

Hochzeitstorten

Edition 2024

Trends 2024

Semi Naked Cakes im Fokus

Fondant Torten für *Trendsetter*

Personalisierte Gastgeschenke

Sweet Tables





Wir lieben Kuchen und hunderte zufriedene Brautpaare bestätigen uns

Ihre Wünsche sind uns wichtig. In einem gemeinsamen Beratungsgespräch designen wir mit Ihnen Ihre persönliche Hochzeitstorte. Auf Wunsch können alle Tortensorten auch **gluten- / laktosefrei** für Sie hergestellt werden.

Wir verwenden ausschließlich hochwertige Zutaten von (wenn möglich) regionalen Lieferanten und legen dabei großen Wert auf das Tierwohl. Überzeugen Sie sich von unserer Qualität und besuchen Sie uns in unserer Konditorei. Wir bereiten täglich frische Cupcakes, Cakesicles und saisonale klassische Mehlspeisen für Sie vor.

Wir freuen uns über Ihre Kontaktaufnahme für ein persönliches Beratungsgespräch.



Öffnungszeiten:

Mittwoch bis Freitag von 12 - 18 Uhr

Samstag von 10 - 16 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.facebook.com/bsm.cupcakes | [@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.





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 Mangooberscreme (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 stabilere Torte notwendig, wie Schokocremetorte oder Nusstorten.



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 der 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.



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 € 239,-
Ab 40 Portionen	3stöckige Torte	ab € 418,-
Ab 70 Portionen	4stöckige Torte	ab € 727,-
Ab 90 Portionen	5stöckige Torte	ab € 906,-
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, 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

Die 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 € 253,-
Ab 40 Portionen	3stöckige Torte	ab € 462,-
Ab 70 Portionen	4stöckige Torte	ab € 754,-
Ab 90 Portionen	5stöckige Torte	ab € 974,-
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, 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.



Trends 2024

Blumenwasserfall und aufwendige Blumendekorationen

Blumenwasserfälle und Spiralwasserfälle, sowie aufwendig drapierte Blumenarrangements sind ein ungebrochener Trend und die beliebteste Dekorationsidee unserer Brautpaare.

Dieser Trend ist äußerst vielfältig. Er kann sowohl modern als auch im Boho Stil gefertigt werden. Wiesenblumen lassen die Torte romantisch wirken, mit Trockenblumen fügt sich die Hochzeitstorte perfekt ins Boho-Konzept ein und mit Ihren Lieblingsblumen können wir Ihr persönliche Hochzeitstorte ganz nach Ihren Vorgaben und Wünschen designen.



Starke Farben und Handmalerei

Buttercrememalerei in unterschiedlichen Farbnuancen oder Strukturen greifen das Farbmotto der Hochzeit wunderbar auf. Auch bietet eine farbig bemalte Hochzeitstorte eine Möglichkeit, gerade beim Anschnitt zur Agape, auf weitere Dekorationen wie Blumenschmuck oder dergleichen auf den Stehtischen verzichten zu können.





Außergewöhnliche Texturen und Metallic Effekte

Kunstvoll arrangierte Zuckerdekorationen, welche dennoch lieblich-zart wirken, kombiniert mit ausdrucksstarken Metalleffekten, erreichen 2024 ihren Höhepunkt. Auch Zuckerrüschen in unterschiedlichen Formen und Farben setzen starke Akzente und verleihen der Hochzeitstorte das gewisse Etwas.

Blattgold und Goldmalerei verleihen der Hochzeitstorte Noblesse und zaubern elegante Highlights, welche schick im Licht glitzern. Auch Silberdekorationen und Blattsilber sind äußerst beliebt und fügen sich dezenter in das Farbschema Ihrer Hochzeit ein.



Minimalistische Eleganz und Ton-in-Ton Texturen

Hochzeitstorten mit Texturmalerie oder Blumenschmuck in der Farbe der Hochzeitstorte werden immer beliebter. Diese zeitlose Eleganz ist sowohl ein Hingucker am Nachmittag als auch beim Tortenanschnitt am Abend.



Üppige Obstarrangements und kleine süße Häppchen

Hochzeitstorten mit üppigen Obstarrangements sind ein wahrlicher Hingucker und ein weiterer Vorteil ist, dass selbst die Dekoration essbar ist und kein Blumenschmuck auf der Torte verschwendet werden muss.

Auch Hochzeitstorten in Kombination mit einem ausladenden Dessert Buffet wie Cupcakes, Törtchen und Cakesicles bieten den Gästen ein erweitertes Sortiment und auch die Möglichkeit, auf Ernährungswünsche besser Rücksicht nehmen zu können.



Gastgeschenke, Cakesicles & 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 – 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

Cupcakes mit Cremetopping (Ø 6 cm) ab € 4,50 / 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 | www.tortenundcupcakes.at
birgit@tortenundcupcakes.at
www.fb.com/bsm.cupcakes | [@tortenundcupcakes](https://www.instagram.com/tortenundcupcakes)

Öffnungszeiten:

Mittwoch bis Freitag von 12 - 18 Uhr

Samstag von 10 - 16 Uhr

Beratungsgespräche nur nach vorheriger Terminvereinbarung.