enthält Alkohol
auch ohne Alkohol erhältlich

** enthält Alkohol
NICHT ohne Alkohol erhältlich

Hochzeitstorten Treppe

HO01

Treppe Gelbe Rosen

Aromen: Alle
Glacétorten nicht möglich
Grösse: Für 20 – 70 Personen
Preis: Fr. 8.50 pro Person
+ Fr. 20.– Decor (pro Torte)
Überzug: Massa Ticino
Sonstiges: Details zu Grössen und Treppenstufen auf Seite 15.
Bestellung: 1 Woche im Voraus

Hochzeitstorten Treppe

HO03

Treppe Traditionell

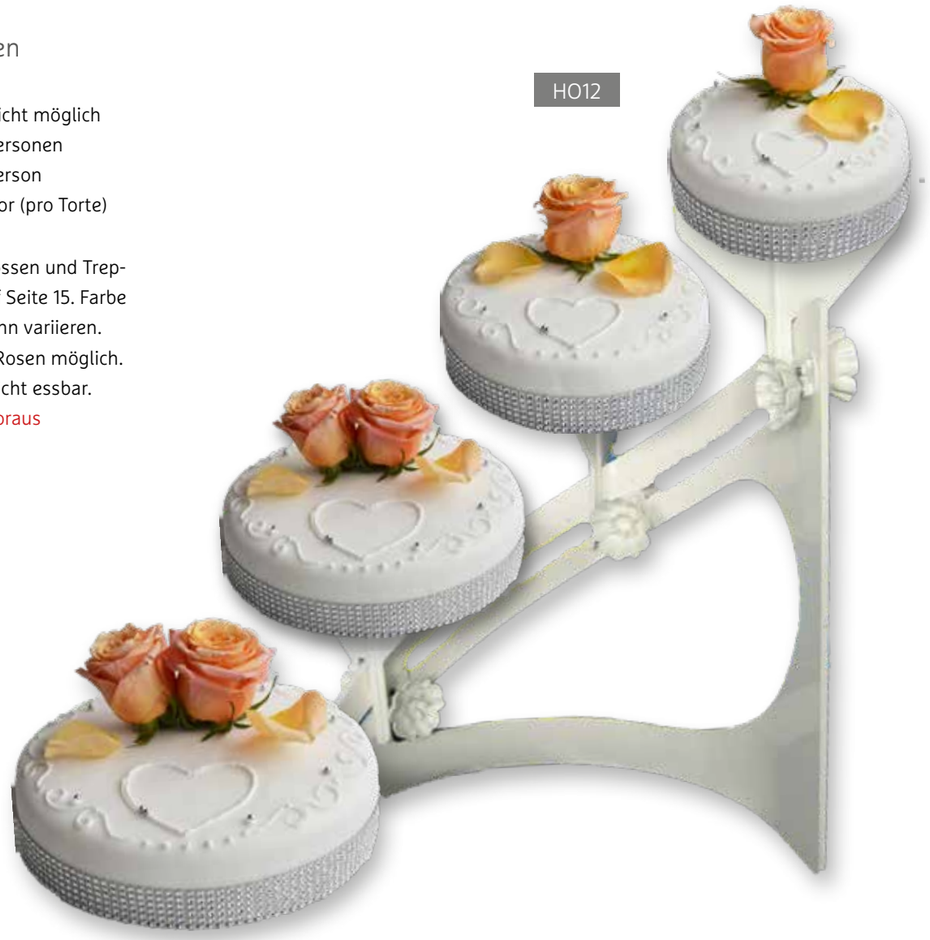
Aromen: Alle
Glacétorten nicht möglich
Grösse: Für 20 – 70 Personen
Preis: Fr. 8.50 pro Person
+ Fr. 30.– Decor (pro Torte)
Überzug: Massa Ticino
Sonstiges: Details zu Grössen und Treppenstufen auf Seite 15.
Bestellung: 1 Woche im Voraus

Hochzeitstorten Treppe

Treppe Orange Rosen

Aromen: Alle
Glacétorten nicht möglich
Grösse: Für 20 – 70 Personen
Preis: Fr. 8.50 pro Person
+ Fr. 30.– Decor (pro Torte)
Überzug: Massa Ticino
Sonstiges: Details zu Grössen und Treppenstufen auf Seite 15. Farbe von Rosen kann variieren. Auch andere Rosen möglich. Glitzerband nicht essbar.
Bestellung: 1 Woche im Voraus

HO12



Hochzeitstorten Treppe

Treppe Rote Rosen

Aromen: Alle
Glacétorten nicht möglich
Grösse: Für 20 – 70 Personen
Preis: Fr. 8.50 pro Person
+ Fr. 25.– Decor pro Torte (ohne Aufsatz)
Überzug: Massa Ticino
Sonstiges: Details zu Grössen und Treppenstufen auf Seite 15. Aufsatz muss sep. bestellt werden (s. Brautpaare und Decor).
Bestellung: 1 Woche im Voraus

