

Unsere Hochzeitstorten



KONDITIONEN SEIT 100 JAHREN





KONDITIONEN SEIT 100 JAHREN

Konditorei Pernsteiner

Von-der-Tann-Str. 40
93047 Regensburg

Telefon: 0941-795489

Fax: 0941-793290

E-Mail:

johannes@pernsteeper.net

Sie finden uns auch im

Internet unter:

www.pernsteiner.net

Bereits seit mehr als 100 Jahren werden in der Konditorei Pernsteiner feine Spezereien der gehobenen Konditorei hergestellt. Unser Ziel ist es, Ihnen die bestmögliche Qualität an Produkten und Dienstleistungen zu offerieren.

Wir würden uns jedoch besonders freuen, wenn Sie uns an Ihrem besonderen Festtag das Vertrauen schenken, unser Können zu beweisen.

Ein Rezept ist Erfahrung

„Wie sich die zarte Marzipanfüllung einer Praline zusammensetzt, erfährt man nicht durch Retorten-Experimente. Das Rezept der Baumkuchenmasse entsteht nicht am Reißbrett. Die Kunst des Konditors ähnelt der Begabung, der Erfahrung des Parfumeur-Kompositeurs: von nichts zu viel, dem Richtigen genug, und alles was dazugehört - zum Beispiel Fantasie. Das will gelernt sein.

Die Konditoren-Familie Anna und Josef Pernsteiner gründeten 1901 im böhmischen Friedberg ihre erste eigene Konditorei. Dazu muss man wissen, dass damals der „feine Geschmack“ für gepflegte Confiserie nicht sehr verbreitet war. Es galt, wie man heutzutage im Werbejargon formulieren würde, den Markt aufzubereiten, Qualitätsbewusstsein zu schaffen. Den Pernsteiners gelang dies vorzüglich.

Nach Krieg und Vertreibung fand der Sohn Ludwig in Regensburg seine zweite Heimat. Mitgebracht hat er nur seine Erfahrung und die in Familientradition geschaffenen Rezepte. Zunächst in Stadtamhof und dann auch am Haidplatz und schließlich in der Von-der-Tann-Straße betrieb er sein Handwerk. Ludwig Pernsteiners besondere Qualität war die traditionsbewusste, behutsame Anpassung der hauseigenen Rezepte an den sich wandelnden Geschmack.

Diese Tradition führt seit 1989 Sohn Johannes Pernsteiner fort.

Natürlich hat er beim Vater gelernt, aber auch in München, Augsburg und Gummersbach. Als moderner Konditor legt er besonderen Wert auf sorgfältige Auswahl der Rohstoffe für seine Produkte. Es erhält der - oft etwas teurere - Lieferant den Zuschlag, der für die Naturbelassenheit seiner Ware garantieren kann. Und das schmeckt man dann als Kunde - beim Eis, bei den Torten, bei den feinen, hausgemachten Pralinen.“

Heinz Porbitz

Für sonnige Herzen

Eine Hochzeitstorte in ungewöhnlicher Form für moderne Leute.



Für die Füllung dieser Torte empfehlen wir:

Grand Marnier-Torte:

Wiener Boden mit Grand Marnier getränkt, Grand Marnier-Trüffelcreme, mit Marzipan umrandet

Prinzregenten-Torte:

dünne Bisquitblätter mit Schokocreme gefüllt und dunkler Canache überzogen, Rumtränke

Haselnusstorte:

Nussboden mit Nusscreme gefüllt, mit Rum getränkt, Nussglasur

Sachertorte:

Nussandboden mit Marillenmarmelade gefüllt, mit Rum getränkt, Schokoüberzug

Florentiner Mandelcremetorte:

dünne Bisquitböden mit Mandelcreme gefüllt, mit Arrak getränkt

Nuss-Spezial-Torte:

Haselnussboden, mit Weinbrand getränkt und Nougatcreme überzogen

Cointreau Torte:

Bisquitboden mit Cointreau getränkt und mit Schoko-Trüffelcreme gefüllt

Frucht-Herz mit Sahne- Mousse-Füllung

Die ideale Hochzeitstorte
für heiße Sommertage.



Füllung:

1. Leichte Creme Bavoroise
2. Lockere Frucht-Mousse, je nach Saison

Stückzahl:

ca. 30 - 35 Stück

Dekoration:

- Gemischte Früchte
- Marzipan mit Namen des Brautpaares

Tortenaufsätze aus geblasenem Zucker

Gerne stellen wir für
Ihren Tortenaufsatz einen
speziellen Aufsatz her.

Nur wenige Konditoren
beherrschen noch die alte
Technik des
Karamelblasens.

Dies geschieht ähnlich
wie das Glasblasen:



Der weiche Karamelkern
wird im heißen Zustand
geblasen und geformt.

So entstehen filigrane,
kunstfertige Dekorationen
für Ihren schönsten Tag.



Hochzeitstorte mit echten Naturrosen in Zuckerkruste

Diese Hochzeitstorte besticht durch ihre besondere Optik.

