



*Torten für jedes Budget*

Lassen Sie sich inspirieren

*Gastgeschenke & Co*

Detailverliebt und individuell

*Stocktorte vs. Treppenform*

Alles auf einen Blick

Exklusive Ausgabe 2018/2019



## *Herzlichen Glückwunsch*

zu Ihrer Verlobung - jetzt beginnt eine großartige und spannende Zeit für Sie, bei der wir Ihnen viel Freude und noch mehr Spaß wünschen!

Lassen Sie sich von unseren atemberaubenden Tortendesigns inspirieren - von Semi Naked Wedding Cakes, Cupcakes und Cake Pops bis zu naturgetreu handmodellierten Zuckerblumen, hier finden Sie Ihre Hochzeitstorte exklusiv nach Ihren Wünschen gefertigt.

Alle von uns verwendeten Zutaten sind von höchster Qualität und (wenn möglich) von regionalen Lieferanten. Auch sind viele der verwendeten Früchte wie z.B. die Ribiseln aus dem Eigenanbau und werden für Sie frisch geerntet. Auf Wunsch können alle Torten auch **gluten- / laktosefrei** für Sie hergestellt werden.

Zögern Sie nicht und vereinbaren Sie noch heute ein persönliches Beratungsgespräch. Ich freue mich von Ihnen zu hören!

Liebe Grüße,  
Birgit Syrch-Moser, BA  
Konditormeisterin

### Impressum:

Birgit Syrch-Moser Torten & Cupcakes e.U.  
Mittelgasse 12 | 2333 Leopoldsdorf  
0676 738 68 88 | [www.tortenundcupcakes.at](http://www.tortenundcupcakes.at)  
[birgit@tortenundcupcakes.at](mailto:birgit@tortenundcupcakes.at)  
[www.fb.com/bsm.cupcakes](http://www.fb.com/bsm.cupcakes)

## *Das Tortenmenü*

Eine Torte soll nicht nur hübsch anzusehen, sondern auch noch eine Gaumenfreude sein. Wir backen jede Torte mit größter Sorgfalt und noch mehr Liebe - und diese Leidenschaft schmeckt man!

Die beliebtesten Geschmacksrichtungen unserer Brautpaare sind:

- Sachertorte mit Marillenmarmelade
- Punschtorte
- Schokocremetorte
- Vanilliertes Biskuit mit Erdbeer- oder Himbeeroberscreme
- Mohntorte mit Himbeeroberscreme oder Himbeermarmelade
- Schoko- oder Kokostorte mit Mangooberscreme
- Walnusstorte mit Vanillecreme oder Ribiselmarmelade
- Mandelbiskuit mit Zitronen-Joghurtcreme
- Karottentorte mit Marillen- oder Ribiselmarmelade
- Kokostorte mit Himbeermarmelade oder weißer Schokoladencreme

Bei Stocktorten empfiehlt es sich für die Basis eine stabile Torte, wie z.B. eine Sachertorte oder Schokocremetorte zu wählen, da sie einerseits das meiste Gewicht tragen kann und andererseits von der Mehrheit der Gäste gerne gegessen wird.



## Die Tortengröße

Verraten Sie uns Ihre Wünsche und wir designen Ihre Hochzeitstorte in Meisterqualität! Größe, Farbe, Dekoration, Form und Geschmacksrichtungen lassen sich ganz nach Ihren Vorstellungen kombinieren. Sozusagen, ein variables Baukastensystem für jeden Anlass. Jede Torte ist ein Einzelstück!

Ab 40 Portionen	3stöckige Torte	ab € 293,-
Ab 70 Portionen	4stöckige Torte	ab € 514,-
Ab 90 Portionen	5stöckige Torte	ab € 658,-
Ab 120 Portionen	6stöckige Torte	ab € 882,-

**Wir gewähren einen Frühbucherbonus von 10% auf die Ab-Preise bei einer Buchung bis 28.2.2019.**

Im Basispreis inkludiert ist eine mit Buttercreme nicht deckend eingestrichene Torte (Semi Naked Cake) oder eine mit Massa Ticino weiß eingedeckte Torte (mit einer Höhe von ca. 10 cm). Die Dekorationen (wie z.B. handmodellierte Blumen, handgespritztes Icingmuster, essbares Spitzenmuster, frische Früchte, etc.) werden je nach Aufwand berechnet und sind nicht im Basispreis inkludiert. Basispreis exkl. Liefergebühr (€ 40,- innerhalb von Wien, alle anderen Bundesländer auf Anfrage). Für jede Tortenebene kann eine unterschiedliche Geschmacksrichtung gewählt werden. Der Preis der Torte wird pro Portion berechnet. Gerne erstellen wir Ihnen Ihr persönliches Angebot!



