Hochzeitstorten

Edition 2026



Birgit Syrch-Moser
Torten & Cupcakes

Foto Copyright Michael Hedl objektiv gesehen



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. NEU: Wir bieten auch **vegane** Desserts für Ihre Gäste an.

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 | 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.



© Iris Winkler Weddings





Unser edles Tortensortiment für Ihre besonderen Momente

Jede Torte ist eine Einzelanfertigung, jede Zutat mit Bedacht gewählt. Wir kreieren kulinarische Highlights, die Ihre Feier unvergesslich machen. Sie lieben das Außergewöhnliche? Dann probieren Sie unsere *Cherry on Top* Torten.

Sponge / Kuchenboden	All-time favourites	Cherry on Top
Vanilliertes Biskuit (A, C)	Erdbeeroberscreme (G) Himbeeroberscreme (G) Mangooberscreme (G) Zitronen-Joghurtcreme (G)	Schwarzkirschmarmelade und Vanillecreme (C, G)
Kokosbiskuit (A, C)	Weiße Schokocreme (F, G) Mangooberscreme (G) Erdbeeroberscreme (G) Zitronen-Joghurtcreme (G)	Lemon Curd und Vanillecreme (C, G)
Sachertorte (A, C, F, G)	Marillenmarmelade	
Mandeltorte (A, C, G, H)	Zitronen-Joghurtcreme (G) Erdbeeroberscreme (G) Himbeermarmelade	Brombeermarmelade und Zitronen-Joghurtcreme (G)
Haselnusstorte (A, C, G, H)	Salzkaramell Creme* (G) Himbeeroberscreme (G) Schokocreme (F, G)	Pflaumenmus und Vanillecreme (C, G)
Walnusstorte (A, C, G, H)	Vanillecreme (G) Ribiselmarmelade Schokocreme (F, G)	Orangenmarmelade und Schokocreme (F, G)
Schokotorte nach Sacher Art (A, C, F, G)	Mangooberscreme (G) Schokocreme (F, G) Himbeeroberscreme (G)	Ribiselmarmelade und Schokocreme (F, G)
Karottentorte (A, C, G, H, O)	Marillenmarmelade Ribiselmarmelade Zitronen-Joghurtcreme (G)	Salzkaramell Creme* (G)
Mohntorte (A, C, G, H)	Himbeeroberscreme (G) Himbeermarmelade Ribiselmarmelade	Lemon Curd und Joghurtcreme (G)

* kann nicht laktosefrei gefertigt werden

Hochzeitstorten mit Buttercreme

Intime Feiern und unverfälschte Momente rücken immer mehr in den Fokus moderner Hochzeiten. Diesen Wunsch nach Natürlichkeit greifen wir mit unseren vielseitigen Buttercremetorten auf. Ein besonderer Favorit unserer Brautpaare ist eine Semi Naked Cake: Durch die hauchdünne Buttercremeschicht bleiben die Ebenen der Torte sichtbar, was für einen charmanten, authentischen Look sorgt. Dank der individuellen Gestaltungsmöglichkeiten wird jede Torte zu einem persönlichen Kunstwerk.

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.

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.





Preise für Hochzeitstorten mit Buttercreme

Eine Semi Naked Cake wird am Rand hauchdünn mit Buttercreme eingestrichen, sodass die Ebenen leicht durchscheinen. Dies bietet dann auch die Basis für weitere Gestaltungsmöglichkeiten (deckend eingestrichen, Farbverläufe, Strukturmuster, etc.). Im Basispreis inkludiert ist eine Semi Naked Cake mit einer Höhe von etwa 10-11 cm pro Ebene. Die Lieferung und Dekorationen (wie z.B. echte Blumen, frische Früchte, Blattgold, Streichstruktur, etc.) werden nach Aufwand berechnet.

2stöckige Torte	Modell S: ca. 20-25 Portionen	Basispreis € 247,-
	Modell M: ca. 30-35 Portionen	Basispreis € 359,-
3stöckige Torte	Modell S: ca. 40-45 Portionen	Basispreis € 438,-
	Modell M: ca. 50-55 Portionen	Basispreis € 543,-
	Modell L: ca. 60-65 Portionen	Basispreis € 672,-
4stöckige Torte	Modell S: ca. 70-75 Portionen	Basispreis € 763,-
	Modell M: ca. 80-85 Portionen	Basispreis € 869,-
	Modell L: ca. 90-95 Portionen	Basispreis € 962,-
5stöckige Torte	Modell S: ca. 100-110 Portionen	Basispreis € 986,-
	Modell M: ca. 120-130 Portionen	Basispreis € 1.194,-
	Modell L: ca. 140-150 Portionen	Basispreis € 1.382,-

Harmonie in Design & Größe: Unsere Hochzeitsmodelle

Um die perfekte optische Balance, Symmetrie und Stabilität Ihrer Hochzeitstorte zu garantieren, fertigen wir unsere mehrstöckigen Kreationen in festen, handwerklichen Größenstufen. Da unsere Torten an feste Backformen-Durchmesser gebunden sind, stellt das gewählte Modell die architektonisch und optisch optimale Größe für Ihre Gästezahl dar. Kleinere Zwischenstufen oder Einzelabzüge von Portionen sind aus back- und bautechnischen Gründen leider nicht möglich.

