



Hochzeitstorten

Eine wahre Gaumenfreude.

shop.steiner-beck.ch

Tortenaromen

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



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



Schweden-torte *
Feines Biscuit mit leichter Vanillecrème und Rahm gefüllt und mit dünnem Marzipan überzogen.



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



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



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



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



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



Erdbeer-Vanille Torte
Eine mit Vanillecrème gefüllte Biscuit-torte mit frischen Erdbeeren belegt.



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

Tortenaromen

A15



Vermicelle Torte **

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

A24



Passionsfrucht Torte

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

A27



Erdbeertorte

Ein luftiges Biscuit kombiniert mit einer fruchtigen Erdbeercrème, belegt mit erfrischenden Erdbeeren.

Saisonale 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

Tortenaromen laktose- und glutenfrei



Laktosefreie Himbeertorte
Ein luftiges Biscuit kombiniert mit laktosefreiem Rahm und fruchtigen Himbeeren.



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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

* 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 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.

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.



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 Schoggimousse – 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

** 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 Vorreservierung 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

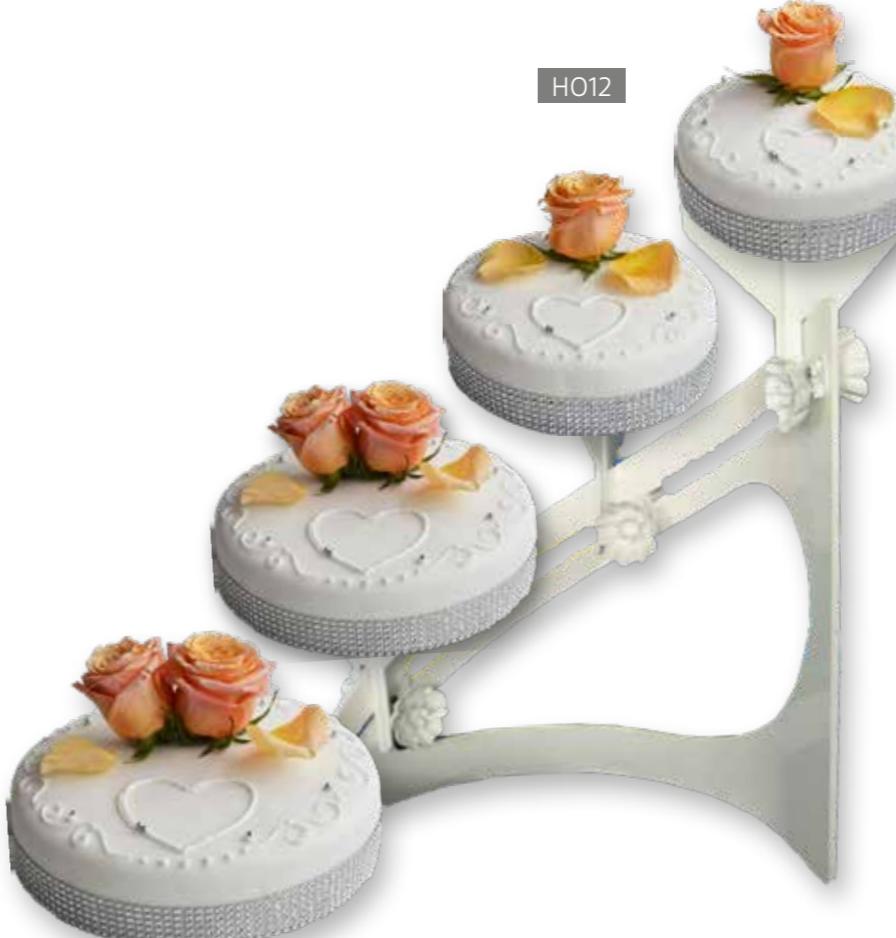
H003



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

H012



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
Glacé torten 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



Treppe Gelbe Rosen

Aromen: Alle
Glacé torten 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



Hochzeitstorten Treppe

Treppe Orchideen

Aromen: Alle
Glacé torten 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 Glacé torten
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

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

EH22



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

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

Englische Hochzeitstorten

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



EH28



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

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

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

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 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

Hochzeitstorten mit Herz



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



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



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



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



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



Cupcake Braut

Preis Fr. 4.80
Mindestmenge 10 Stück
Füllung Zitrone, Schoggi, Velvet, oder Blueberry
Bestellung 3 Tage im Voraus



