

# Hochzeitstorte



1 bis 5 Stöcke

Direkt aufeinander (amerikanisch) – rund, eckig oder Herzform

Ab CHF 16.-/ Person – einstöckig ab 6 Personen | 2 und mehrstöckig ab 19 Personen

## Biskuit

- Schokoladen-Biskuit
- Helles Biskuit
- Roulade

Alle Biskuits und Rouladen werden aus Thurgauer UrDinkel Mehl hergestellt.

Alle verwendeten Eier für Biskuit, Füllung und Umhüllung sind Thurgauer Freiland Eier von glücklichen Hofhühnern (Hfwil).

## Cake Topper

- Marzipanfigur
- Schokoladenherz
- Holz-Sujet
- Selbst organisiert

## Füllung

- Schokoladenmousse
- Schwarzwälder
- Himbeer Joghurt
- Passionsfrucht Joghurt
- Zitronen Quark
- Quarktorte
- Vanille Marzipan (Schwedentorte)
- Vanille Erdbeer (saisonal)
- Whiskey oder Baileys Mousse
- Tiramisu Torte
- Glacetorte (Hausglace vom Schloss Schwandegg)

Alle Füllungen können laktosefrei hergestellt werden, ohne Qualitätseinbussen.

## Verzierung

- Frischblumen
- Zuckerblumen/ -rosen
- Goldränder
- Glasur (drip)
- Macarons & Tupfen
- Marmoroptik

## Umhüllung

- Semi-naked
- Glatt weiss oder gefärbt
- Gekerbt weiss oder gefärbt

Die Umhüllung ist eine leichte Buttercreme, welche den Geschmack der Füllung nicht beeinflusst.

## Tortenständer

- Glas- oder Porzellanständer
- Ständer mit eigener Gravur
- Cake Board
- Selbst organisiert

Jede Hochzeitstorte wird aufgrund der individuellen Wünsche des Brautpaares besprochen, gezeichnet und kreiert. Das exklusive Tasting mit maximal 5 verschiedenen Torten ist auf Terminvereinbarung möglich. Dabei wird nicht nur auf das Innere, sondern auch auf das Äussere geachtet, damit ihr die Torte so testen könnt, wie sie am grossen Tag sein wird.