Sorglose Lieferung am Tag Ihrer Feier

Am Tag Ihrer Hochzeit zählt jede Sekunde Entspannung. Wir übernehmen den gekühlten Transport und koordinieren den Aufbau direkt mit dem Servicepersonal Ihrer Location, sodass Ihre Torte pünktlich und makellos im Rampenlicht steht. Die Lieferpauschale innerhalb Wiens beträgt € 50,- (alle weiteren Bundesländer auf Anfrage).



© Thomas Magyar Fotodesign

Hochzeitstorten mit Fondant

Immer häufiger rücken durchdachte Farbkonzepte und glamouröse Details in den Mittelpunkt. Fondanttorten sind daher die erste Wahl für unsere Brautpaare, die das Außergewöhnliche suchen – vom romantischen Prinzessinnen-Traum bis hin zum markanten Steampunk-Design. Die grenzenlose Kombinierbarkeit handverlesener Dekore und ein Maximum an Individualität machen diese Torten zu einem garantierten Wow-Moment.

Handmodellierte Zuckerblumen, feinste essbare Spitze, aber auch Ihre persönlichen Gestaltungsideen finden sich auf dieser Torte wieder.

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 zumindest 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.





© Vanessa und Markus Hochzeitsfotograf

Preise für Hochzeitstorten mit Fondant

Fondant ist eine geschmeidige Zuckermasse und kann sehr individuell verarbeitet werden. Im Basispreis inkludiert ist eine mit Fondant weiß eingedeckte Torte (mit einer Höhe von etwa 10-11 cm). Die Lieferung und Dekorationen (wie z.B. handmodellierte oder echte Blumen, farbiger Fondant, Wafer Paper Dekor, etc.) werden nach Aufwand berechnet.

2stöckige Torte	Modell S: ca. 20-25 Portionen	Basispreis € 265,-
	Modell M: ca. 30-35 Portionen	Basispreis € 387,-
3stöckige Torte	Modell S: ca. 40-45 Portionen	Basispreis € 473,-
	Modell M: ca. 50-55 Portionen	Basispreis € 581,-
	Modell L: ca. 60-65 Portionen	Basispreis € 692,-
4stöckige Torte	Modell S: ca. 70-75 Portionen	Basispreis € 781,-
	Modell M: ca. 80-85 Portionen	Basispreis € 872,-
	Modell L: ca. 90-95 Portionen	Basispreis € 985,-
5stöckige Torte	Modell S: ca. 100-110 Portionen	Basispreis € 1.007,-
	Modell M: ca. 120-130 Portionen	Basispreis € 1.280,-
	Modell L: ca. 140-150 Portionen	Basispreis € 1.482,-

Harmonie in Design & Größe: Unsere Hochzeitsmodelle

Um die perfekte optische Balance, Symmetrie und Stabilität Ihrer Hochzeitstorte zu garantieren, fertigen wir unsere mehrstöckigen Kreationen in festen, handwerklichen Größenstufen. Da unsere Torten an feste Backformen-Durchmesser gebunden sind, stellt das gewählte Modell die architektonisch und optisch optimale Größe für Ihre Gästezahl dar. Kleinere Zwischenstufen oder Einzelabzüge von Portionen sind aus back- und bautechnischen Gründen leider nicht möglich.

Sorglose Lieferung am Tag Ihrer Feier

Am Tag Ihrer Hochzeit zählt jede Sekunde Entspannung. Wir übernehmen den gekühlten Transport und koordinieren den Aufbau direkt mit dem Servicepersonal Ihrer Location, sodass Ihre Torte pünktlich und makellos im Rampenlicht steht. Die Lieferpauschale innerhalb Wiens beträgt € 50,- (alle weiteren Bundesländer auf Anfrage).


Always
V&M
&
Forever

Filigrane und kunstvolle Designs

Aufwendige und kunstvoll verzierte Kreationen erfreuen sich wachsender Beliebtheit. Dabei dominieren detailreiche Dekorationen aus Wafer Paper die aktuellen Hochzeitstorten-Designs. Die Muster reichen von modernen, geradlinigen Strukturen bis hin zu weich geschwungenen Formen. Diese Designs versprühen eine gewisse Dramatik, wirken aber gleichzeitig wunderbar zart und elegant.










A+G

Wilde Üppigkeit trifft botanische Eleganz

Stellen Sie sich eine Hochzeitstorte vor, die überquillt vor sonnengereiften Beeren, samtigen, tiefroten Feigen und dem betörenden Duft frischer Gartenkräuter wie Rosmarin, Thymian oder Minze. Das Ergebnis? Eine saftige, sommerliche Geschmacksexplosion, die Ihre Gäste verzaubern wird.

Nichts unterstreicht die Frische einer Torte so sehr wie das Zusammenspiel aus opulenten Fruchtarrangements und floraler Pracht. Wir folgen dem Trend zur lebendigen Fülle: Je wilder und üppiger, desto eindrucksvoller die Wirkung – egal ob im eleganten Schlossgarten, in einer urigen Scheune oder bei einer freien Trauung unter blauem Himmel.