Stückzahl:
dreistöckig ca. 45 Stück
vierstöckig ca. 60 Stück

Für die Füllung dieser Torte empfehlen wir:

Grand Marnier-Torte:

Wiener Boden mit Grand Marnier getränkt, Grand Marnier-Trüffelcreme, mit Marzipan umrandet

Walnuss-Kuppeltorte:

Nussboden mit Walnusscreme, mit Maraschino getränkt, mit dünner Marzipanschicht überzogen

Haselnusstorte:

Nussboden mit Nusscreme gefüllt, mit Rum getränkt, Nussglasur

Prinzregenten-Torte:

dünne Bisquitblätter mit Schokocreme gefüllt und dunkler Canache überzogen, Rumtränke

Cointreau Torte:

Bisquitboden mit Cointreau getränkt und mit Schoko-Trüffelcreme gefüllt

Rotwein-Torte:

Bisquitboden mit Rotwein getränkt, mit Bisquitcharlotten dekoriert

Sachertorte:

Nussandboden mit Marillenmarmelade gefüllt, mit Rum getränkt, Schokoüberzug

Florentiner Mandelcremetorte:

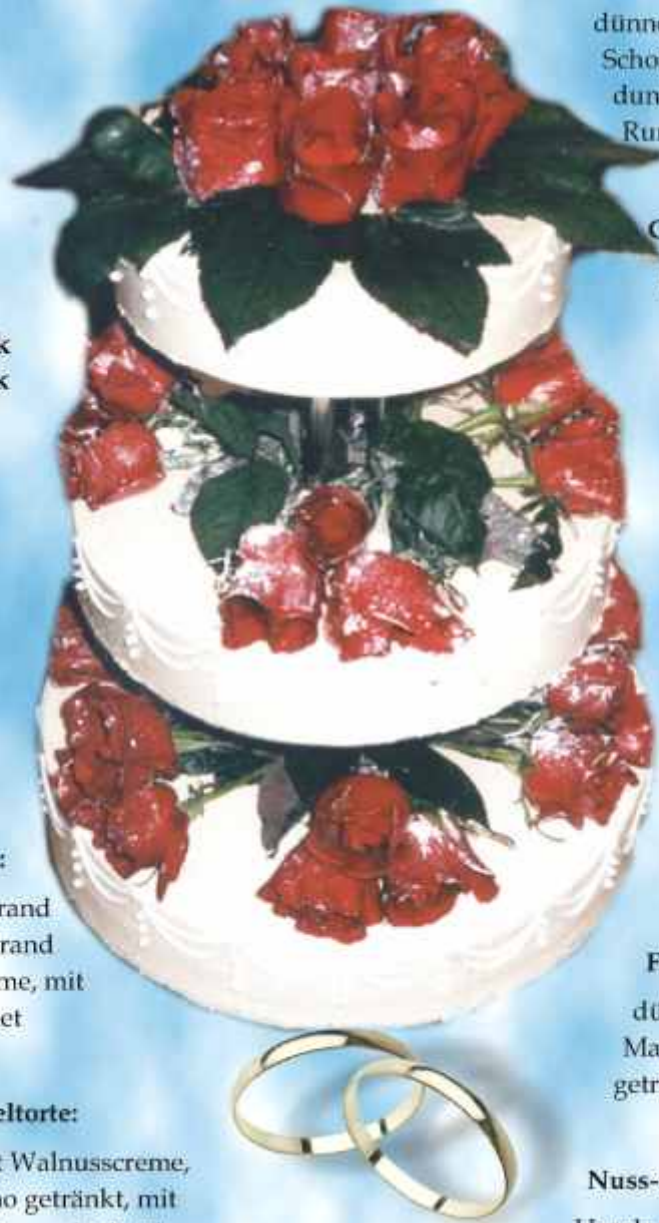
dünne Bisquitböden mit Mandelcreme gefüllt, mit Arrak getränkt

Nuss-Spezial-Torte:

Haselnussboden, mit Weinbrand getränkt und Nougatcreme überzogen

Rum-Kuppeltorte:

Bisquitstücke in Rum eingelegt mit Buttercreme verfeinert



Rote Rosen - Weiße Torte

Dekorationen mit Naturrosen in Zuckerkruste.

Die Torte ist hauchdünn von zart-weißer Massaticino überzogen und gibt der Torte eine Erscheinung als elegante Hochzeitstorte.

Als krönender Abschluss: ein Aufsatz aus weißer Schokolade, kunstvoll von unseren Konditoren handgearbeitet.

