

Hochzeitstorten

Edition 2025





Wir lieben Kuchen und hunderte zufriedene Brautpaare bestätigen uns

Wir sind sehr stolz auf unser erstklassiges Service und über 10 Jahre Erfahrung in der Herstellung und fachgerechten Auslieferung von Hochzeitstorten. Hunderte Hochzeitstorten haben bereits unsere Backstube verlassen und unzählige Brautpaare glücklich gemacht.

Wir haben es uns zur Aufgabe gemacht, Sie vom Designkonzept bis zur Umsetzung Ihrer Wünsche zu begleiten. Wir nehmen uns ausreichend Zeit und erschaffen gemeinsam mit Ihnen Ihre Hochzeitstorte. Ihre Torte wird bis zum kleinsten Detail von unserer Konditormeisterin in liebevoller Handarbeit gefertigt.

Auch auf Allergien nehmen wir gerne Rücksicht und können unsere Torten **glutenfrei und laktosefrei** backen.

Wir freuen uns über Ihre Kontaktaufnahme für ein persönliches Beratungsgespräch.



Öffnungszeiten Konditorei:

Freitag und Samstag von 9 - 18 Uhr

Bürozeiten (telefonische Erreichbarkeit):

Dienstag bis Samstag von 9 - 18 Uhr

Beratungsgespräche nur nach vorheriger Terminvereinbarung.

Impressum:

Birgit Syrch-Moser Torten & Cupcakes KG | Favoritenstraße 38/20/R01 | 1040 Wien
0676 738 68 88 | www.tortenundcupcakes.at | birgit@tortenundcupcakes.at
[www.fb.com/bsm.cupcakes](https://www.facebook.com/bsm.cupcakes) | Instagram: [tortenundcupcakes](https://www.instagram.com/tortenundcupcakes)

Aktuell gültige Preise entnehmen Sie bitte der Website. Alle Preise in Euro inkl. MwSt.
Vorbehaltlich Änderungen, Irrtümer und Druckfehler. Unsere Allgemeinen
Geschäftsbedingungen, weitere Auflagen und Angebote finden Sie auf
www.tortenundcupcakes.at.





© moony photographs

Unser Sortiment

Wir backen jede Torte mit größter Sorgfalt und noch mehr Liebe – und diese Leidenschaft schmeckt man!

Die beliebtesten Geschmacksrichtungen unserer Brautpaare sind:

- Vanilliertes Biskuit mit Erdbeer- oder Himbeeroberscreme (A, C, G)
- Mandelbiskuit mit Zitronen-Joghurtcreme (A, C, G, H)
- Schokocremetorte (A, C, G)
- Schokotorte mit Mangoberscreme (A, C, G)
- Sachertorte mit Marillenmarmelade (A, C, G)
- Walnusstorte mit Vanillecreme oder Ribiselmarmelade (A, C, G, H)
- Haselnusstorte mit Salzkaramell Creme (A, C, G, H)
- Kokostorte mit weißer Schokoladencreme oder Fruchtcreme (A, C, G)
- Karottentorte mit Marillen- oder Ribiselmarmelade (A, C, G, H, O)
- Mohntorte mit Himbeeroberscreme oder Himbeermarmelade (A, C, G, H)

Ab einer Tortengröße von 4 Stockwerken oder mehr ist als unterste Torte eine stabile Torte, wie Schokocremetorte oder Nusstorten, notwendig.



Hochzeitstorten sind sensible Lebensmittel und es ist nicht möglich, diese über Stunden bis zum Anschnitt im Freien stehen zu lassen. **Bitte beachten Sie**, dass eine Kühlung Ihrer Torte in der gewählten Location **unbedingt** erforderlich ist.

Wenn Sie **frische Blumen** auf Ihrer Hochzeitstorte wünschen, können wir diese gerne bei unserem Partnerbetrieb Blumenwerkstatt Rath für Sie besorgen. Sollten Sie Ihren **eigenen Floristen** gewählt haben, veranlassen Sie bitte, dass die **Blumen am Vortag** während unseren Öffnungszeiten in unsere Konditorei geliefert werden.



