

A two-tiered white wedding cake. The top tier is smooth white frosting, and the bottom tier has a textured, ruffled white frosting. A wooden topper with the words 'Mrs & Mrs' in a cursive font is on top. A bouquet of dried flowers and greenery is placed on the side of the top tier.

Mrs
&
Mrs

*Ihre Torte
für den
schönsten
Moment.*

KONDITOREI

BAUMANN



Sie möchten, dass Ihre Hochzeitstorte zu einem unvergesslichen Moment auf Ihrer Feier wird?

Dann haben Sie mit uns genau den richtigen Ansprechpartner gefunden!

Wir verstehen, dass Ihr Hochzeitstag ein besonderes Ereignis ist und möchten dazu beitragen, dass dieser Tag für Sie unvergesslich wird. Deshalb geben wir unser Bestes, um Ihre Hochzeitstorte ganz nach Ihren Vorstellungen zu gestalten und umzusetzen. Egal, ob Sie eine klassische Torte mit Blumen oder eine moderne Torte mit Ebenen wünschen, bei unseren Hochzeitstorten gibt es kein „Geht nicht“.

Unser Team besteht aus erfahrenen Konditoren und Konditorinnen, die ihr Handwerk beherrschen und sich voll und ganz auf Ihre Bedürfnisse konzentrieren. Wir verwenden nur die hochwertigsten Zutaten, um sicherzustellen, dass unsere Hochzeitstorten nicht nur hervorragend aussehen, sondern auch köstlich schmecken.

Wir möchten Ihre Erwartungen nicht nur erfüllen, sondern sogar übertreffen. Wir freuen uns darauf, Ihre Hochzeitstorte zu einem unvergesslichen Highlight Ihrer Feier zu machen.

Der Leitfaden zu Ihrer Traumtorte

Was passt am Besten zu Ihren Wünschen?

1. DIE STILRICHTUNG

Modern | Boho | Naked Cake |
Classic | Herztorten

2. DER GESCHMACK

Böden | Creme | Swirl

3. DAS DESIGN

Basis | Dekoration | Topper

4. AUSSTATTUNGEN

Sweet Table | Gastgeschenke

5. FAQ'S

Wir lassen keine Fragen unbeantwortet.



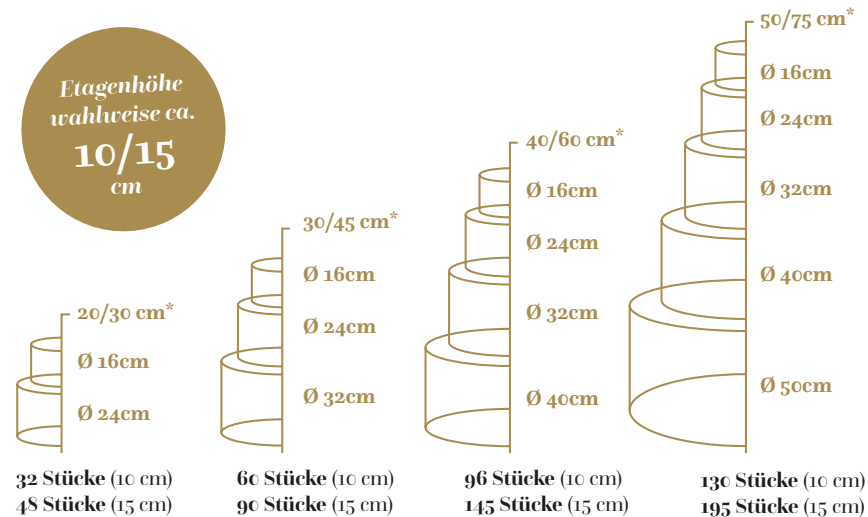
MODERN



DIE GRUNDFORM

Modern Boutique Wedding

Minimalistisches Design, stilvoll und akzentuiert eingesetzt.
Klare Linien und neutrale Farben.



