

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
Tortenständer		Seite	10
Hochzeitstorten Treppe		Seite	11
Englische Hochzeitstorten		Seite	14
Hochzeitstorten mit Herz		Seite	22
Cupcakes		Seite	23
Cake Lollies		Seite	25
Tischdekorationen		Seite	26
Brautpaare und Decor		Seite	28
Vacherintorten (Glacétorten)		Seite	30

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

Tortenaromen

A01



Schwarzwäldertorte *
Für Gross und Klein – jahraus, jahrein! Schokolade und Rahm in einer genussvollen Kombination. Auf Wunsch mit Kirschen erhältlich.

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 Himbeerjoghurtmousse und Rahm gefüllt.

A05



Schoggi-torte
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 Biscuit-torte, 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 Biscuit-torte 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.

A20



Sacher Torte

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

A22



Kirsch Torte **

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

A23



Peanut Torte

Knusprige Erdnüsse in feinem Caramel auf einem Schoggibiscuit, gekrönt von luftiger weisser Schokoladenmousse.
Saisonal erhältlich: Sep bis Mrz

A24



Passionsfrucht Torte

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

A27



Erdbeertorte

Ein luftiges Biscuit kombiniert mit einer fruchtigen Erdbeercreme, 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. 19.50
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.–

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.

A41



Glutenfreie Himbeertorte
Ein luftiges, glutenfreies Biscuit kombiniert mit Rahm und fruchtigen Himbeeren.

A42



Laktose- und glutenfreie Himbeertorte
Glutenfreies Biscuit mit laktosefreiem Rahm und fruchtigen Himbeeren.

A30



Laktosefreie Schwarzwälder *
Schokoladenbiscuit und laktosefreier Rahm in einer genussvollen Kombination.

A31



Glutenfreie Schwarzwälder *
Glutenfreies Schokoladenbiscuit und Rahm in einer genussvollen Kombination.

A43



Laktose- und glutenfreie Schwarzwälder *
Glutenfreies Schokoladenbiscuit und laktosefreier Rahm in Kombination.

A40



Himbeer-Kokostorte vegan
Eine vegane fruchtige Himbeer-Kokos Kombi mit knusprigem Haselnuss-Bödeli.

A32



Glutenfreie Schwedentorte *
Glutenfreies Biscuit mit leichter Vanillecrème und Rahm gefüllt und mit dünnem Marzipan überzogen.

A33



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

* enthält Alkohol
auch ohne Alkohol erhältlich

Tortenaromen laktose- und glutenfrei

A34



Glutenfreie Himbeer-Vanille
Eine mit Vanillecrème gefüllte, glutenfreie Biscuittorte mit feinen Himbeeren belegt.

A36



Glutenfreie Erdbeer-Vanille
Eine mit Vanillecrème gefüllte, glutenfreie Biscuittorte mit frischen Erdbeeren belegt.

Preise & Infos laktose- und glutenfreie Torten

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

Anz. Personen	Durchmesser	Preis
Pro Portion		Fr. 6.– (für eckige Torten, bis 30 Personen erhältlich)
4	16 cm	Fr. 24.–
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**.

Kann Spuren enthalten von:

- Gluten
- Laktose

Ansicht Aromen Englische Torten



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



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



Engl. Torte Erdbeer-Vanille
Eine mit Vanillecrème gefüllte Biscuit-torte, 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.



Engl. Torte Double-Chocolate
Zweierlei Schoggi-Mousse – weiss und dunkel. Schoggi-Biscuit mit Sauerkirschkonfitüre



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

* enthält Alkohol
auch ohne Alkohol erhältlich

** enthält Alkohol
NICHT ohne Alkohol erhältlich

Ansicht Aromen Englische Torten



Engl. Torte Sacher
Feinste Kakao-Füllung auf einem Schoggibiscuit, 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
NICHT ohne Alkohol erhältlich

Tortenständer

Depot für Tortenständer

Die mehrstöckigen Englischen Torten enthalten einen Tortenständer, für den wir ein Depot von Fr. 50.– verrechnen. Bei den Torten-Cupcakes-Ständer wird das Depot ebenso verrechnet. Eine Vorreservation ist notwendig, da die Anzahl Ständer beschränkt ist.