HO08

Hochzeitstorten Treppe

Treppe Orchideen

Aromen: Alle
Glacétorten nicht möglich
Grösse: Für 20 – 70 Personen
Preis: Fr. 8.50 pro Person
+ Fr. 30.– Decor (pro Torte)
Überzug: Massa Ticino
Sonstiges: Details zu Grössen und Treppenstufen auf Seite 15.
Bestellung: 1 Woche im Voraus

Hochzeitstorten Treppe

Grössen und Preise

Anz. Personen	Torten-ständer	Durchmesser der Torten	Preis Rahmtorten	Preis Glacétorten
20	3-stöckig	24 / 20 / 16 cm	Fr. 170.–	Fr. 196.–
25	3-stöckig	26 / 22 / 18 cm	Fr. 212.50	Fr. 245.–
30	4-stöckig	26 / 22 / 20 / 16 cm	Fr. 255.–	Fr. 294.–
35	4-stöckig	26 / 24 / 22 / 18 cm	Fr. 297.50	Fr. 343.–
40	5-stöckig	26 / 24 / 22 / 20 / 18 cm	Fr. 340.–	Fr. 392.–
45	5-stöckig	28 / 26 / 24 / 20 / 18 cm	Fr. 382.50	Fr. 441.–
50	6-stöckig	28 / 26 / 24 / 22 / 20 / 16 cm	Fr. 425.–	Fr. 490.–
55	6-stöckig	28 / 26 / 24 / 22 / 20 / 18 cm	Fr. 467.50	Fr. 539.–
60	7-stöckig	28 / 26 / 24 / 22 / 20 / 18 / 16 cm	Fr. 510.–	Fr. 588.–
65	6-stöckig	30 / 28 / 26 / 24 / 22 / 20 cm	Fr. 552.50	Fr. 637.–
70	7-stöckig	30 / 28 / 26 / 24 / 22 / 20 / 18 cm	Fr. 595.–	Fr. 686.–

Tortenständer muss vorbestellt werden. Depot Fr. 100.–.
Rückgabe innert 5 Tagen.

Englische Hochzeitstorten

EH01

E-Hochzeitstorte Eleganz

Aromen: Siehe Engl. Tortenaromen
Grösse: 2-stöckig für 20, 30 oder 40 Personen
3-stöckig für 50, 60 oder 70 Personen
Preis: Fr. 9.50 pro Person
+ Fr. 40.– Decor
Überzug: Massa Ticino
Sonstiges: -
Bestellung: Mind. 4 Tage im Voraus

EH04

E-Hochzeitstorte Rosen

Aromen: Siehe Engl. Tortenaromen
Grösse: 2-stöckig für 20, 30 oder 40 Personen
3-stöckig für 50, 60 oder 70 Personen
Preis: Fr. 9.50 pro Person
+ Fr. 30.– Decor
Überzug: Massa Ticino
Sonstiges: -
Bestellung: Mind. 4 Tage im Voraus

Tortenständer muss vorbestellt werden (Depot Fr. 50.–.) Rückgabe innert 5 Tagen.

Wichtiger Hinweis: Das Biscuit von Englischen Torten kann nur dezent mit Flüssigkeit (Kirsch, Sirup) getränkt werden, da die Torte ansonsten instabil werden könnte.

Englische Hochzeitstorten

EH05

E-Hochzeitstorte Grün

Aromen: Siehe Engl. Tortenaromen
Grösse: 2-stöckig für 20, 30 oder 40 Personen
3-stöckig für 50, 60 oder 70 Personen
Preis: Fr. 9.50 pro Person
+ Fr. 50.– Decor
Überzug: Massa Ticino
Sonstiges: -
Bestellung: Mind. 4 Tage im Voraus

EH07

E-Hochzeitstorte Taube

Aromen: Siehe Engl. Tortenaromen
Grösse: 2-stöckig für 20, 30 oder 40 Personen
3-stöckig für 50, 60 oder 70 Personen
Preis: Fr. 9.50 pro Person
+ Fr. 50.– Decor
Überzug: Massa Ticino
Sonstiges: -
Bestellung: Mind. 4 Tage im Voraus

EH14

E-Hochzeitstorte Gelb

Aromen: Siehe Engl. Tortenaromen
Grösse: Für 20, 30 oder 40 Personen
Preis: Fr. 9.50 pro Person
+ Fr. 50.– Decor (ohne Aufsatz)
Überzug: Massa Ticino
Sonstiges: Aufsatz muss sep. bestellt werden.
Glitzerband nicht essbar.
Bestellung: Mind. 4 Tage im Voraus

Tortenständer muss vorbestellt werden (Depot Fr. 50.–.) Rückgabe innert 5 Tagen.