*Gesamthöhe bei 10 cm oder 15 cm Etagenhöhe zzgl. Topper

BOHO

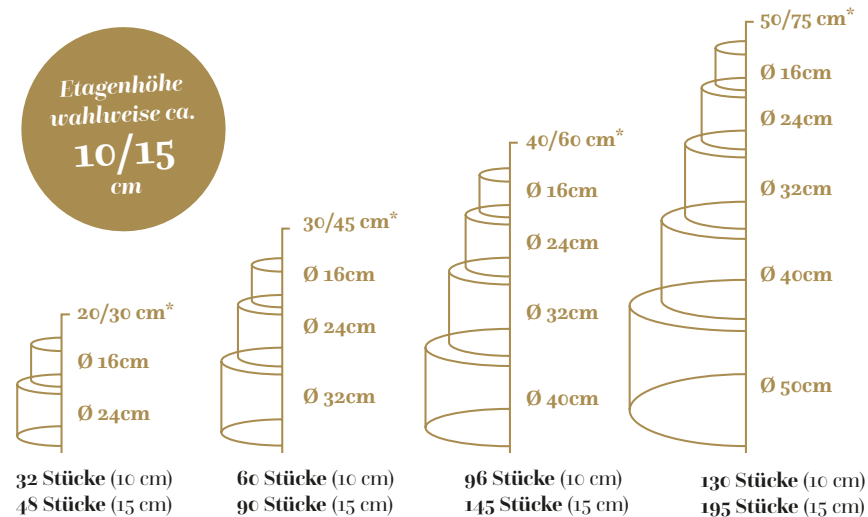
*„Essen ist
ein Bedürfnis,
Genießen ist
eine Kunst.“*



DIE GRUNDFORM

Boho Wedding

Natürlicher Look und feine Nude Töne.
Meist begleitet von unkonventionellen Elementen wie
Trocken & Wildblumen.



*Gesamthöhe bei 10 cm oder 15 cm Etagenhöhe zzgl. Topper

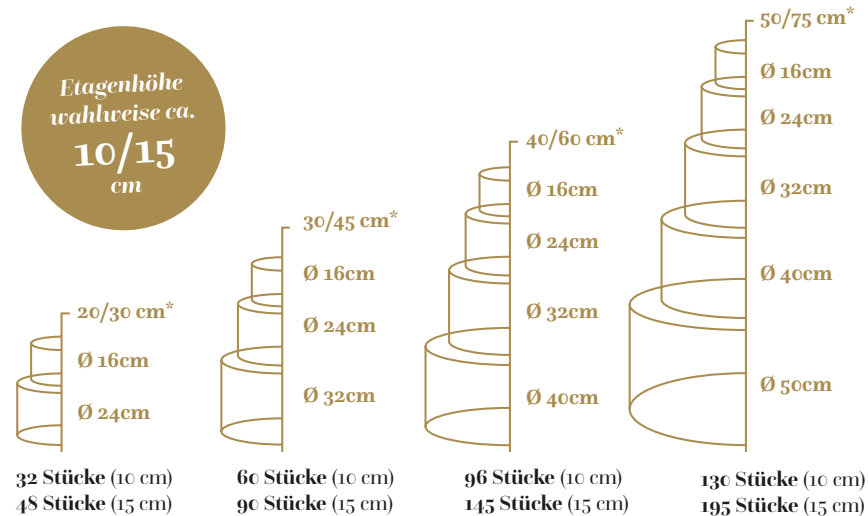
NAKED CAKE



DIE GRUNDFORM

Naked Cake

Leicht durchscheinende Böden lassen die Torte lebhaft wirken. Passend hierzu: Feine Drops oder frische Beeren.