**Bitte beachten Sie**, dass die Dekorationen auf der Torte vor Ort platziert werden und es hierfür einen geeigneten Platz in der von Ihnen gewählten Location bedarf. Auch ist eine Kühlung der Torten **unbedingt** erforderlich. Die Torte wird zwischen 8 bis 14 Uhr zugestellt.

Wenn Sie **frische Blumen** auf Ihrer Hochzeitstorte wünschen, können wir Ihnen gerne unseren Partnerbetrieb Blumenwerkstatt Rath in 1040 Wien empfehlen. Die Blumen für die Hochzeitstorte werden am Hochzeitstag von uns beim Floristen Rath abgeholt und

nach Ihren Wünschen auf der Torte platziert.

**TIPP:** Lassen Sie sich die Kühlmöglichkeit bereits bei der Reservierung Ihrer Location schriftlich bestätigen, um Ihre Traumtorte in Bestzustand zu erhalten.

# Hochzeitstorten, Cupcakes & Co



Daniela & Jakob



Phuong-Thy und Wenfu



Kerstin & Sascha



Viktoria & Bernd



Karima & Michael



## *Stocktorte vs. Treppenform*

### Pro und Kontra der unterschiedlichen Formen

Abgesehen vom Aussehen, gibt es bei einer Hochzeitstorte in Treppenform und einer direkt aufeinander gestellten Hochzeitstorte kaum einen merklichen Unterschied. Doch was steckt wirklich dahinter.

### *Treppenform*

Eine Hochzeitstorte in Treppenform wirkt oftmals eher traditionell. Allerdings ist man in Bezug auf die Geschmacksrichtungen flexibler. Da die Torten nicht das Gewicht der direkt darüber liegenden Torten tragen müssen, könnte für jede Torte eine Cremefüllung gewählt werden. Auch gibt es Vorteile beim Anschneiden der Torte, da anschließend die Torte nicht



auseinandergehoben werden muss, um zeitgleich den Gästen alle Geschmacksrichtungen anbieten zu können.

### *Stocktorte*

Bei einer direkt aufeinander-gestellten Torte wird die oberste Torte angeschnitten. Danach wird die Hochzeitstorte auseinandergehoben um den Gästen alle Sorten offerieren zu können. Bei der Auswahl der Geschmacksrichtungen ist man etwas beschränkt. Da hier die unteren Torten das Gewicht der darüber liegenden Torten tragen müssen, wird für die unteren Ebenen eher eine stabile Torte mit Marmeladenfüllung (z.B.



Sachertorte mit hausgemachter Marillenmarmelade) empfohlen. Weiter oben sind dann natürlich Cremefüllungen möglich.

# Semi Naked Wedding Cakes & Buttercremetorten



## Gastgeschenke, Cake Pops & Co

Eine nette Geste sind in Cellophan verpackte Kekse, Cake Pops oder Cupcakes als Give Aways für Ihre Gäste. Ihren Dekorationswünschen sind (fast) keine Grenzen gesetzt. Kekse und Cake Pops können nur in Kombination mit einer Hochzeitstorte



angeboten werden. **TIPP:** Nutzen Sie die Kekse gleich als Tischkärtchen, personalisiert mit dem Namen Ihrer Gäste!

Cupcakes mit Cremetopping (Ø 6 cm) ab € 4,10 / Stück

Cupcakes mit Fondant eingedeckt (Ø 6 cm) ab € 7,50 / Stück

Personalisierte Kekse mit Fondant dekoriert (Ø 6 cm) ab 3,00 / Stück

Cake Pops (Ø 3,5 cm) mit weißem Stiel ab € 3,50 / Stück

## Besondere Sweet Tables

Wie wäre es mit einem Sweet Table der besonderen Art, voll mit leckeren fruchtig-schokoladigen Törtchen? Diese sind nicht nur ein absoluter Hingucker, sondern auch perfekt am Nachmittag zur Agape oder als Mitternachtssnack. Und, es gibt kein Kleckern!

Mini Stückdessert (Ø 4,5 cm) ab € 3,40 / Stück

Stückdessert regulär (Ø 6 cm) ab € 4,50 / Stück



*Happily Ever After ...*

Jennifer & Nenad



Isabella & Georg



Sandra & Martin



Theresa & Michael



# Tauforten & Geburtstagstorten