Wichtiger Hinweis: Das Biscuit von Englischen Torten kann nur dezent mit Flüssigkeit (Kirsch, Sirup) getränkt werden, da die Torte ansonsten instabil werden könnte.

Englische Hochzeitstorten

EH12

E-Hochzeitstorte Glitzerband

Aromen: Siehe Engl. Tortenaromen
Grösse: 2-stöckig für 20, 30 oder 40 Personen
3-stöckig für 50, 60 oder 70 Personen
Preis: Fr. 9.50 pro Person
+ Fr. 50.– Decor
Überzug: Massa Ticino
Sonstiges: Glitzerband nicht essbar.
Bestellung: Mind. 4 Tage im Voraus

EH18

E-Hochzeitstorte Vintage

Aromen: Siehe Engl. Tortenaromen
Grösse: 1-stöckig für 12, 16, 20 oder 24 Personen
2-stöckig für 20, 30 oder 40 Personen
3-stöckig für 50, 60 oder 70 Personen
Preis: Fr. 9.50 pro Person
+ Fr. 60.– Decor (ohne Aufsatz)
Überzug: Massa Ticino
Sonstiges: Aufsatz muss sep. bestellt werden.
E-Torte 1-Stöckig kein Depot.
Glitzerband nicht essbar.
Bestellung: Mind. 4 Tage im Voraus

Tortenständer muss vorbestellt werden (Depot Fr. 50.–.) Rückgabe innert 5 Tagen.

Wichtiger Hinweis: Das Biscuit von Englischen Torten kann nur dezent mit Flüssigkeit (Kirsch, Sirup) getränkt werden, da die Torte ansonsten instabil werden könnte.

Englische Hochzeitstorten

EH15

E-Hochzeitstorte Märli

Aromen: Siehe Engl. Tortenaromen
Grösse: 2-stöckig für 20, 30 oder 40 Personen
3-stöckig für 50, 60 oder 70 Personen
Preis: Fr. 9.50 pro Person
+ Fr. 50.– Decor (ohne Aufsatz)
Überzug: Massa Ticino
Sonstiges: Aufsatz muss sep. bestellt werden.
Glitzerband nicht essbar.
Bestellung: Mind. 4 Tage im Voraus

EH16

E-Hochzeitstorte Semi-Naked

Aromen: Siehe Engl. Tortenaromen
Grösse: 2-stöckig für 20, 30 oder 40 Personen
3-stöckig für 50, 60 oder 70 Personen
Preis: Fr. 9.50 pro Person
+ Fr. 50.– Decor
Überzug: -
Sonstiges: -
Bestellung: Mind. 4 Tage im Voraus

EH17

E-Hochzeitstorte Schokolade

Aromen: Siehe Engl. Tortenaromen
Grösse: 2-stöckig für 20, 30 oder 40 Personen
3-stöckig für 50, 60 oder 70 Personen
Preis: Fr. 9.50 pro Person
+ Fr. 50.– Decor (ohne Aufsatz)
Überzug: Massa Ticino
Sonstiges: Aufsatz muss sep. bestellt werden.
Bestellung: Mind. 4 Tage im Voraus

Tortenständer muss vorbestellt werden (Depot Fr. 50.–.) Rückgabe innert 5 Tagen.

Wichtiger Hinweis: Das Biscuit von Englischen Torten kann nur dezent mit Flüssigkeit (Kirsch, Sirup) getränkt werden, da die Torte ansonsten instabil werden könnte.

Englische Hochzeitstorten

EH19

E-Hochzeitstorte Türkis

Aromen: Siehe Engl. Tortenaromen
Grösse: 2-stöckig für 20, 30 oder 40 Personen
3-stöckig für 50, 60 oder 70 Personen
Preis: Fr. 9.50 pro Person
+ Fr. 70.– Decor (ohne Aufsatz)
Überzug: Buttercrème
Sonstiges: Aufsatz muss sep. bestellt werden.
Bestellung: Mind. 4 Tage im Voraus

EH20

E-Hochzeitstorte all-handmade

Aromen: Siehe Engl. Tortenaromen
Grösse: 2-stöckig für 20, 30 oder 40 Personen
3-stöckig für 50, 60 oder 70 Personen
Preis: Fr. 9.50 pro Person
+ Fr. 100.– Decor (ohne Aufsatz)
Überzug: Massa Ticino
Sonstiges: Decorband (Buttercrème) und Rosen essbar (von Hand modelliert).
Aufsatz muss sep. bestellt werden.
Bestellung: Mind. 4 Tage im Voraus