Das Depot wird nur bei vollständiger Rückgabe des mitgelieferten Tortenständers zurückerstattet. Bitte bringen Sie für die Rückerstattung des Tortenständer-Depots die Quittung oder den Lieferschein mit.

Tortenständer 2- oder 3-stöckig (Plastik)

Teile: Je nach Höhe
 2-stöckig: 1 Platte und 4 Füsse
 3-stöckig: 2 Platten und 8 Füsse

Rückerstattung: Das Depot wird nur zurückerstattet, wenn alle mitgelieferten Ständerteile retourniert werden



Torten-Cupcake-Ständer 2- und mehrstöckig (Plexiglas)

Teile: Je nach Höhe
 Rückerstattung: Das Depot wird nur zurückerstattet, wenn alle mitgelieferten Ständerteile retourniert werden

Hochzeitstorten Treppe

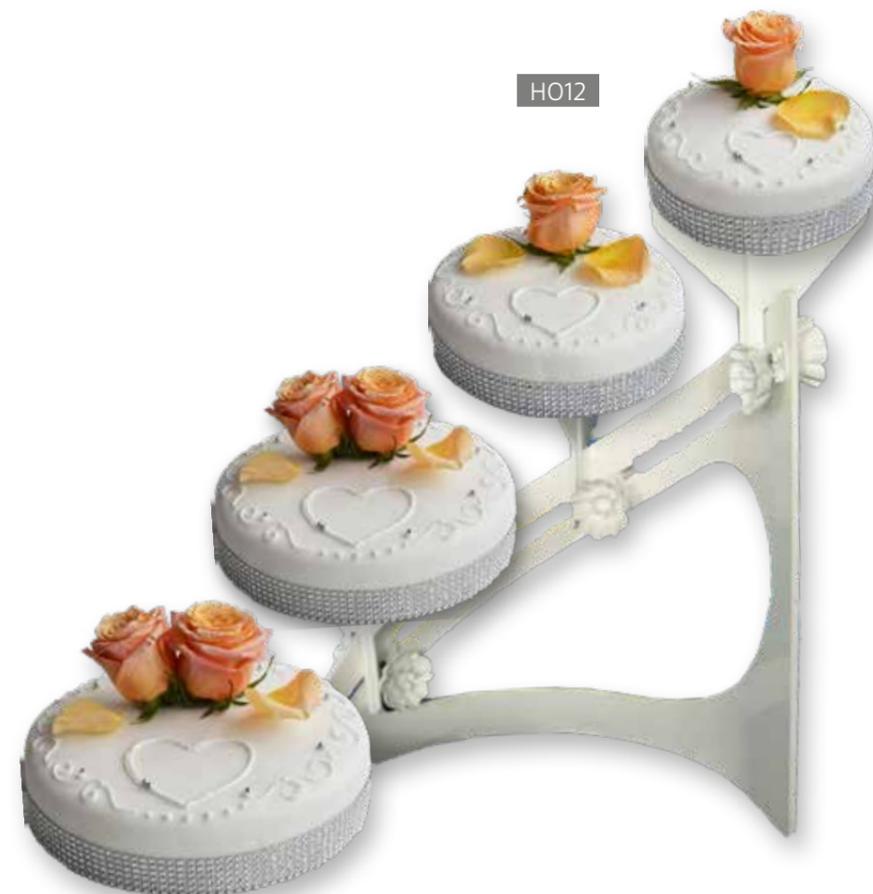


HO03

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 13.

Bestellung: 1 Woche im Voraus



HO12

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 13. Farbe von Rosen kann variieren. Auch andere Rosen möglich. Glitzerband nicht essbar.

Bestellung: 1 Woche im Voraus

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 Trep-
 penstufen auf Seite 13.
 Aufsatz muss sep. bestellt
 werden (s. Brautpaare und
 Decor).

