

Landcafé Dommer's



HOCHZEITS LEITFADEN

Der schönste Tag im Leben..



...soll mit einer einzigartigen Torte
gefeiert werden!

Mit diesem Leitfaden könnt Ihr deshalb
eure individuelle Traumtorte gestalten,
die ganz nach euren Wünschen
ausgerichtet ist.

TORTENGRÖSSE

Die Größe eurer Hochzeitstorte ist ganz von der Anzahl eurer Gäste abhängig. In der Regel gelten folgende Relationen:

Einstöckig	Zweistöckig	Dreistöckig	Vierstöckig
Bis 20	Bis 50	Bis 80	Ab 80
Personen	Personen	Personen	Personen
			

Tipp: Wird eure Torte erst als Dessert oder zu Mitternacht serviert, könnt ihr tendenziell mit weniger Gästen rechnen, welche von der Torte probieren.

Tortenform

Unsere Standartform ist rund und deshalb die günstigste Variante - natürlich können wir eure Torte aber auch in anderen Formen anfertigen wie herzförmig oder rechteckig.

Rund



Herzförmig



Rechteckig



Fondant, Buttercreme oder Naked cake?

Möchtet ihr eine
Fondanttorte?

Ja

Fondanttorte

Nein

Buttercreme

Blickdicht?

Ja

Creme Torte

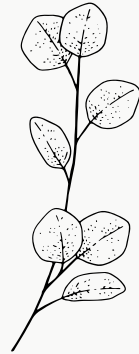
Nein

Naked Cake

Details

Um eure Hochzeitstorte noch mit den perfekten Details auszustatten habt ihr die Möglichkeit zwischen zahlreichen extras auszuwählen. Als Standard zählt hier weißer Fondant oder helle Buttercreme.

- ☐ Farbiger Fondant: Welche Farbe?
- ☐ Farbige Buttercreme: Welche Farbe?
- ☐ Drip: Welche Farbe?
- ☐ Ombre: Welche Farbe?
- ☐ Marmorierter Fondant: Welche Farbe?
- ☐ Blattgold
- ☐ Mit Spitze
- ☐ Initialien/Datum in Gold



Caketopper: Selbstverständlich dürft Ihr eure Torte mit einem Caketopper abrunden!

Dekoration

Die Dekoration ist das A&O wenn es um das Erscheinungsbild eurer Hochzeitstorte geht. Hier habt ihr die Auswahl zwischen echten Blumen, Zuckerrosen oder frischen Früchten

☐ Echte Blumen

☐ Rosen -Farben und Anzahl:

☐ Blumen - Welche Blumen?
- Farben und Anzahl:

☐ Zuckerrosen

Farbe:
Anzahl:

☐ Frische Früchte



Wir empfehlen für die jeweilige Tortengröße

- Einstöckig: 3 Rosen
- Zweistöckig: 6 Rosen
- Dreistöckig: 8 Rosen
- Vierstöckig: 12 Rosen

Im Preis ist ebenfalls Schleierkraut zum Ausschmücken enthalten!

Füllung

Bekanntlich zählen die inneren Werte – das gilt natürlich auch für unsere Torten! Generell ist es aufgrund der Stabilität notwendig ab dem dritten Stockwerk Buttercremefüllungen zu nutzen. Bei den oberen zwei Stockwerken habt Ihr die Auswahl zwischen folgenden Füllungen.

Joghurt

- Himbeer
- Erdbeer
- Heidelbeer
- Pfirsich
- Mango

Buttercreme

- Vanille
- Schokolade
- Erdbeer
- Himbeer
- Pfirsich
- Mango

Sahne

- Schokosahne
– Hell/Dunkel
- Nougatsahne
- Schwarzwälder

Bisquit:

- Heller Bisquit
- Dunkler Bisquit
- Nuss Bisquit

1.Stock

2.Stock

3.Stock

4.Stock

oben



unten

Besonderheiten

Ihr möchtet ein paar Extras in eure Füllungen?

- ☐ Mit Schokostückchen
- ☐ Mit Fruchtstückchen -Welche?
- ☐ Mit integriertem Fruchtspiegel
- ☐ Mit Nüssen -Welche?

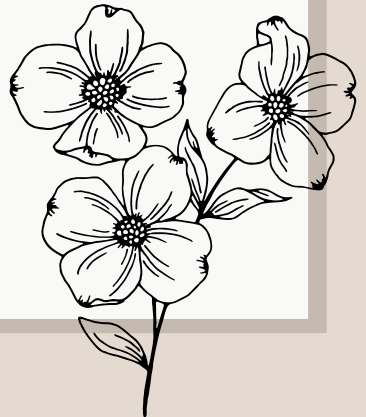
Ihr könnt oder möchtet bestimmte Zutaten in eurer Torte vermeiden? Wir gehen auf eure Wünsche ein!

Bitte beachtet, dass wir bestimmte Anforderungen bei schweren Unverträglichkeiten wie z.B. Zöliakie gesetzlich nicht umsetzen können und dürfen.

Alle unsere Torten sind handgemacht - deshalb kann niemals garantiert werden, dass keine Spuren einer bestimmten Zutat vorhanden sind.

- ☐ Mit vegetarischen Zutaten (ohne Gelatine)
- ☐ Mit veganen Zutaten
- ☐ Mit laktosefreien Zutaten
- ☐ Mit glutenfreien Zutaten
- ☐ Ohne Ei

Welches Stockwerk?



Lieferung



Ihr möchtet euch an eurem
großen Tag um nichts kümmern?

Kein Problem wir liefern eure
Torte sicher und auch an Sommertagen
kühl ab – egal wohin!

Die Fahrtkosten belaufen sich auf 1€ pro
gefahrenem Kilometer

An welche Location soll die Torte geliefert
werden?

Um welche Uhrzeit?

Glückwunsch!



Nun seid Ihr am Ende des Leitfadens angelangt.
Ihr habt noch Fragen oder individuelle
Wünsche?

Lasst es uns gerne per E-mail, Telefon oder
persönlich wissen!

Wir freuen uns auf euren süßen Auftrag!

Euer Landcafé Dommer Team