EH21

E-Hochzeitstorte Violett

Aromen: Siehe Engl. Tortenaromen
Grösse: 2-stöckig für 20, 30 oder 40 Personen
3-stöckig für 50, 60 oder 70 Personen
Preis: Fr. 9.50 pro Person
+ Fr. 60.– Decor
Überzug: Massa Ticino
Sonstiges: -
Bestellung: Mind. 4 Tage im Voraus

Tortenständer muss vorbestellt werden (Depot Fr. 50.–.) Rückgabe innert 5 Tagen.
Wichtiger Hinweis: Das Biscuit von Englischen Torten kann nur dezent mit Flüssigkeit (Kirsch, Sirup) getränkt werden, da die Torte ansonsten instabil werden könnte.

Englische Hochzeitstorten

EH22

E-Hochzeitstorte Pastell

Aromen: Siehe Engl. Tortenaromen
Grösse: 2-stöckig für 20, 30 oder 40 Personen
3-stöckig für 50, 60 oder 70 Personen
Preis: Fr. 9.50 pro Person
+ Fr. 100.– Decor (ohne Aufsatz)
Überzug: Massa Ticino
Sonstiges: Decorband (Buttercrème) und Rosen essbar (von Hand modelliert).
Aufsatz muss sep. bestellt werden.
Bestellung: Mind. 4 Tage im Voraus

EH23

E-Hochzeitstorte Schwarz-Weiss

Aromen: Siehe Engl. Tortenaromen
Grösse: 2-stöckig für 20, 30 oder 40 Personen
3-stöckig für 50, 60 oder 70 Personen
Preis: Fr. 9.50 pro Person
+ Fr. 100.– Decor (ohne Aufsatz)
Überzug: Massa Ticino
Sonstiges: Auch in den Farben rosa, blau, grün und violett erhältlich. Rosen und schwarzes Band essbar.
Aufsatz muss sep. bestellt werden.
Bestellung: Mind. 1 Woche im Voraus

Tortenständer muss vorbestellt werden (Depot Fr. 50.–.) Rückgabe innert 5 Tagen.
Wichtiger Hinweis: Das Biscuit von Englischen Torten kann nur dezent mit Flüssigkeit (Kirsch, Sirup) getränkt werden, da die Torte ansonsten instabil werden könnte.

Englische Hochzeitstorten

EH24

E-Hochzeitstorte Sugar Sheet

Aromen: Siehe Engl. Tortenaromen
Grösse: 2-stöckig für 20, 30 oder 40 Personen
3-stöckig für 50, 60 oder 70 Personen
Preis: Fr. 9.50 pro Person
+ Fr. 60.– Decor (ohne Aufsatz)
Überzug: Massa Ticino
Sonstiges: -
Bestellung: Mind. 4 Tage im Voraus

EH28

Englische Torte Macarons

Aromen: Siehe Engl. Tortenaromen
Grösse: 1-stöckig für 12, 16, 20 oder 24 Personen
Preis: Fr. 9.50 pro Person
+ Fr. 60.– Decor (ohne Aufsatz)
Überzug: Massa Ticino
Sonstiges: E-Torte 1-stöckig kein Depot.
Bestellung: Mind. 3 Tage im Voraus

EH27

E-Hochzeitstorte Velvet Struktur

Aromen: Siehe Engl. Tortenaromen
Grösse: 2-stöckig für 20, 30 oder 40 Personen
3-stöckig für 50, 60 oder 70 Personen
Preis: Fr. 9.50 pro Person
+ Fr. 60.– Decor (ohne Aufsatz)
Überzug: Massa Ticino
Sonstiges: Matte, samtige Oberflächenstruktur des Überzugs.
Aufsatz muss sep. bestellt werden.
Bestellung: Mind. 4 Tage im Voraus

Tortenständer muss vorbestellt werden (Depot Fr. 50.–.) Rückgabe innert 5 Tagen.

Wichtiger Hinweis: Das Biscuit von Englischen Torten kann nur dezent mit Flüssigkeit (Kirsch, Sirup) getränkt werden, da die Torte ansonsten instabil werden könnte.