© Pamela Russmann Photography






Birgit Syrch-Moser
Torten & Cupcakes

Ein Hauch von Luxus

Eine Hochzeit in reinem Weiß ist der Inbegriff von Eleganz und Raffinesse. Doch das Geheimnis dieses Designkonzepts liegt im Detail: Es ist nicht allein die Farbe Weiß, die glänzt, sondern das kunstvolle Spiel aus



verschiedenen hellen Nuancen und natürlichen Creme-Tönen. Diese fein abgestimmte Palette verleiht Ihrem Fest eine unvergleichliche Tiefe und Wärme. Als Herzstück dieses Looks schenken Perlen dem Design eine faszinierende Dimension. Sie bringen lebendige Lichtreflexe und moderne Strukturen ins Spiel, während sie die vollkommene farbliche Harmonie bewahren. Längst werden Perlen nicht mehr nur dezent als Akzent gesetzt – sie bestimmen heute oft das gesamte Erscheinungsbild und machen Ihre Hochzeitstorte zu einem Kunstwerk.



Die Verbindung von schimmernden Perlen mit der Zartheit frischer Blumen wie Rosen oder Pfingstrosen ist das Highlight moderner Hochzeitsästhetik. Während edles Elfenbein und klassisches Weiß den Ton angeben, setzen sanfte Pastellnuancen in Rosa oder Apricot – veredelt durch weiße Perlen – romantische Akzente am Puls der Zeit.






© Clara Buchberger Hochzeitsfotograf


© moony photographs

Florale Tortendesigns

Blumendesigns sind das Herzstück jeder Hochzeitstorte und der zeitlose Favorit für den schönsten Tag im Leben. Ob leuchtend gelbe Ranunkeln, exotische Orchideen, romantisch-verspielte Rosenarrangements oder der wilde Charme von Wiesenblumen und Disteln – florale Akzente verleihen Ihrer Torte eine natürliche Eleganz und Frische. Echte Blüten sind nicht nur ein optisches Highlight, sondern schaffen auch eine direkte Verbindung zur restlichen Hochzeitsdekoration.














Birgit Syrch
Torten & Cu


JP
© Elena Azzalini Photography


MR&
MRS
© Aschaaa Photography

Zarte Blütendekorationen

Feinste Blüten machen Hochzeitstorten zu zeitlosen Kunstwerken. Während die Natur ihre Pausen macht, bieten Ihnen unsere handgefertigten Blüten grenzenlose Freiheit bei der Farbwahl und Sortenauswahl. Ob filigrane, handgefertigte Zuckerblumen oder strukturierte Buttercreme-Blüten im Stil eines Ölgemäldes: Diese handwerklichen Details verleihen jeder Torte eine elegante, künstlerische Note. Besonders beliebt sind handgefertigte Blumen wegen ihrer grenzenlosen Vielseitigkeit und der Möglichkeit, sie perfekt zu individualisieren – komplett unabhängig von der Jahreszeit.









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!*

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

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

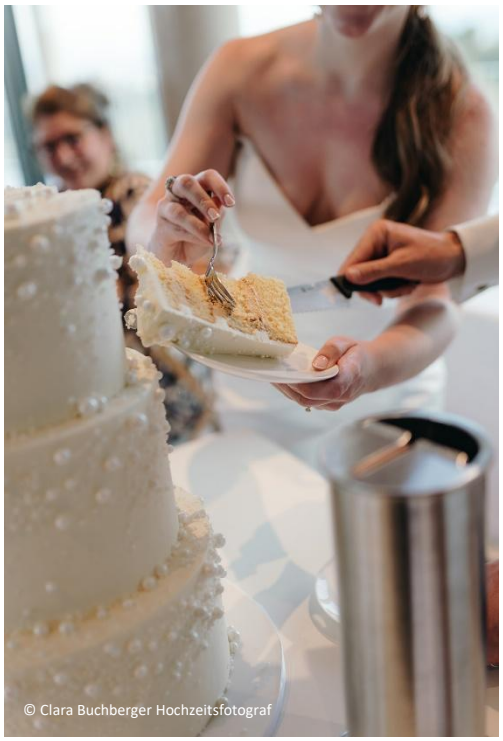






Sweet Table

Ein Sweet Table ist nicht nur ein schöner Anblick, sondern bietet auch die Möglichkeit, Ihren Gästen ein abwechslungsreiches Sortiment (***auch glutenfrei, laktosefrei und vegan***) zu offerieren.


© Clara Buchberger Hochzeitsfotograf

Von Schwarzwälder Kirschtörtchen, über Aperol Törtchen bis hin zu Mozart Cupcakes oder veganer Cheesecake – 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 € 3,50 / Stück
Cupcakes mit Cremetopping (Ø 6 cm)	ab € 4,90 / Stück
Vegane Desserts im Glas (Ø 7 cm)	ab € 4,80 / Stück
Vegane Desserts im Glas (Ø 8 cm)	ab € 5,10 / Stück

Wir freuen uns Sie persönlich bei uns begrüßen 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