

Bäckerei - Konditorei - Café

Schulz

Himmlische Hochzeitstorten

Liebes Brautpaar

Auf den nächsten Seiten erfahren Sie alles über unsere himmlischen Hochzeitstorten, die wir natürlich ganz nach Ihren Wünschen und Ideen gestalten.

Zögern Sie nicht, uns Ihre Anregungen mitzuteilen und lassen Sie sich von uns Ihr ganz persönliches Hochzeitsdessert zaubern.

Gerne empfangen wir Sie zu einem persönlichen Gespräch. Mit unserer Erfahrung und Ihren Ideen werden Sie Ihren Gästen die perfekte Hochzeitstorte servieren.



Wir wünschen Ihnen alles Gute und eine himmlische Hochzeit.

Sie sind bei uns an der richtigen Adresse! Wir garantieren Ihnen, dass bei unserer grossen Auswahl an Hochzeitstorten auch für Sie die Richtige dabei sein wird.

Ob schlicht oder extravagant, eckig oder rund, für 30 oder für 100 Personen, verlangen Sie eine unverbindliche Offerte von uns. Wir richten uns gerne nach Ihren Wünschen.



unsere himmlischen Hochzeitstorten

- Vacherin Glace (zartschmelzende Glace und Meringues)
- Vacherin (Meringues , Rahm und frische Mandarinen)
- Praliné (luftigleichte Buttercreme mit Gianduja)
- Royal (mit Roulädchen verzierte Torte, gefüllt mit Creme Bavaroise)
- Fruchttorte (mit Diplomacreme gefüllt und mit diversen Früchten garniert)
- Buttercremetorten (mit den verschiedensten Aromen erhältlich)
- Kirschtorte (mit Kirschsirup getränkt)
- Rahmkirsch (mit Schlagrahm gefüllt, unten und oben mit Meringuesboden)
- Schwarzwälder (unsere Spezialität, auch als Hochzeitstorte hervorragend)



Buttercremetorte

Erhältlich in den Aromen
Schokolade, Kirsch, Mocca,
und Erdbeer

Ausgarniert mit roten
Marzipanrosen

Angerichtet auf halbrundem
Gestell

Preis Pro Person Fr. 6.50



Vacherin Glace

Eistorte, erhältlich in allen
gängigen Glacearomen

Ausgarniert mit roten
Marzipanrosen

Angerichtet auf halbrundem
Gestell

Preis Pro Person Fr. 8.--



Thema „Lindenblätter“

Vacherin Glace mit Dekor aus Marzipan für ein Hochzeitsfest unter Lindenbäumen

Angerichtet auf halbrundem Gestell, verziert mit Lindenblättern

Preis nach Aufwand



Hochzeitstorte abstrakt

Vacherin Glace mit Früchten ausgarniert nach Wunsch des Kunden

Angerichtet auf Gestell mit Säulen

Preis pro Person Fr. 8.---



Thema „Sonnenblumen“

Vacherin Glace mit Marzipan
ausgarniert

Angerichtet auf halbrundem
Gestell mit, dekoriert mit
echten Sonnenblumen

Preis nach Aufwand



Rahmkirsch mit Früchten

Torte mit Meringues,
ausgarniert mit Früchten

Angerichtet auf Gestell mit
Säulen

Preis pro Person Fr. 8.---



Eckige Fruchttorte

Torte gefüllt mit
Diplomatcreme, ausgarniert
mit saisonalen Früchten

Angerichtet auf
Chromstahlplatte

Preis pro Person Fr. 4.50



Schwarzwälder Kirschtorte

Schokoladenbiscuit mit
Schlagrahm, ausgarniert nach
Kundenwunsch

Angerichtet auf
Chromstahlplatte

**Preis pro Person Fr. 4.—
Dekor nach Aufwand**



Brautpaar aus Porzellan

Es sind verschiedene Brautpaare aus vielen Materialien und in allen Preislagen erhältlich. Fragen Sie uns bei Ihrer Bestellung nach den diversen Sujets.