*Gesamthöhe bei 10 cm oder 15 cm Etagenhöhe zzgl. Topper

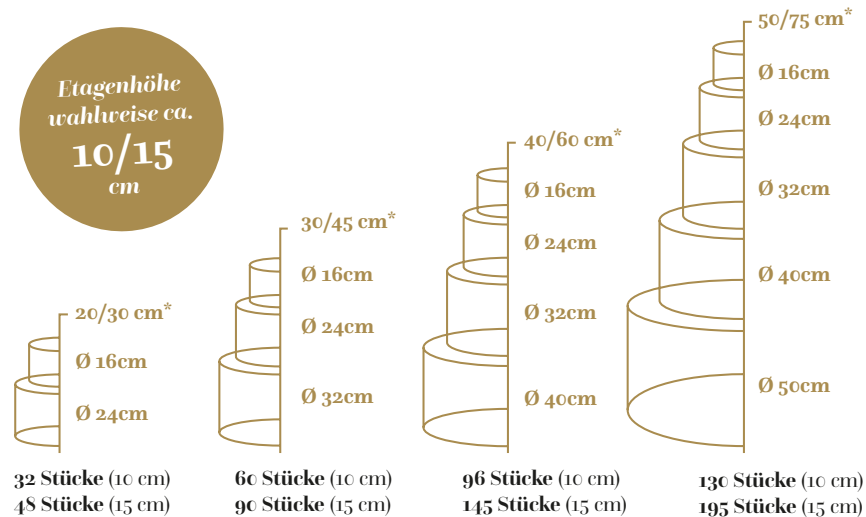


CLASSIC

DIE GRUNDFORM

Classic

Die perfekte, weiß eingedeckte Torte. Begleitet von edlen Elementen wie Ornamenten, Blattgold oder Rosen.



*Gesamthöhe bei 10 cm oder 15 cm Etagenhöhe zzgl. Topper

HERZ



DIE GRUNDFORM

Herz

Individuell und einzigartig. Üppig belegt mit frischen Beeren, Vanillecreme und leichten Bisquitböden oder ganz klassisch weiß eingedeckt. Für die perfekte Größe lassen sich die Herzen auch kombinieren.

1.



15 Stücke

2.



20 Stücke

3.



35 Stücke

4.



60 Stücke

5.



100 Stücke



22 Stücke



35 Stücke



55 Stücke



95 Stücke



160 Stücke

„Das Aussehen
einer Torte kann
beeindrucken,
aber nur der
Geschmack
kann begeistern.“

DER GESCHMACK

DIE BÖDEN

- Dünne, weiche, saftige Baumkuchenböden
- Dicke, luftige, getränkte Wiener Böden (auch als Schokoladenvariante möglich)
- Saftig weicher Haselnuss Dacquoise Boden (Glutenfrei)
- Getränkter Schokoladenboden (Vegan)

DIE CREME

Fruchtig leicht:

- Himbeer-Creme
- Erdbeer-Creme
- Zitronen-Creme
- Maracuja-Passionsfrucht-Creme

Vollmundige Ganache:

- Vanille-Ganache
- Leichter Vollmilchschokoladen-Ganache
- Feinherber Sacher-Ganache

Klassiker:

- Baumkuchenereme (Mandelbasis)
- Gekochte Riesling-Weincreme
- Karamellcreme

DER SWIRL

- Karamell Swirl
- Gelee: Waldfrucht / Erdbeer / Himbeer
- Krokant: Haselnuss / Pistazien / Erdnuss Praliné
- Schokoladen-Drops
- Brownie Stückchen

UNVERTRÄGLICHKEITEN

.....

.....

.....

WÜNSCHE

.....



*„Wir möchten
Ihre Vision zum
Leben erwecken.“*

DAS DESIGN

Zeit, kreativ zu werden.

Jede unserer Hochzeitstorten ist ein individuelles Unikat, das speziell für Ihren großen Tag angefertigt wird. Wir möchten sicherstellen, dass Ihre Hochzeitstorte perfekt zu Ihnen und Ihrem Stil passt. Deshalb ist es am besten, im Vorfeld Ihres Beratungsgesprächs Ideen zu sammeln, aus denen wir gemeinsam Ihren individuellen Tortenwunsch gestalten können.

Unser Ziel ist eine Hochzeitstorte, die nicht nur köstlich und ansprechend aussieht, sondern auch Ihre Persönlichkeit und Ihre Geschichte widerspiegelt.

DIE BASIS

- Weiß eingedeckt mit Fondant
- Eingestrichener Waved Look
- Weiß, einheitlich eingestrichen
- Naked Stil (durchschimmernde Böden)
- Eingestrichen mit feinen Ornamenten

TOPPER

- Namen / Initialen
- Mr & Mrs
- Brautpaar-Figur

DIE DEKORATION

- Frische Blumen
- Trockenblumen
- Eukalyptus / Olivenzweige
- Frische Beeren / Früchte

Feinheiten:

- Macarons
- Blattgold
- Drops



AUSSTATTUNG

Sweet table

Verzaubern Sie Ihre Gäste mit einer Auswahl an feinen Dessert Varianten.

Törtchen als Begleitung zur Hochzeitstorte:

- Frische Fruchttarteletts mit Vanillecreme (Erdbeer / Himbeer / Saisonales Obst)
- Cremige Schokoladenmoussetarteletts
- Fruchtig säuerliche Zitronentarteletts
- Macarons: Bunte Vielfalt an Sorten, abgestimmt auf Ihr Design. (Auch als Pyramidenpräsentation.)