Englische Hochzeitstorten

EH25

E-Hochzeitstorte rustikal

Aromen: Siehe Engl. Tortenaromen
Grösse: 2-stöckig für 20, 30 oder 40 Personen
3-stöckig für 50, 60 oder 70 Personen
Preis: Fr. 9.50 pro Person
+ Fr. 100.– Decor (ohne Aufsatz)
Überzug: Massa Ticino
Sonstiges: Decor nicht essbar.
Bestellung: Mind. 4 Tage im Voraus

EH26

E-Hochzeitstorte Beeren

Aromen: Siehe Engl. Tortenaromen
Grösse: 2-stöckig für 20, 30 oder 40 Personen
3-stöckig für 50, 60 oder 70 Personen
Preis: Fr. 9.50 pro Person
+ Fr. 75.– Decor (ohne Aufsatz)
Überzug: Naked Torte, die Optik der Torte entspricht dem Aroma ohne Überzug. Je nach Wahl des Aromas verändert sich die Optik.
Sonstiges: Holzplatte ist im Preis inbegriffen.
Bestellung: Mind. 4 Tage im Voraus

Englische Torten

Englische Torten sind ab 12 Personen erhältlich und kosten pro Person Fr. 9.50. Sie sind 12 cm hoch pro Stock und enthalten einen Tortenständer, für den wir ein Depot von Fr. 50.– verrechnen. Nicht alle Aromen sind geeignet für Englische Torten. Mögliche Aromen sehen Sie bei den jeweiligen Torten.

Anzahl Stöcke	**Anz. Personen**	**Durchmesser** Der unterste Stock ist der Grösste
1	12	18 cm
1	16	20 cm
1	20	22 cm
1	24	24 cm
1	30	26 cm
2	20	22 cm, 14 cm
2	30	24 cm, 16 cm
2	40	26 cm, 18 cm
3	50	28 cm, 22 cm, 14 cm
3	60	30 cm, 22 cm, 14 cm
3	70	30 cm, 24 cm, 16 cm

Hochzeitstorten mit Herz

HH1

Hochzeits-Herztorte 1

Aromen:	Alle, ausser 22
Grösse:	Für 8, 10, 12, 15, 20, 25, oder 30 Personen
Preis:	Fr. 7.80 pro Person Decor im Preis inbegriffen
Überzug:	Rahm, Massa Ticino oder Marzipan
Sonstiges:	Text (bis 5 Wörter) im Preis inbegriffen, jedes weitere Wort Fr. 1.–
Bestellung:	2 Tage im Voraus

HH2

Hochzeits-Herztorte 2

Aromen:	Alle, ausser 22
Grösse:	Für 8, 10, 12, 15, 20, 25, oder 30 Personen
Preis:	Fr. 7.80 pro Person + Fr. 30.– Decor
Überzug:	Rahm, Massa Ticino oder Marzipan
Sonstiges:	Text (bis 5 Wörter) im Preis inbegriffen, jedes weitere Wort Fr. 1.–
Bestellung:	2 Tage im Voraus

HH4

Hochzeits-Herztorte 4

Aromen:	Alle, ausser 22
Grösse:	Für 8, 10, 12, 15, 20, 25, oder 30 Personen
Preis:	Fr. 7.80 pro Person + Fr. 30.– Decor
Überzug:	Rahm, Massa Ticino oder Marzipan
Sonstiges:	Text (bis 5 Wörter) im Preis inbegriffen, jedes weitere Wort Fr. 1.–
Bestellung:	4 Tage im Voraus

HH5

Hochzeits-Herztorte 5

Aromen:	Alle, ausser 22
Grösse:	Für 8, 10, 12, 15, 20, 25, oder 30 Personen
Preis:	Fr. 7.80 pro Person + Fr. 40.– Decor
Überzug:	Rahm, Massa Ticino oder Marzipan
Sonstiges:	Text (bis 5 Wörter) im Preis inbegriffen, jedes weitere Wort Fr. 1.–
Bestellung:	4 Tage im Voraus

Wichtiger Hinweis: Das Biscuit von Englischen Torten kann nur dezent mit Flüssigkeit (Kirsch, Sirup) getränkt werden, da die Torte ansonsten instabil werden könnte.

Cupcakes

CC12

Cupcake Braut

Preis	Fr. 4.40
Mindestmenge	10 Stück
Füllung	Zitrone, Schoggi, Velvet, oder Blueberry
Bestellung	3 Tage im Voraus

CC13

Cupcake Bräutigam

Preis	Fr. 4.40
Mindestmenge	10 Stück
Füllung	Zitrone, Schoggi, Velvet, oder Blueberry
Bestellung	3 Tage im Voraus

CC09

Cupcake Früchte

Preis	Fr. 4.40
Mindestmenge	10 Stück
Füllung	Zitrone, Schoggi, Velvet, oder Blueberry
Bestellung	3 Tage im Voraus

CC08

Cupcake Kinderschokolade

Preis	Fr. 4.40
Mindestmenge	10 Stück
Füllung	Zitrone, Schoggi, Velvet oder Blueberry
Bestellung	3 Tage im Voraus