Cupcake Bräutigam

Preis Fr. 4.80
Mindestmenge 10 Stück
Füllung Zitrone, Schoggi, Velvet, oder Blueberry
Bestellung 3 Tage im Voraus



Cupcake Früchte

Preis Fr. 4.80
Mindestmenge 10 Stück
Füllung Zitrone, Schoggi, Velvet, oder Blueberry
Bestellung 3 Tage im Voraus



Cupcake Kinderschokolade

Preis Fr. 4.80
Mindestmenge 10 Stück
Füllung Zitrone, Schoggi, Velvet, oder Blueberry
Bestellung 3 Tage im Voraus



Cupcake Schoggi

Preis Fr. 3.80
Mindestmenge 10 Stück
Bestellung 1 Tage im Voraus



Cupcake Blueberry

Preis Fr. 3.80
Mindestmenge 10 Stück
Bestellung 1 Tage im Voraus



Cupcake Zitrone

Preis Fr. 3.80
Mindestmenge 10 Stück
Bestellung 1 Tage im Voraus



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 Vorreservierung 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



Spitzbub Herz Braut

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



Spitzbub Herz Bräutigam

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



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



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



Bürgi-Herzli rot

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



Bürgi-Herzli blau

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



Champagner-Trüffes Herz 3er

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



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



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



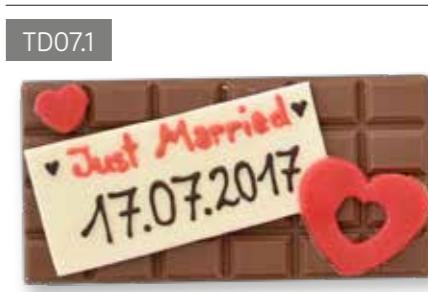
Teeliechtli mit Pralinen

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



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



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



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



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



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



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



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



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



Tauben

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



Tauben 2

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



Ringe gold oder silber

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



Brautpaar mollig

Grösse: Ca. 16 cm
Preis: Fr. 40.-



Brautpaar elegant

Grösse: Ca. 19 cm
Preis: Fr. 40.-



Brautpaar modern

Grösse: Ca. 21 cm
Preis: Fr. 45.-



Brautpaar gold

Grösse: Ca. 22 cm
Preis: Fr. 40.-



Brautpaar Auto

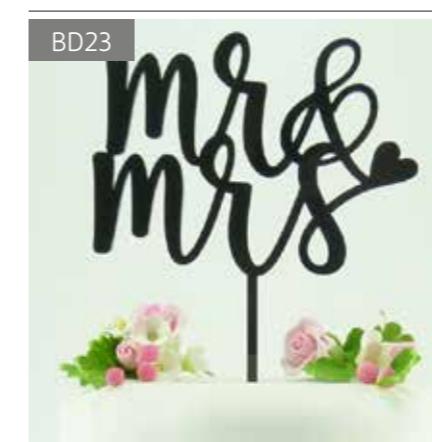
Grösse: Ca. 12 x 5 cm
Preis: Fr. 25.-



Brautpaar Töff

Grösse: Ca. 9.5 cm
Preis: Fr. 25.-

Brautpaare und Decor



Topper Mr & Mrs

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



Topper Antrag

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



Topper «Hand in Hand»

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



Topper «Bride to be»

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



Topper «Love»

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



Topper «Mr & Mrs»

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

Vacherintorten



Erdbeer



Himbeersorbet



Vanille



Einfache Vacherintorte

Ein nach Ihrem Geschmack gewähltes Aroma auf einem köstlichen Meringue-Boden.

Bestellung: Mind. 2 Tage im Voraus



Doppelte Vacherintorte

Zwei nach Ihrem Geschmack gewählte Aromen auf einem köstlichen Meringue-Boden.

Bestellung: Mind. 2 Tage im Voraus



Caramel



Schoggi



Mandarinen-Parfaittorte *

Fruchtiges Mandarinenglacé kombiniert mit wunderbarem Mandarinenparfait auf einem Meringue-Boden.

Bestellung: mind. 2 Tage im Voraus

Saisonale erhältlich: Nov bis Jan



vegan

* enthält wenig Alkohol

Weitere Glacésorten:

Mocca, Stracciatella, Banane, Zitrone, Haselnuss

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

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