1.



2.



3.





AUSSTATTUNG

Gastgeschenke

Gemeinsam mit Ihnen stellen wir das perfekte, personalisierte Gastgeschenk zusammen. Verschenken Sie etwas was nicht nur toll aussieht, sondern auch ein geschmackliches Genusshighlight für Ihre Gäste wird.

Inhalt der Gastgeschenke:

- Macarons fruchtig, bunt & frisch
- Feine, handgefertigte Pralinenselektion (ohne Alkohol)
- Feine, handgefertigte Trüffelselektion (mit Alkohol)
- Leckere Dragees: Ob Karamellisiert geröstete Mandeln mit Zartbitterschokolade überzogen und einem Hauch Fleur de Sel, Sauerkirschen mit weißer Schokolade überzogen, Knusperkern mit Karamellschokolade oder karamellisiert, geröstete Haselnüsse mit Vollmilchschokolade überzogen.

Form & Verpackung:

- Feine Organza Tütchen
- Kleine, weiße Schachteln
- Transparente Schachteln

Personalisierung:

- Edles Satin Band mit den Namen des Brautpaars (Vornamen oder Familienname)
- Gerne greifen wir auch Ihre Dekoration mit Eukalyptus- oder Olivenzweigen auf

FAQ'S

Was kostet die Torte?

Da wir für unsere Hochzeitstorten ausschließlich die besten Rohstoffe und Zutaten verwenden und unsere Torten von erfahrenen Meisterkonditoren in Handarbeit hergestellt werden, können die Preise variieren. Wir bieten in der Regel Angebote auf einer pro-Gast-Basis an, die auf der Größe und dem Design Ihrer Wunschorte basieren. Um Ihnen ein genaues Angebot für Ihre Hochzeitstorte zu geben, bitten wir Sie, uns direkt zu kontaktieren, um Ihre spezifischen Anforderungen und Wünsche zu besprechen. Wir werden Ihnen gerne ein individuelles Angebot für Ihre Traumorte unterbreiten. Erfahrungsgemäß landen wir hier bei einem Preis von 6,- € bis 10,- € p.P.

Wie lange im Voraus sollte ich meine Hochzeitstorte bestellen?

Es wird empfohlen, Ihre Hochzeitstorte etwa 3 Monate im Voraus zu bestellen, um sicherzustellen, dass wir genügend Zeit haben, um Ihre individuelle Torte zu planen und herzustellen. Vereinbaren Sie gerne einen Termin unter info@cafe-baumann.de oder 0261/31433, gerne beraten wir Sie von Montag bis Freitag zwischen 9.00 - 18.00 Uhr.

Kann ich eine Verkostung meiner Hochzeitstorte erhalten?

Ja, wir bieten Verkostungen für Hochzeitstorten an. Bei Ihrem Individuellen Beratungstermin, reichen wir ihnen eine kleine Auswahl unserer Bestseller.

Wie läuft die Bezahlung?

Wir berechnen für unsere Torten bei Auftragserteilung eine Anzahlung in Höhe von ca. 50% der Gesamtsumme wie auch eine Pfandgebühr für Tortenständer und Tortenbrett. Im Anschluss senden wir Ihnen die Rechnung gerne zu.

Kann ich Allergien oder spezielle Ernährungsbedürfnisse berücksichtigen lassen?

Ja, wir bieten verschiedene Optionen für Allergien und spezielle Ernährungsbedürfnisse an, einschließlich glutenfrei, vegan und zuckerfrei. Bitte lassen Sie uns bei der Bestellung wissen, ob Sie spezielle Anforderungen haben.

Wie erfolgt die Lieferung meiner Hochzeitstorte?

Wir liefern Ihre Hochzeitstorte persönlich an den von Ihnen angegebenen Ort und stellen sicher, dass sie sicher und intakt ankommt. Die Lieferungskosten variieren je nach Entfernung und Standort. Bitte kontaktieren Sie uns für weitere Details.



*Wir freuen uns
auf Ihre Anfrage*





Konditorei Cafe Baumann GmbH

T 0261 31433 | info@cafe-baumann.de

Löhrstr. 93, 56068 Koblenz

CAFE-BAUMANN.DE