CC14

Cupcake Schoggi

Preis	Fr. 3.60
Mindestmenge	10 Stück
Bestellung	1 Tage im Voraus

CC15

Cupcake Blueberry

Preis	Fr. 3.60
Mindestmenge	10 Stück
Bestellung	1 Tage im Voraus

CC16

Cupcake Zitrone

Preis	Fr. 3.60
Mindestmenge	10 Stück
Bestellung	1 Tage im Voraus

CC17

Cupcake Velvet

Preis	Fr. 3.60
Mindestmenge	10 Stück
Bestellung	1 Tage im Voraus

Cupcakes

Cupcakes mit passendem Ständer

Auf einer Plexiglas-Etagère kommen Ihre Cupcakes wunderschön zur Geltung. Ebenfalls passend ist eine kleine Torte auf dem obersten Stock (Englisch oder normal) in einer passenden Grösse. Bis zu 5 Stöcke möglich, mindestens aber 3:

Stock 5 (zu oberst)	Platz für 3 Cupcakes oder eine Torte mit 18 cm Durchmesser
Stock 4	18.5 cm Durchmesser, Platz für 5 Cupcakes oder eine Torte mit bis zu 20 cm Durchmesser
Stock 3	21.5 cm Durchmesser, Platz für 7 Cupcakes
Stock 2	26 cm Durchmesser, Platz für 9 Cupcakes
Stock 1 (zu unterst)	30 cm Durchmesser, Platz für 11 Cupcakes

Das Ständerdepot kostet Fr. 50.–. Eine Vorreservation ist notwendig, da die Anzahl Ständer beschränkt ist.

Cake Lollies

CP01

Cake Lolli 01

Preis	Fr. 4.–
Mindestmenge	5 Stück
Füllung	Schoggi oder Velvet
Bestellung	2 Tage im Voraus

CP02

Cake Lolli 02

Preis	Fr. 4.–
Mindestmenge	5 Stück
Füllung	Schoggi oder Velvet
Bestellung	2 Tage im Voraus

CP03

Cake Lolli 03

Preis	Fr. 4.–
Mindestmenge	5 Stück
Füllung	Schoggi oder Velvet
Bestellung	2 Tage im Voraus

CP04

Cake Lolli 04

Preis	Fr. 4.–
Mindestmenge	5 Stück
Füllung	Schoggi oder Velvet
Bestellung	2 Tage im Voraus

CP05

Cake Lolli 05

Preis	Fr. 4.–
Mindestmenge	5 Stück
Füllung	Schoggi oder Velvet
Bestellung	2 Tage im Voraus

CP06

Cake Lolli 06

Preis	Fr. 4.–
Mindestmenge	5 Stück
Füllung	Schoggi oder Velvet
Bestellung	2 Tage im Voraus

CP07

Cake Lolli 07

Preis	Fr. 4.–
Mindestmenge	5 Stück
Füllung	Schoggi oder Velvet
Bestellung	2 Tage im Voraus

CP08

Cake Lolli 08

Preis	Fr. 4.–
Mindestmenge	5 Stück
Füllung	Schoggi oder Velvet
Bestellung	2 Tage im Voraus

CP09

Cake Lolli 09

Preis	Fr. 4.–
Mindestmenge	5 Stück
Füllung	Schoggi oder Velvet
Bestellung	2 Tage im Voraus

Tischdekorationen

TD01

Spitzbub Herz Braut

Preis	Fr. 10.50
Beschreibung	Feinster Spitzbub mit den Namen Ihrer Gäste versehen.
Mindestmenge	10 Stück
Bestellung	5 Tage im Voraus

TD01.1

Spitzbub Herz Bräutigam

Preis	Fr. 10.50
Beschreibung	Feinster Spitzbub mit den Namen Ihrer Gäste versehen.
Mindestmenge	10 Stück
Bestellung	5 Tage im Voraus

TD02

Zucker-Törtli weiss

Preis	Fr. 9.40
Beschreibung	Wunderschön ausdekoriertes Zuckertörtli mit dem Namen Ihrer Gäste versehen.
Mindestmenge	10 Stück
Bestellung	5 Tage im Voraus

TD02.1

Zucker-Törtli pink

Preis	Fr. 9.40
Beschreibung	Wunderschön ausdekoriertes Zuckertörtli mit dem Namen Ihrer Gäste versehen.
Mindestmenge	10 Stück
Bestellung	5 Tage im Voraus

TD03

Bürgi-Herzli rot

Preis	Fr. 7.90
Beschreibung	Edle Schokolade, ca. 6 cm breit. Nach Wunsch mit einem Namensschild in der Masche versehen.
Mindestmenge	10 Stück
Bestellung	5 Tage im Voraus

TD03.1

Bürgi-Herzli blau

Preis	Fr. 7.90
Beschreibung	Edle Schokolade, ca. 6 cm breit. Nach Wunsch mit einem Namensschild in der Masche versehen.
Mindestmenge	10 Stück
Bestellung	5 Tage im Voraus