Bestellung: 1 Woche im Voraus



HO08

Treppe Gelbe Rosen

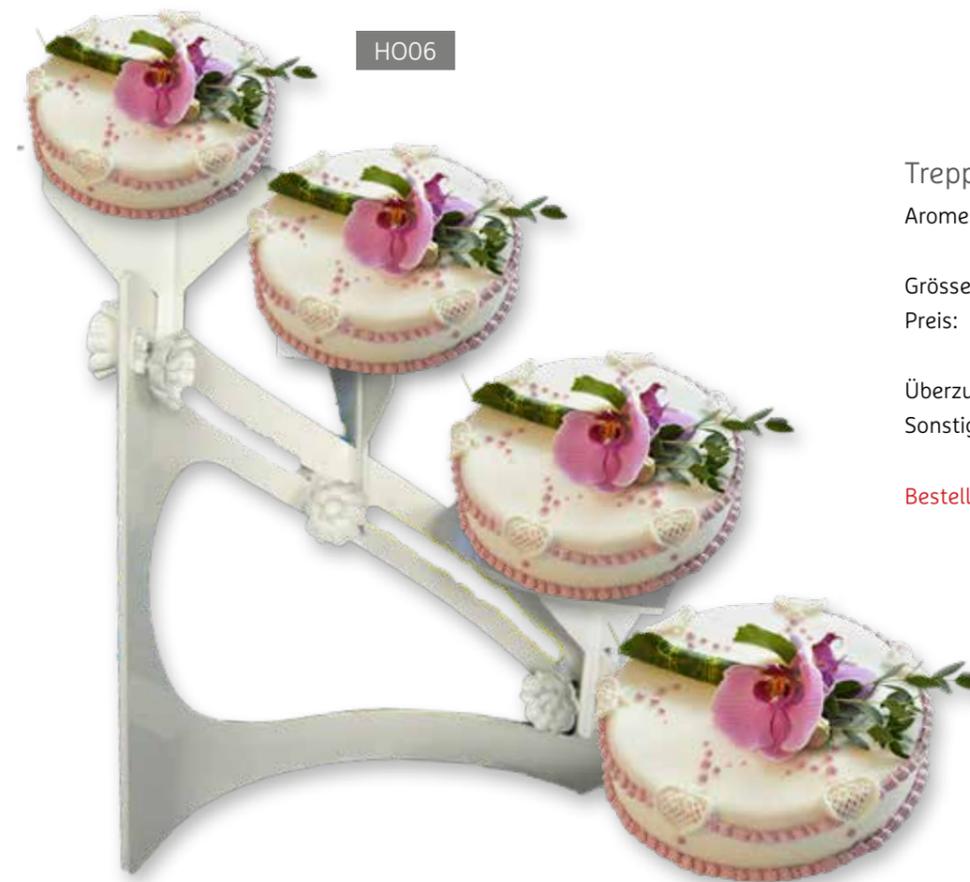
Aromen: Alle
 Glacétorten nicht möglich
 Grösse: Für 20 – 70 Personen
 Preis: Fr. 8.50 pro Person
 + Fr. 20.– Decor (pro Torte)
 Überzug: Massa Ticino
 Sonstiges: Details zu Grössen und
 Treppenstufen auf Seite 13.

Bestellung: 1 Woche im Voraus



HO01

Hochzeitstorten Treppe



HO06

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 13.

Bestellung: 1 Woche im Voraus

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

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.

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

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

EH13



E-Hochzeitstorte Blumen

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
 Überzug: Massa Ticino
 Sonstiges: Aufsatz muss sep. bestellt werden.
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.

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

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.

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
 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
 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
 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
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

Der unterste Stock ist der Grösste

Hochzeitstorten mit Herz

HH1



Hochzeits-Herztorte 1

Aromen: Alle, ausser 22 und 23
 Grösse: Für 8, 10, 12, 15, 20, 25, oder 30 Personen
 Preis: Fr. 5.50 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 und 23
 Grösse: Für 8, 10, 12, 15, 20, 25, oder 30 Personen
 Preis: Fr. 5.50 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

HH3



Hochzeits-Herztorte 3

Aromen: Alle, ausser 22 und 23
 Grösse: Für 8, 10, 12, 15, 20, 25, oder 30 Personen
 Preis: Fr. 5.50 pro Person
 + Fr. 40.– Decor
 Überzug: Massa Ticino
 Sonstiges: Text (bis 3 Wörter) im Preis inbegriffen, jedes weitere Wort Fr. 1.–