Preis auf Anfrage



„Zuckerartistik“

Dieses Brautpaar wurde von uns aus Zucker hergestellt. Die Haarfarbe, usw. kann individuell angepasst werden.

Preis pro Stück Fr. 86.---

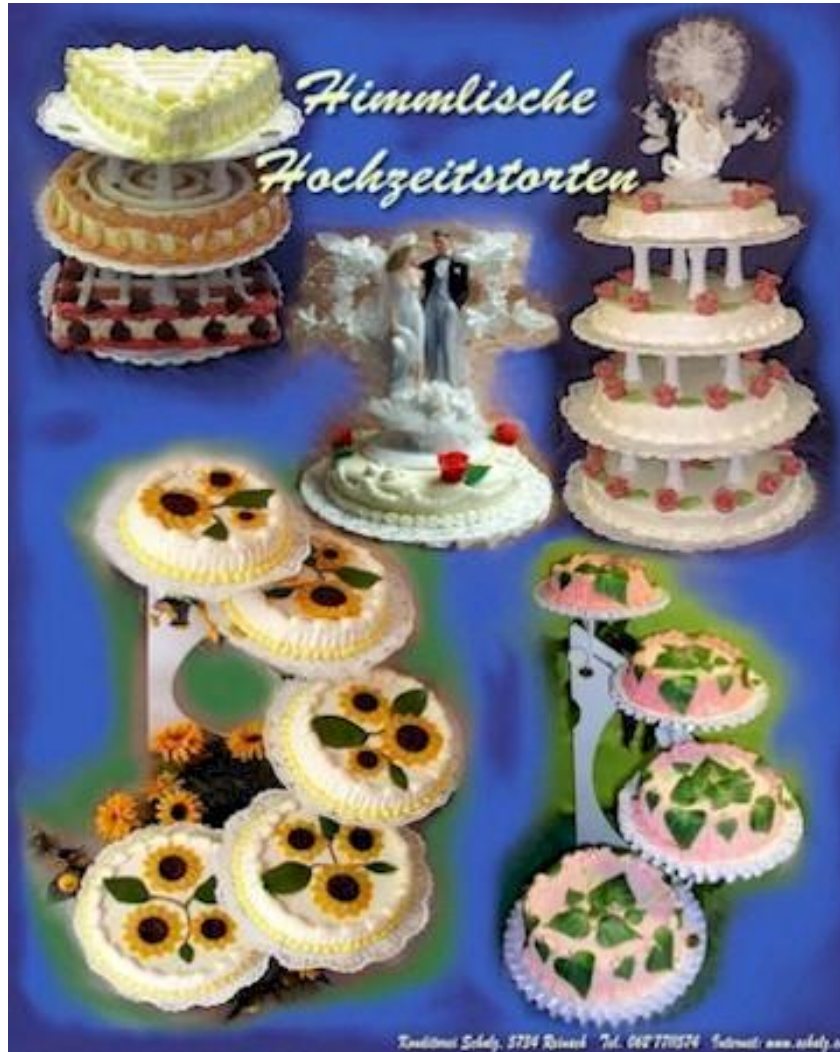
Der Preis für Ihre ganz persönliche Hochzeitstorte wird individuell nach Aufwand berechnet. Die Brautpaaraufsätze werden separat berechnet. Die Preise sind inkl. MwSt.

Gerne liefern wir Ihnen Ihre Torte. In der näheren Umgebung (bis 5 km) ist die Lieferung gratis, ansonsten berechnen wir eine Kilometerpauschale von Fr. -.80.



Weitere Infos im Internet:

www.schulz.ch www.cafeschulz.ch



Gerne beraten wir Sie auch per Telefon unter 062 7711574 oder fragen Sie uns per Email an: schulz@schulz.ch