TD04

Champagner-Trüffes Herz 3er

Preis	Fr. 9.90
Beschreibung	Drei von den beliebten Champagner-Truffes in einem Schokoladenherzen. Nach Wunsch mit einem Namensschild in der Masche versehen.
Mindestmenge	10 Stück
Bestellung	5 Tage im Voraus

TD05

Kracher-Schokolade mit Name

Preis	Fr. 10.90
Beschreibung	Mit einer feinen Füllung Ihrer Wahl. Farbe der Masche festlich und nach Wunsch sowie mit Namensschild versehen. Ca. 8 cm gross.
Mindestmenge	10 Stück
Bestellung	5 Tage im Voraus

TD05.1

Kracher-Schokolade ohne Name

Preis	Fr. 10.90
Beschreibung	Mit einer feinen Füllung Ihrer Wahl. Farbe der Masche festlich und nach Wunsch, ohne Namensschild. Ca. 8 cm gross.
Mindestmenge	10 Stück
Bestellung	5 Tage im Voraus

Tischdekorationen

TD06

Teeliechtli mit Pralinen

Preis	Fr. 14.60
Beschreibung	Wunderschönes Teeliechtli mit 6 feinen Pralinen gefüllt. Nach Wunsch mit einem Namensschild in der Masche versehen.
Mindestmenge	10 Stück
Bestellung	5 Tage im Voraus

TD07

Schoggi-Tafel mini, rosa Herzen

Preis	Fr. 7.90
Beschreibung	Eine hauchdünne Schokoladentafel in der Grösse von 10 x 5 cm.
Mindestmenge	10 Stück
Bestellung	5 Tage im Voraus

TD07.1

Schoggi-Tafel mini, Just Married

Preis	Fr. 7.90
Beschreibung	Eine hauchdünne Schokoladentafel in der Grösse von 10 x 5 cm.
Mindestmenge	10 Stück
Bestellung	5 Tage im Voraus

TD07.2

Schoggi-Tafel mini, weisse Taube

Preis	Fr. 7.90
Beschreibung	Eine hauchdünne Schokoladentafel in der Grösse von 10 x 5 cm.
Mindestmenge	10 Stück
Bestellung	5 Tage im Voraus

TD07.3

Schoggi-Tafel mini, Bräutigam

Preis	Fr. 7.90
Beschreibung	Eine hauchdünne Schokoladentafel in der Grösse von 10 x 5 cm.
Mindestmenge	10 Stück
Bestellung	5 Tage im Voraus

TD07.4

Schoggi-Tafelmini, Braut

Preis	Fr. 7.90
Beschreibung	Eine hauchdünne Schokoladentafel in der Grösse von 10 x 5 cm.
Mindestmenge	10 Stück
Bestellung	5 Tage im Voraus

TD08

Nougat-Krokant-Riegel

Preis	Fr. 9.60
Beschreibung	Feiner Riegel aus unserer beliebten Nougat-Krokant-Schokolade. Ca. 11.5 x 4 cm gross.
Mindestmenge	10 Stück
Bestellung	5 Tage im Voraus

TD08.1

Nougat-Krokant-Riegel mit Rose

Preis	Fr. 9.60
Beschreibung	Feiner Riegel aus unserer beliebten Nougat-Krokant-Schokolade. Ca. 11.5 x 4 cm gross.
Mindestmenge	10 Stück
Bestellung	5 Tage im Voraus

TD09

Schoggi-Tafel mini mit Figuren

Preis	Fr. 14.90
Beschreibung	Eine hauchdünne Schokoladentafel in der Grösse von 10 x 5 cm mit hübschen Figuren versehen.
Mindestmenge	10 Stück
Bestellung	5 Tage im Voraus

Brautpaare und Decor

BD05

Tauben

Grösse: Ca. 10 cm (13 cm Durchm.)
Preis: Fr. 30.–

BD20

Tauben 2

Grösse: Ca. 17 cm (12 cm Durchm.)
Preis: Fr. 30.–

BD01

BD02

Ringe gold oder silber

Grösse: Ca. 5.5 cm (7.5 cm Durchm.)
Preis: Fr. 20.–

BD07

Brautpaar mollig

Grösse: Ca. 16 cm
Preis: Fr. 40.–

BD09

Brautpaar elegant

Grösse: Ca. 19 cm
Preis: Fr. 40.–

BD17

Brautpaar modern

Grösse: Ca. 21 cm
Preis: Fr. 45.–

BD19

Brautpaar gold

Grösse: Ca. 22 cm
Preis: Fr. 40.–

BD10

Brautpaar Auto

Grösse: Ca. 12 x 5 cm
Preis: Fr. 25.–

BD11

Brautpaar Töff

Grösse: Ca. 9.5 cm
Preis: Fr. 25.–

Brautpaare und Decor

BD23

Topper Mr & Mrs

Grösse: Ca. 12 cm (nur Text)
Preis: Fr. 20.–
Diverses: In Schwarz oder als Spiegel erhältlich.