Bestellung: 2 Tage im Voraus

HH4



Hochzeits-Herztorte 4

Aromen: Alle, ausser 22 und 23
 Grösse: Für 8, 10, 12, 15, 20, 25, oder 30 Personen
 Preis: Fr. 5.50 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 und 23
 Grösse: Für 8, 10, 12, 15, 20, 25, oder 30 Personen
 Preis: Fr. 5.50 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

Cupcakes

CC12



Cupcake Braut

Preis Fr. 4.80
 Mindestmenge 10 Stück
 Füllung Zitrone, Schoggi, Velvet, oder Blueberry

Bestellung 3 Tage im Voraus

CC13



Cupcake Bräutigam

Preis Fr. 4.80
 Mindestmenge 10 Stück
 Füllung Zitrone, Schoggi, Velvet, oder Blueberry

Bestellung 3 Tage im Voraus

CC09



Cupcake Früchte

Preis Fr. 4.80
 Mindestmenge 10 Stück
 Füllung Zitrone, Schoggi, Velvet, oder Blueberry

Bestellung 3 Tage im Voraus

CC08



Cupcake Kinderschokolade

Preis Fr. 4.80
 Mindestmenge 10 Stück
 Füllung Zitrone, Schoggi, Velvet oder Blueberry

Bestellung 3 Tage im Voraus

CC14



Cupcake Schoggi

Preis Fr. 3.80
 Mindestmenge 10 Stück

Bestellung 1 Tage im Voraus

CC15



Cupcake Blueberry

Preis Fr. 3.80
 Mindestmenge 10 Stück

Bestellung 1 Tage im Voraus

CC16



Cupcake Zitrone

Preis Fr. 3.80
 Mindestmenge 10 Stück

Bestellung 1 Tage im Voraus

CC17



Cupcake Velvet

Preis Fr. 3.80
 Mindestmenge 10 Stück

Bestellung 1 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

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



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



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



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



TD04

Champagner-Trüffles Herz 3er

Preis Fr. 9.90

Beschreibung Drei von den beliebten Champagner-Trüffles 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



TD08

Nougat-Krokant-Riegel

Preis Fr. 9.60

Beschreibung Feiner Riegel aus unserer beliebten Nougat-Krokant-Schokolade. Ca. 11.5x4 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. 11.5x4 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 10x5 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.–

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.

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.–

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.

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

Vacherintorten

VA1



Erdbeer

VA2



Himbeersorbet

VA3



Vanille

VA4



Caramel

VA6



Schoggi



Weitere Glacésorten:

Mocca, Stracciatella, Banane, Zitrone, Haselnuss

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 Meringe-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.

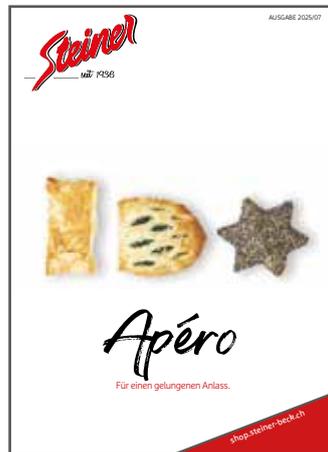
Preise Vacherin-Torten

Anz. Personen	Durchmesser	Preis
4	16 cm	Fr. 22.50
6	18 cm	Fr. 30.–
6-8	20 cm	Fr. 36.50
10-12	24 cm	Fr. 51.50

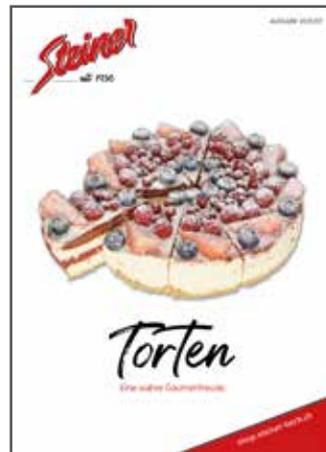


seit 1936

Weitere Prospekte



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



Torten
Lassen Sie sich von
den vielseitigen Mög-
lichkeiten 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