



Ihr
hausgemachter
Tortentraum

Die Geschichte der Hochzeitstorte

Die für uns typische Form einer Hochzeitstorte – mehrstöckig und wunderschön verziert, geht der Geschichte nach auf die Entdeckung des englischen Konditors Rich im 18. Jahrhundert zurück. Der Anblick der St. Bridge Church inspirierte ihn, eine ebensolche Tortenform anlässlich einer Hochzeitsfeier zu kreieren. Das Meisterstück fand so viel Gefallen, dass sich die klassische Tortenform bis in die heutige Zeit durchsetzte.

Auch die Anzahl der Stockwerke einer Hochzeitstorte bleiben nicht ohne Bedeutung. So sagt man, dass eine fünfstöckige Hochzeitstorte einen kompletten Lebenszyklus mit Geburt, Kommunion oder Konfirmation, Heirat, Geburt und Tod symbolisieren.

Das gemeinsame Anschneiden der Hochzeitstorte ist und bleibt einer der Höhepunkte der Hochzeitsfeier. Man beachte: Wer beim Anschneiden die Hand oben hat, wird auch in der gemeinsamen Ehe das Sagen haben.

Traumhaft schön, traumhaft lecker

Unsere Hochzeitstorten bilden das verführerische Sahnehäubchen an Ihrem besonderen Tag, denn wir kreieren die Torte, die zu Ihnen passt.

Beliebt sind drei-, vier-, oder mehrstöckige Kunstwerke, aber auch schlichtere Formen wie beispielsweise ein großes Herz oder eine quadratische Torte. Auch orientieren wir uns bei der Gestaltung gerne an Ihren Hobbies, eine für Ihre Beziehung bedeutsamen Ort oder ein Urlaubsziel. Das schöne Erscheinungsbild und besonders der einzigartige Geschmack werden Sie und Ihre Gäste verzaubern. Verschiedene Kreationen und Füllungen lassen bei der Gestaltung Ihrer Torte keine Wünsche offen – ob locker, leicht und cremig, aber nicht zu schwer, oder fruchtig, zart und süß.

Verziert werden die Torten mit Marzipanrosen, Schokoladenornamenten oder echten Blumen - ganz nach Ihren Wünschen.

Den krönenden Abschluss der Hochzeitstorte bildet oft das obligatorische Brautpaar aus Porzellan, aber auch immer häufiger witzige Kreationen aus Marzipan, Schokolade oder echten Blüten.

Für eine umfangreiche Beratung, gerne auch zusammen mit unserem Chef Pâtissier stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung und lassen Ihre Wünsche wahr werden!

Mögliche Füllungen

Mit hellem Biskuit:

Amarena - Kirsch Sahne
Amarena - Joghurt Sahne
Amaretto - Kirschtorte
Buttercrème mit Tonkabohnen
Cassiscrème
Champagnersahne
Erdbeer - Grand Marnier - Crème
Erdbeertorte
Erdbeer - Maracujatorte
Himbeerbuttercrème
Himbeermousse
Himbeertorte
Joghurt - Limettensahne
Johannisbeersahne
Käse - Sahnetorte
Kirsch - Banane
Mandelbuttercrème
Mangosahne
Mango - Limetten - Buttercrème
Passionsfruchtsahne
Philadelphia - Cassiscrème
Tiramisu
Vanille - Buttercrème
Vanillepudding und Erdbeermousse
Waldfruchttorte
Weiße Mousse au chocolat mit Tahiti Vanille

Mit dunklem Biskuit:

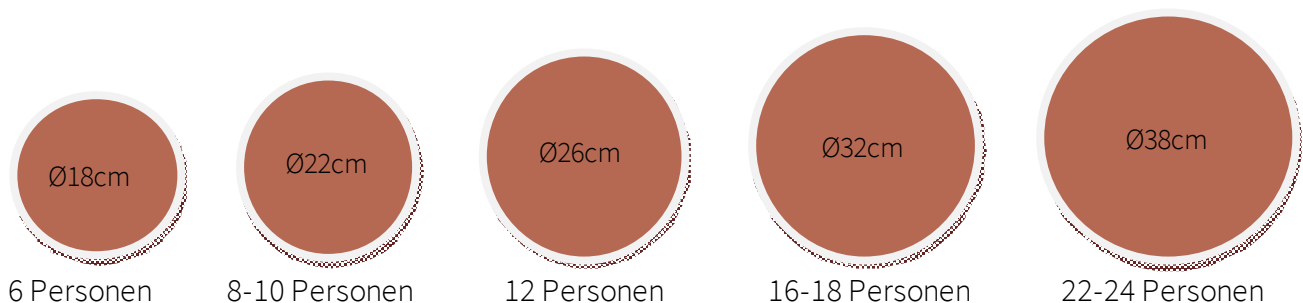
Dunkles Mousse au chocolat
Haselnussahne (Nuss Biskuit)
Mascarpone - Amarettocrème
Mokkabuttercrème
Mousse von der Vollmilchschokolade
Nougatbuttercrème
Nougat - Rum - Buttercrème
Nusscrèmetorte (Nuss Biskuit)
Pralinenbuttercrème
Pralinencreme mit Passionsfruchtgelee
Sacher (Sacherbiskuit m. Schokolade)
Schokoladen - Buttercrème
Schokoladen - Orangencreme
Schwarzwälder - Kirsch

Mürbeteig:

Apfel - Florentiner Kuchen
Aprikose - Streusel Kuchen
Birne - Mandel Kuchen
Heidelbeer - Rahm Kuchen
Johannisbeer - Rahm Kuchen
Käsekuchen
Kirsch - Käsekuchen
Pflaumen - Streusel Kuchen
Rhabarber - Baiser Kuchen
Stachelbeer - Baiser Kuchen
Zwetschgen - Streusel Kuchen

Größen

(nicht Maßstabgetreu)



bzw. bei mehrstöckigen Torten doppelte Stückanzahl, da Torten höher.

Hochzeitstorte 1

4 - stöckig mit folgenden Füllungen:

Oben Ø22cm:	Pralinencreme mit Passionsfruchtgelee	Dunkler Biskuit
2. Stock Ø26cm:	Weißer Mousse au chocolat mit Tahiti Vanille	Heller Biskuit
3. Stock Ø32cm:	Himbeermousse	Heller Biskuit
Unten Ø38cm:	Dunkles Mousse au chocolat	Dunkler Biskuit

Ummantelung:

Massa Ticino (Zuckermasse)

Verzierung:

Spritzglasur

Dekoration:

Frische (echte) Blumen, Stoffbänder

Abbildung:

4-stöckig: 90 Personen

Preis gemäß Abbildung:

€5,00 pro Person



Abbildung: für 90 Personen

Hochzeitstorte 2

3 - stöckig mit folgenden Füllungen:

Oben Ø22cm:	Himbeerbuttercrème	Heller Biskuit
Mitte Ø26cm:	Nougatbuttercrème	Dunkler Biskuit
Unten Ø32cm:	Mokkabuttercrème	Dunkler Biskuit

Ummantelung:

Massa Ticino (Zuckermasse)

Verzierung:

keine

Dekoration:

Frische (echte) Blumen, Bänder aus gefärbtem Massa Ticino

Abbildung:

3-stöckig: 60 Personen

Preis gemäß Abbildung:

€ 4,60 pro Person



Abbildung: für 60 Personen

Hochzeitstorte 3

3 - stöckig mit folgenden Füllungen:

Oben Ø22cm: Champagnersahne
Mitte Ø26cm: Cassis crème
Unten Ø32cm: Pralinenbuttercrème

Heller Biskuit
Heller Biskuit
Dunkler Biskuit

Ummantelung:

Massa Ticino (Zuckermasse)

Verzierung:

Spritzglasur / Relief - Prägung (unten)

Dekoration:

Frische (echte) Rosen, Stoffbänder

Abbildung:

3-stöckig: 70 Personen

Preis gemäß Abbildung:

€ 4,60 pro Person



Abbildung: für 70 Personen

Hochzeitstorte 4

3 - stöckig mit folgenden Füllungen:

Oben Ø22cm:	Passionsfruchtsahne	Heller Biskuit
Mitte Ø26cm:	Haselnussahne	Nuss Biskuit
Unten Ø32cm:	Mangosahne	Heller Biskuit

Ummantelung:
Sahne

Verzierung:
Sahne Rosetten

Dekoration:
Frische (echte) Rosen und Schleierkraut
Schokoladenschilder (dunkle Schokolade) mit heller Schrift (weiße Schokolade)

Abbildung:
3-stöckig: 70 Personen

Preis gemäß Abbildung:
€ 4,20 pro Person

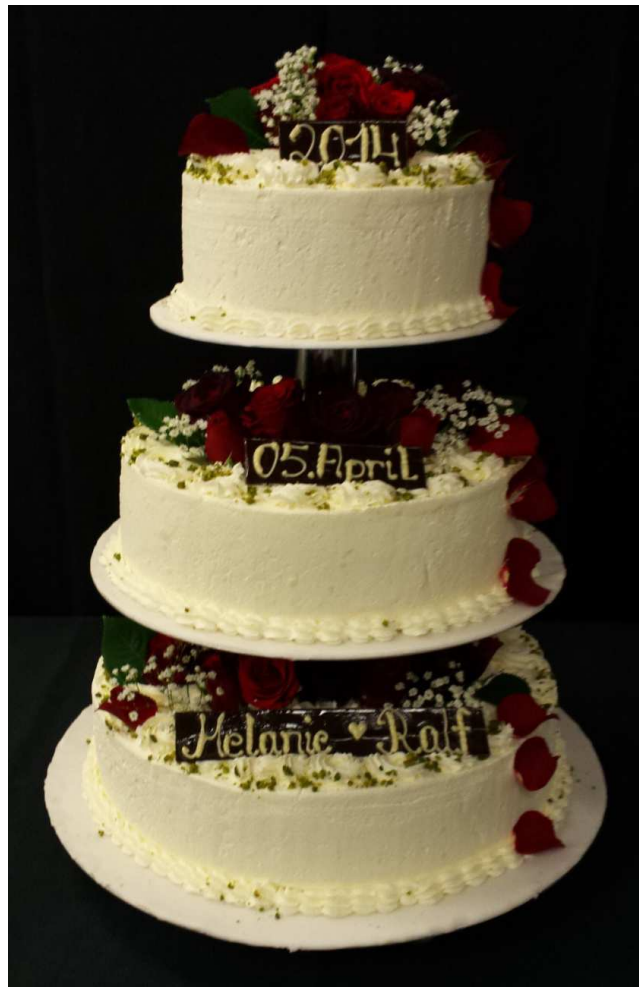


Abbildung: für 70 Personen

Hochzeitstorte 5

3 - stöckig mit folgenden Füllungen:

Oben Ø22cm:	Mousse von der Vollmilchschokolade	Dunkler Biskuit
Mitte Ø26cm:	Amaretto - Kirschtorte	Heller Biskuit
Unten Ø32cm:	Buttercrème mit Tonkabohnen	Heller Biskuit

Ummantelung:

Massa Ticino (Zuckermasse)

Verzierung:

Massa Ticino geschwungen

Dekoration:

Frische (echte) Rosen, Brautpaarfigur

Abbildung:

3-stöckig: 80 Personen

Preis gemäß Abbildung:

€ 4,40 pro Person



Abbildung: für 80 Personen

Hochzeitstorte 6

2 - stöckig mit folgenden Füllungen:

Oben Ø22cm:	Tiramisu	Heller Biskuit
Unten Ø32cm:	Mandelbuttercrème	Heller Biskuit

Ummantelung:

Massa Ticino (Zuckermasse)