BD24

Topper Antrag

Grösse: Ca. 14 cm (Frau)
Preis: Fr. 20.–
Diverses: In Schwarz oder als Spiegel erhältlich.

BD21

Topper «Hand in Hand»

Grösse: Ca. 14 cm (Frau)
Preis: Fr. 20.–
Diverses: In Schwarz oder als Spiegel erhältlich.

D22

Topper «Bride to be»

Grösse: Ca. 10-12 cm
Preis: Fr. 20.–
Diverses: In Gold erhältlich.

D23

Topper «Love»

Grösse: Ca. 10-12 cm
Preis: Fr. 20.–
Diverses: In Gold erhältlich.

D24

Topper «Mr & Mrs»

Grösse: Ca. 10-12 cm
Preis: Fr. 20.–
Diverses: In Gold erhältlich.

Vacherintorten

VA1

Erdbeer

VA2

Himbeer-Joghurt

VA3

Vanille

VA4

Caramel

VA5

Mangosorbet

VA6

Schoggi

Stellen Sie Ihre eigene Vacherintorte zusammen, indem Sie von unseren hausgemachten Glacés 1 bis 2 Aromen auswählen.

Vacherintorten

V1

Einfache Vacherintorte

Ein nach Ihrem Geschmack gewähltes Aroma auf einem köstlichen Meringe-Boden.
Bestellung: Mind. 2 Tage im Voraus

V2

Doppelte Vacherintorte

Zwei nach Ihrem Geschmack gewählte Aromen auf einem köstlichen Meringue-Boden.
Bestellung: Mind. 2 Tage im Voraus

V3

Nougat-Eistorte

Feinste Rahm-Nougatcrème auf Japonais-Boden. Mmmh...
Bestellung: Mind. 2 Tage im Voraus
Saisonal erhältlich: Nov bis Jan

V4

Mandarinen-Parfaittorte *

Fruchtiges Mandarinenglacé kombiniert mit wunderbarem Mandarinenparfait auf einem Meringue-Boden.
Bestellung: mind. 2 Tage im Voraus
Saisonal erhältlich: Nov bis Jan

V5

Schwarzwälder-Eistorte

Die köstliche Schwarzwäldertorte einmal anders geniessen – als Eistorte.
Bestellung: mind. 2 Tage im Voraus
Saisonal erhältlich: Nov bis Jan

* enthält wenig Alkohol

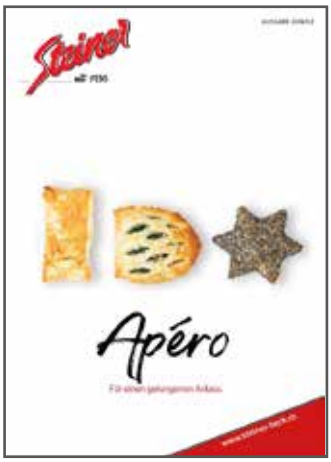
Die Vacherin- und Eistorten müssen bei -18°C gelagert werden, bis sie genossen werden. Decor-Überzüge mit Massa Ticino oder Rahm sind möglich bei Vacherintorten, nicht aber mit Marzipan.

Preise Vacherin-Torten

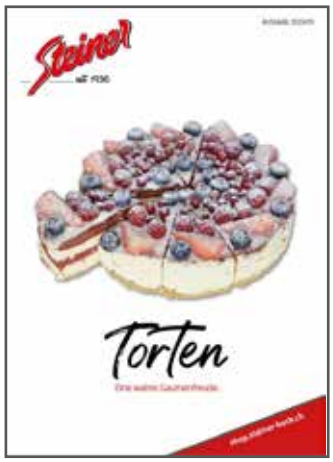
Anz. Personen	Durchmesser	Preis
4	16 cm	Fr. 22.–
6	18 cm	Fr. 29.–
6-8	20 cm	Fr. 35.–
10-12	24 cm	Fr. 49.50

Steiner
seit 1936

Weitere Prospekte



Steiner's Apéro
Apéroplatten nach persönlichem Wunsch für jeden Anlass.



Torten
Lassen Sie sich von den vielseitigen Möglichkeiten inspirieren.

Steiner-Beck AG
Motorenstrasse 2
8623 Wetzikon
www.steiner-beck.ch

Telefon 044 931 13 40
Fax 044 931 13 42
Email info@steiner-beck.ch