© Ivory Rose Photography



© Ria Putzker Photography



© Agnes & Andi Wedding Photography

Hochzeitstorten mit Buttercreme

Der Trend zu Buttercremetorten ist ungebrochen. Dank der vielseitigen Gestaltungsmöglichkeit können wir Ihre Buttercremetorte individuell nach Ihren Wünschen gestalten. Eine Semi Naked Cake wird am Rand nicht deckend mit Buttercreme eingestrichen, sodass die Ebenen noch leicht durchscheinen. Dies verleiht der Torte einen natürlichen Charakter und ist bei unseren Brautpaaren sehr begehrt. Auch können wir Ihre Torte auf Wunsch deckend weiß oder in farbiger Buttercreme einstreichen. Dies bietet dann auch die Basis für weitere Gestaltungsmöglichkeiten wie Streifenstruktur, Spachteloptik, Farbe und Farbverläufe, bis hin zur Dekoration mit Blattgold oder Blattsilber.

Ab 20 Portionen	2stöckige Torte	ab € 247,-
Ab 40 Portionen	3stöckige Torte	ab € 438,-
Ab 70 Portionen	4stöckige Torte	ab € 763,-
Ab 90 Portionen	5stöckige Torte	ab € 951,-
Ab 120 Portionen	6stöckige Torte	ab € 1.194,-



Im Basispreis inkludiert ist eine Semi Naked Cake mit einer Höhe von ca. 10 cm pro Ebene. Die Dekorationen (wie z.B. echte Blumen, frische Früchte, Strukturmuster, Blattgold, etc.) werden je nach Aufwand berechnet. Der Preis der Torte wird pro Portion berechnet.

Wir verwenden Buttercreme lediglich zum Eindecken und Stabilisieren der Torten, die Füllungen der Buttercremetorten sind - missverständlicher Weise - in unserem Fall nicht mit Buttercreme, sondern, wie in unserer Sortenliste angeführt, mit Oberscreme oder Marmelade in klassischer österreichischer Handwerkskunst zubereitet. Unsere Buttercreme enthält kein rohes Ei, wird zurückhaltend gesüßt und luftig aufgeschlagen, um den Geschmack der Torten und deren Füllungen voll zur Geltung kommen zu lassen.



Hochzeitstorten mit Fondant

Fondanttorten sind die Favoriten unserer Brautpaare, welche das Besondere - von der Prinzessinnen Torte bis zur Steampunk Torte - suchen. Die vielseitige Kombinierbarkeit verschiedenster Dekorelemente und die hohe Individualisierung machen diese Torte zum absoluten Wow-Effekt. Handmodellierte Zuckerblumen, feinste essbare Spitze oder auch Ihre persönlichen Gestaltungsideen finden sich auf dieser Torte wieder.

Ab 20 Portionen	2stöckige Torte	ab € 265,-
Ab 40 Portionen	3stöckige Torte	ab € 473,-
Ab 70 Portionen	4stöckige Torte	ab € 781,-
Ab 90 Portionen	5stöckige Torte	ab € 994,-
Ab 120 Portionen	6stöckige Torte	ab € 1.280,-



Im Basispreis inkludiert ist eine mit Fondant weiß eingedeckte Torte (mit einer Höhe von ca. 10 cm). Die Dekorationen (wie z.B. handmodellierte oder echte Blumen, farbiger Fondant, Wafer Paper Dekor, etc.) werden je nach Aufwand berechnet, Der Preis der Torte wird pro Portion berechnet.

Der von uns verwendete Fondant ist von höchster Qualität und schmeckt nicht so süß wie sonst üblich. Fondant passt somit harmonisch zu jeder Geschmacksrichtung und wird von unseren Brautpaaren gerne gegessen.