Verzierung:

keine

Dekoration:

Frische (echte) Rosen, Brautpaarfigur
Schokoladenschriftzug mit dunkler Schokolade

Abbildung:

2-stöckig: 40 Personen

Preis gemäß Abbildung:

€ 4,40 pro Person



Abbildung: für 40 Personen

Hochzeitstorte 7

2 - stöckig mit folgenden Füllungen:

Oben Ø18cm: Mango - Limetten - Buttercrème
Unten Ø26cm: Mango - Limetten - Buttercrème

Heller Biskuit
Heller Biskuit

Ummantelung:
Sahne

Verzierung:
keine

Dekoration:
Frische (echte) Rosen, Brautpaarfigur aus Kunststoffgußmasse
Schokoladenschriftzug mit dunkler Schokolade auf Massa Ticcino (Zuckermasse)

Abbildung:
2-stöckig: 22 Personen

Preis gemäß Abbildung:
€ 7,50 pro Person



Abbildung: für 22 Personen

Hochzeitstorte 8

3 - stöckig mit folgenden Füllungen:

Oben Ø18cm:	Passionsfruchtmousse	Heller Biskuit
Mitte Ø22cm:	Himbeermousse	Heller Biskuit
Unten Ø32cm:	Schokoladenmousse	Dunkler Biskuit

Ummantelung:

Massa Ticino (Zuckermasse)

Verzierung:

Massa Ticino geschwungen

Dekoration:

Frische (echte) Rosen

Abbildung:

3-stöckig: 60 Personen

Preis gemäß Abbildung:

€ 4,40 pro Person



Abbildung: für 60 Personen

Hochzeitstorte 9

4 - stöckig mit folgender Füllung:

Oben Ø18cm:	Käsesahnetorte	Heller Biskuit
Mitte Ø26cm:	Erdbeer - Himbeer Mousse	Heller Biskuit
Unten Ø32cm:	Schokolade - Nougat	Dunkler Biskuit

Ummantelung:

Massa Ticino (Zuckermasse)

Verzierung:

Spritzglasur

Dekoration:

FrISChe (echte) Rosen

Abbildung:

3-stöckig: 74 Personen

Preis gemäß Abbildung:

€ 4,90 pro Person



Abbildung: für 74 Personen

Hochzeitstorte 10

4 - stöckig mit folgender Füllung:

Oben Ø18cm:	Käsesahnetorte	Heller Biskuit
2. Stock Ø22cm:	Himbeermousse	Heller Biskuit
3. Stock Ø26cm:	Johannisbeersahne	Heller Biskuit
Unten Ø32cm:	Joghurt - Limettensahne	Heller Biskuit

Ummantelung:

Massa Ticino (Zuckermasse)

Verzierung:

Spritzglasur

Dekoration:

Frische (echte) Rosen

Abbildung:

4-stöckig: 70 Personen

Preis gemäß Abbildung:

€ 4,90 pro Person



Abbildung: für 70 Personen

Hochzeitstorte 11

2 Herzen mit folgender Füllung:

Links:	Himbeermousse mit frischen Himbeeren	Heller Biskuit
Rechts:	Mousse au chocolat	Dunkler Biskuit

Ummantelung:

Links:	Mandelblättchen
Rechts:	Weißer Schokoladenblättchen mit Pastaziensplitter

Verzierung:

Keine

Dekoration:

Schokoladenschilder (mit weißer Schokolade) mit dunkler Schrift (dunkle Schokolade)

Abbildung:

1 großes Herz:	60 Personen
1 kleines Herz:	20 Personen

Preis gemäß Abbildung:

€ 4,50 pro Person



Personen

Abbildung: für 80

Hochzeitstorte 12

2 Herzen mit folgender Füllung:

Links:	Himbeermousse mit frischen Himbeeren	Heller Biskuit
Rechts:	Apfel-Florentiner Kuchen	Mürbeteig

Ummantelung:

Links:	Dunkle Schokoladenblättchen mit Mandelsplitter
Rechts:	Weißer Schokoladenblättchen mit Pastaziensplitter

Verzierung:

Keine

Dekoration:

Brautpaarfigur

Abbildung:

1 großes Herz:	60 Personen
1 kleines Herz:	20 Personen

Preis gemäß Abbildung:

€ 4,50 pro Person



Personen

Abbildung: für 80

Hochzeitstorte 13

Quadrat:

Quadrat 70x70 cm:

Schwarzwälder - Kirsch

Dunkler Biskuit

Ummantelung:

Massa Ticino (Zuckermasse)

Verzierung:

Schokoladenblättchen an den Ecken mit roten Zuckerherzen, Schriftzug

Dekoration:

Helle und Dunkle Schokolade

Mindestpersonenanzahl:

70 Personen

Preis gemäß Abbildung:

€ 4,50 pro Person

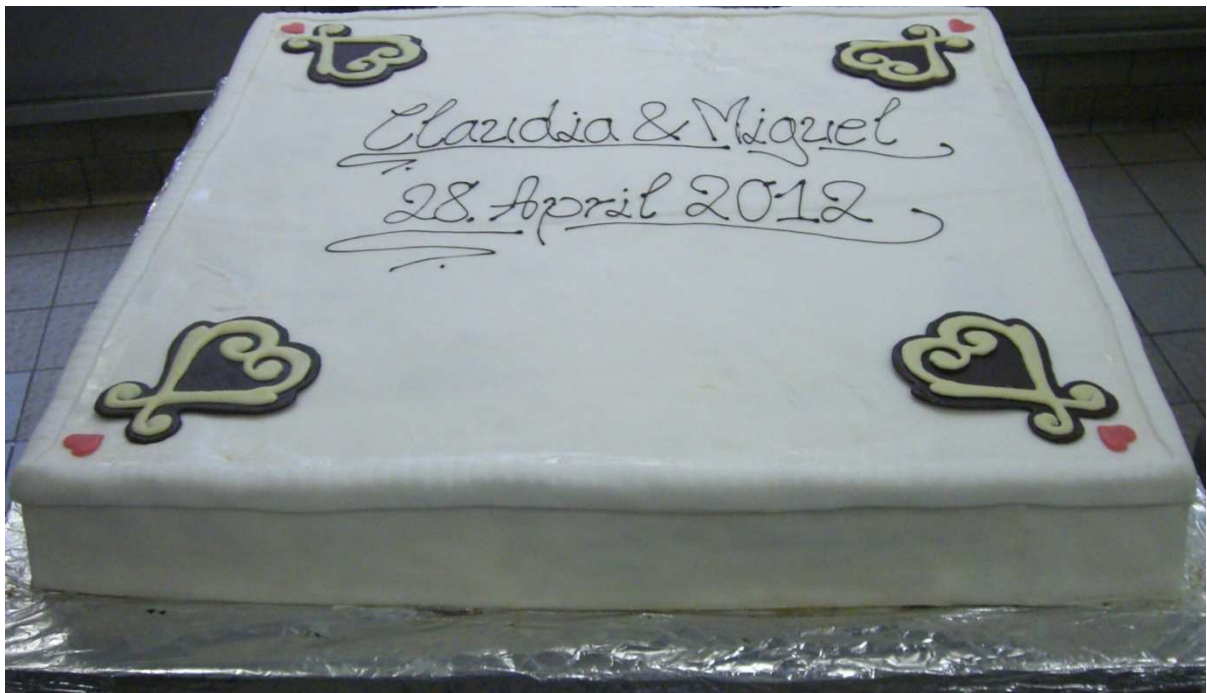


Abbildung: für 70 Personen

Hochzeitstorte 14

2 Herzen mit folgender Füllung:

Links: Zwetschgen und Streusel

Mürbeteig

Rechts: Zwetschgen und Streusel

Mürbeteig

Ummantelung:

Keine

Verzierung:

Schriftzug aus Marzipan

Dekoration:

Brautpaarfigur aus Marzipan

Abbildung:

1 großes Herz: 60 Personen

1 kleines Herz: 20 Personen

Preis gemäß Abbildung:

€ 4,50 pro Person



Abbildung: für 80 Personen

Geburtstagstorte 1

Füllung:

Vanille - Buttercrème

Heller Biskuit

Ummantelung:

Massa Ticino (Zuckermasse)

Verzierung:

Fondant

Dekoration:

Hier: Gesicht „Wicki“

Mindestpersonenanzahl:

12 Personen

Preis:

€ 60,00 für 12 Personen



Geburtstagstorte 2

Füllung:

Ø32cm:

Schokoladen - Buttercrème

Dunkler Biskuit

Ummantelung:

Massa Ticino (Zuckermasse)

Verzierung:

Marzipan

Dekoration:

Hier: Gesicht

Personenanzahl:

wie gewünscht, Abbildung für ca. 16-18 Personen

Preis:

€ 75,00 für einen Durchmesser von 32cm



Geburtstagstorte 3

Füllung:

Amarenakirschsahne

Heller Biskuit

Ummantelung:

Sahne

Verzierung:

Keine

Dekoration:

Frische (echte) Rosen

Personenanzahl:

12 Personen

Preis:

€ 50,00 für einen Durchmesser von 26cm



Geburtstagstorte 4

Füllung:

Vanillebuttercrème

Heller Biskuit

Ummantelung:

Massa Ticino (Zuckermasse)

Verzierung:

Fondant / Schokoladenrand Garnierung

Dekoration:

Schokoladenschriftzug mit dunkler Schokolade

Personenanzahl:

für 20 Personen

Preis:

€ 60,00 inklusive Dekoration



Geburtstagstorte 5

Füllung:

Ø26cm: Schokoladen-, Vanille-, Buttercrème

Dunkler und Heller Biskuit

Ummantelung:

Massa Ticino (Zuckermasse)

Verzierung:

Massa Ticino (Zuckermasse)

Dekoration:

Massa Ticino (Zuckermasse)

Personenanzahl:

für 20 Personen

Preis:

€90,00



Geburtstagstorte 6

Füllung:

Amarena - Joghurt Sahne

Heller Biskuit

Ummantelung:

Massa Ticino (Zuckermasse)

Verzierung:

Keine

Dekoration:

Marzipanfiguren

Personenanzahl:

für 25 Personen

Preis:

€ 110,00



Geburtstagstorte 7

Füllung:

Oben Ø18cm:

Himbeer

Heller Biskuit

Unten Ø18cm:

Mousse au chocolat

Dunkler Biskuit

Ummantelung:

Ganache (Crème aus Kuvertüre und Rahm) / Mandelrand

Verzierung:

Beeren

Dekoration:

Massa Ticino Streifen mit dunkler Schrift (dunkle Schokolade)

Personenanzahl:

für 12 Personen

Preis:

€ 40,00



Geburtstagstorte 8

Füllung:

Oben Ø22cm: Schokoladenmousse, Himbeermousse, Kokoscrème Heller Biskuit
Unten Ø32cm: siehe oben Heller Biskuit

Ummantelung:

Massa Ticino (Zuckermasse)

Verzierung:

Massa Ticino (Zuckermasse)

Dekoration:

Massa Ticino (Zuckermasse)

Personenanzahl:

für 40 Personen

Preis:

€ 180,00



Sonstige Torten

Brombeer - Orange - Pistazientorte



Mascarpone - Torte



Mousse au chocolat Torte



Mango - Maracuja Torte



Sonstige Torten

Schwarzwälder - Kirschtorte



Himbeertorte



Panorama Hotel Mercure

Wintererstr. 89 | 79104 Freiburg
Tel. +49 (0) 761 / 5103-0 | Fax +49 (0) 761 / 5103-300
E-Mail: h1128@accor.com | www.accorhotels.com/1128
www.chez-eric.de