



LANDCAFÉ DOMMER'S

# HOCHZEITS LEITFADEN

Der Weg zur individuellen  
Hochzeitstorte

# 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.

Name:

Hochzeitsdatum:

Nummer:

E-Mail:

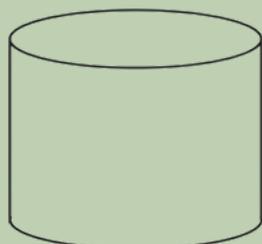




# TORTENGRÖSSE

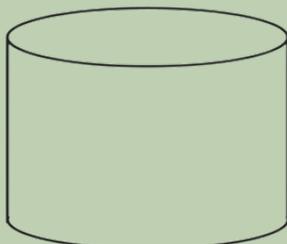
Die Größe eurer Hochzeitstorte ist ganz von der Anzahl eurer Gäste abhängig. Unsere Torten haben eine einheitliche Höhe von 13cm. Im Folgenden könnt ihr eure Torte ganz individuell zusammenstellen:

Ø15cm



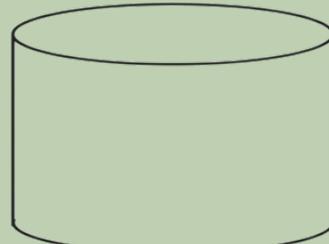
12 Personen

Ø18cm



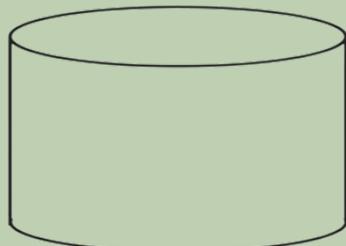
16 Personen

Ø20cm



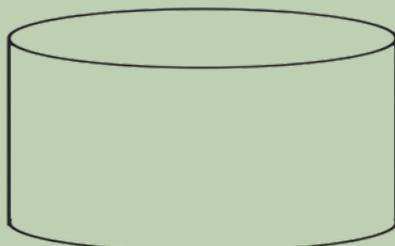
20 Personen

Ø24cm



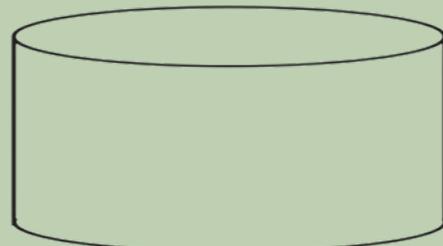
24 Personen

Ø26cm



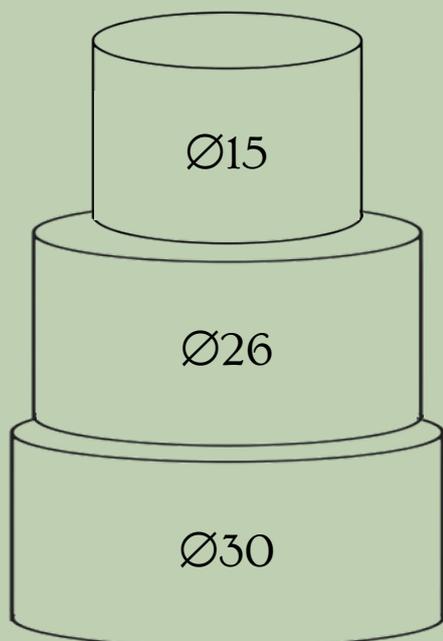
28 Personen

Ø30cm



40 Personen

Beispieltorte für 80 Personen:



# TORTENFORM

Unsere Standardform 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



Quadratisch



# FONDANT, BUTTERCREME ODER NAKED CAKE?



Möchtet ihr eine  
Fondanttorte?

Ja

Nein

Fondanttorte

Buttercreme

Blickdicht?

Ja

Nein

Creme Torte

Naked Cake



# 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!

# 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!



# 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.

## Buttercreme

- Nuss
- Schokolade
- Erdbeer
- Himbeer
- Pfirsich
- Mango

## Joghurt

- Himbeer
- Erdbeer
- Heidelbeer
- Pfirsich
- Mango

## Sahne

- Schokosahne  
- Hell/Dunkel
- Nougatsahne
- Schwarzwälder

## Bisquit:

- Heller Bisquit
- Dunkler Bisquit
- Nuss Bisquit

Oben

4. Stockwerk:

3. Stockwerk:

2. Stockwerk:

1. Stockwerk:

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?



# SWEET TABLE

Begeistert eure Gäste mit süßen Kleinigkeiten!



Ihr seid Naschkatzen und findet auch, dass das Dessert das Wichtigste ist? Dann ist ein Sweet Table genau das Richtige für euch!

Ob fruchtig, nussig oder total schokoladig, euch sind keine Grenzen gesetzt!

Natürlich ist es hierbei auch möglich auf euer Farbkonzept einzugehen, um ein stimmiges Ergebnis zu erhalten.

Zögert nicht und meldet euch gerne bei uns um einen individuell angepassten Sweet Table zu gestalten!

# 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