Die Höhe pro Tortenebene

All unser Torten, sowohl Buttercremetorten als auch Fondanttorten, haben eine Standardhöhe von 10 cm. Auf Wunsch können die Torten erhöht mit einer Höhe von **12-13 cm** pro Ebene oder extrahoch mit einer Höhe von etwa **15-16 cm** gefertigt werden.

Wir möchten darauf hinweisen, dass bei manchen Locations extrahohe Torten aufgrund der steilen Anfahrt nicht möglich sind.



Schlichte Eleganz in Weiß – Pure White Weddings

Pure White Weddings oder auch All-White-Weddings strahlen Noblesse aus. Bei diesem Designkonzept besteht die Farbpalette nicht nur aus der Farbe Weiß, sondern es werden verschiedene helle und natürliche Farben miteinander kombiniert. Achten Sie bei diesem Design, dass die Farben im Unterton aufeinander abgestimmt sind. Creme- und Beigetöne passen aufgrund ihres warmen Untertons zum Beispiel wunderbar zu goldenen Elementen. Von den Tischdecken bis zu den Kerzen, von den Blumen bis zur Hochzeitstorte und Kleidung ist dieses Design von zeitloser Eleganz und Raffinesse inspiriert.







© Clara Buchberger Hochzeitsfotograf



© Jovana Jarebica Fotografie

Mut zur Farbe

Kreative, lebendige Farben, die eine mutige und luxuriöse Ästhetik ausstrahlen, können die Stimmung der Hochzeitstafel komplett aufwerten. Auch bieten sie eine Möglichkeit, gerade beim Tortenanschnitt während der Agape, auf weitere Dekorationen oder Blumenschmuck auf den Stehtischen verzichten zu können.

Dunkle Juwelentöne wie Smaragdgrün oder Saphirblau, mit einem Hauch von leuchtendem Pink, Orange oder sogar dezenten Golddetails, verleihen jeder Hochzeit Dramatik. Dieses Farbschema eignet sich perfekt, um mit unterschiedlichen Texturen ein weiteres Highlight auf Ihrer Hochzeitstorte zu setzen.



Die Kombination aus **Dusty Blue** mit pastelligen Rosatönen oder die komplementäre Farboption von Saphirblau mit zartem Pfirsichton verleihen Ihrer Hochzeit einen Hauch frühlingshafter Raffinesse. Das behutsame Hinzufügen von blauen Akzenten zu üppigen rosa bis pfirsichfarbenen Blumen verleiht Ihrer Hochzeitstorte eine geschmackvolle Ausgewogenheit. Auch **warme, helle Farbpaletten** in Orangetönen oder gedämpften Rosatönen in Kombination mit erdigen, neutralen Farben wirken natürlich und frisch.



Atemberaubende Statements setzen Sie mit **opulenten und hellen Rottönen** in Kombination mit makellosem reinen Weiß. Rosen, Tischwäsche als auch Blütenblätter tragen das ihrige dazu bei, um dramatische Highlights zu setzen. Dieses Designkonzept verspricht Romantik pur.



Alex
& Markus





Something Old, Something New, Something Borrowed, Something Blue and a Silver Sixpence in Her Shoe

Ein alter Brauch, der jedoch immerwährendes Eheglück verspricht, solange man sich an diese Tradition hält. Die bekannteste Form, um „something blue“ in die Hochzeit einzubinden, ist ein blaues Strumpfband. Heutzutage gibt es aber ganz viele neue Möglichkeiten und Ideen, um etwas Blaues in die Hochzeit zu integrieren. Haben Sie schon mal die Option einer blauen Hochzeitstorte oder blauer Akzente in Betracht gezogen?







Rustic Chic vs. Boho Chic

Rustic Chic und Boho Chic sind eng miteinander verbunden und die Übergänge sind fließend. Beide Designs setzen natürliche Elemente gekonnt in Szene und bedienen sich heller Farben. Dennoch gibt es einige Unterscheidungsmerkmale:

Rustic Chic ist geprägt von natürlichen Elementen wie Holz oder Jute, naturbelassenen Farben und viel Grün mit edlen Kontrasten. Auch zarte Wiesenblumen kommen wohldurchdacht zum Einsatz. Dieses Design lässt sich wunderbar in eine Scheune, Almhütte oder urige Locations integrieren.

Boho Chic hingegen ist romantischer, aber dennoch natürlich und elegant. Natürliche Elemente wie Holzscheiben, Trockenblumen wie zum Beispiel Pampasgras oder gebleichter Ruscus werden mit natürlichen Farbnuancen bis hin zu zarten hellen Pastellfarben kombiniert.





© Denise Kerstin Fine-Art Hochzeitsfotografin



I love you berry much

Hochzeitstorten mit reichlich frischen Früchten haben das ganze Jahr über Saison, allerdings variiert das Obst je nach Jahreszeit. Im Frühling und Sommer kommen eher Erdbeeren, Himbeeren, Ribiseln, Heidelbeeren und Brombeeren zum Einsatz. Hingegen im Herbst und Winter sind es häufiger Feigen, Heidelbeeren, Brombeeren, Weintrauben und Granatapfelkerne. Hochzeitstorten mit Früchten sind wandelbar und lassen sich sowohl mit Blumen oder Kräutern als auch mit einem Schokodrip kombinieren.





Florale Tortendesigns

Hochzeitstorten mit Blumendekorationen und kreativen floralen Arrangements sind nach wie vor der beliebteste Trend. Gelbe Gerbera, exotische Blumen und Orchideen, romantisch-verspielte Rosenarrangements, Wiesenblumen oder ausgefallene Blumen wie Seerosen und Disteln. Ob echte Blüten oder handmodellierte Zuckerblumen, Ihren Wünschen sind keine Grenzen gesetzt und dies macht jede Hochzeitstorte einzigartig. So individuell wie Ihre Liebe!





Cakesicles, personalisierte Kekse & Co

Cakesicles (Kuchen am Stiel) oder personalisierte Kekse können farblich an Ihr Hochzeitskonzept angepasst werden und sind somit das perfekte Gastgeschenk. Ihren Dekorationswünschen sind (fast) keine Grenzen gesetzt. Kekse und Cakesicles können nur in Kombination mit einer Hochzeitstorte angeboten werden.

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

Personalisierte Kekse mit Fondant dekoriert (Ø 6 cm) ab € 6,50 / Stück
Cakesicles (Ø 7 cm) mit braunem Stiel ab € 4,80 / Stück



Die Kekse und Cakesicles werden unverpackt in einem Umkarton geliefert. Aufpreis € 1,- / Stück für das Verpacken in einem Cellophansackerl mit einer Satinschleife verschlossen.



Sweet Table

Ein Sweet Table ist nicht nur ein schöner Anblick, sondern bietet auch die Möglichkeit, ein abwechslungsreiches Sortiment zu offerieren.

Von Schwarzwälder Kirschtörtchen, über Aperol Törtchen bis hin zu Mozart Cupcakes oder Blueberry Cheesecake Cupcakes – es ist bestimmt für jeden Geschmack das passende Dessert dabei. Fragen Sie gleich nach unserer Sortenliste.

Mini Stückdessert (Ø 4,5 cm)

ab € 4,30 / Stück

Stückdessert regulär (Ø 6 cm)

ab € 5,40 / Stück

Mini Cupcakes mit Cremetopping (Ø 4 cm)

ab € 3,00 / Stück

Cupcakes mit Cremetopping (Ø 6 cm)

ab € 4,50 / Stück



© Claudia Weaver Fotografie

Wir freuen uns Sie persönlich bei uns begräben zu dürfen

Birgit Syrch-Moser Torten & Cupcakes KG | Favoritenstraße 38/20/R01 | 1040 Wien
0676 738 68 88 | birgit@tortenundcupcakes.at | www.tortenundcupcakes.at

Bürozeiten: Dienstag bis Samstag von 9 – 18 Uhr

Beratungsgespräche nur nach vorheriger Terminvereinbarung.



© Claudia Weaver Fotografie