Stückzahl: ca. 40 - 45

Grand Marnier-Torte:

Wiener Boden mit Grand Marnier getränkt, Grand Marnier-Trüffelcreme, mit Marzipan umrandet

Walnuss-Kuppeltorte:

Nussboden mit Walnusscreme, mit Maraschino getränkt, mit dünner Marzipanschicht überzogen

Haselnusstorte:

Nussboden mit Nusscreme gefüllt, mit Rum getränkt, Nussglasur



Prinzregenten-Torte:

dünne Bisquitblätter mit Schokocreme gefüllt und dunkler Canache überzogen, Rumtränke

Cointreau Torte:

Bisquitboden mit Cointreau getränkt und mit Schoko-Trüffelcreme gefüllt

Rotwein-Torte:

Bisquitboden mit Rotwein getränkt, mit Bisquitcharlotten dekoriert

Sachertorte:

Nussandboden mit Marillenmarmelade gefüllt, mit Rum getränkt, Schokotüberzug

Florentiner Mandelcremetorte:

dünne Bisquitböden mit Mandelcreme gefüllt, mit Arrak getränkt

Nuss-Spezial-Torte:

Haselnussboden, mit Weinbrand getränkt und Nougatcreme überzogen

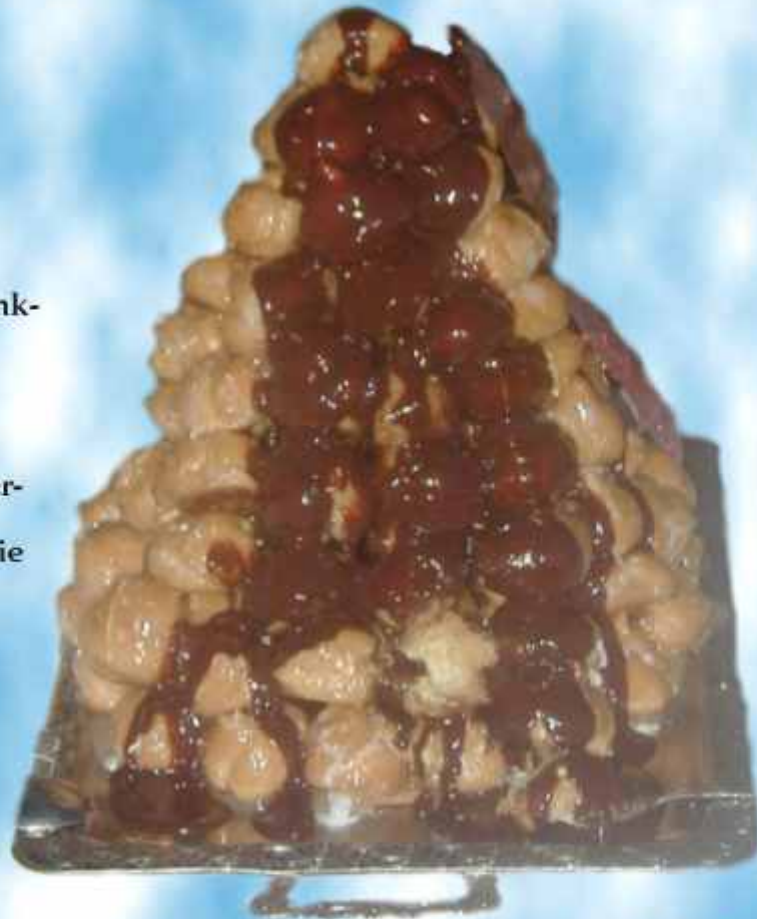
Rum-Kuppeltorte:

Bisquitstücke in Rum eingelegt mit Buttercreme verfeinert

Gateaux St. Honoire

Ein Klassiker in Frankreich.

Kleine Windbeutel werden mit Creme Patisserie gefüllt und in heißen Karamel getaucht.



Es ist die Kunst des Konditors, diese kunstvoll zu einem hohem Turm aufzubauen, der der Blickfang eines jeden Kuchen- oder Dessertbuffets ist.



Zu guter letzt wird die Gateaux noch mit Spinnzucker überzogen und wenn gewünscht mit einer leckeren Schokoladensauce übergossen.

ca. 40 Portionen

Der Traum in weiß

Stückzahl: ca. 30 Stück

Abbildung: zweistöckige
Hochzeitstorte

Für die Füllung dieser
Torte empfehlen wir:



Walnuss-Kuppeltorte:

Nussboden mit Walnusscreme,
mit Maraschino getränkt, mit
dünner Marzipanschicht über-
zogen

Grand Marnier-Torte:

Wiener Boden mit Grand
Marnier getränkt, Grand
Marnier-Trüffelcreme, mit
Marzipan umrandet

Haselnusstorte:

Nussboden mit Nusscreme
gefüllt, mit Rum getränkt,
Nussglasur

Rotwein-Torte:

Bisquitboden mit Rotwein
getränkt, mit Bisquitcharlotten
dekoriert

Sachertorte:

Nussandboden mit
Marillenmarmelade gefüllt, mit
Rum getränkt, Schokoüberzug

Florentiner Mandelcremetorte:

dünne Bisquitböden mit
Mandelcreme gefüllt, mit Arrak
getränkt

Nuss-Spezial-Torte:

Haselnussboden, mit Weinbrand
getränkt und Nougatcreme
überzogen

Rum-Kuppeltorte:

Bisquitstücke in Rum eingelegt
mit Buttercreme verfeinert

Prinzregenten-Torte:

dünne Bisquitblätter mit
Schokocreme gefüllt und
dunkler Canache überzogen,
Rumränke

Cointreau Torte:

Bisquitboden mit Cointreau
getränkt und mit Schoko-Trüffel-
creme gefüllt

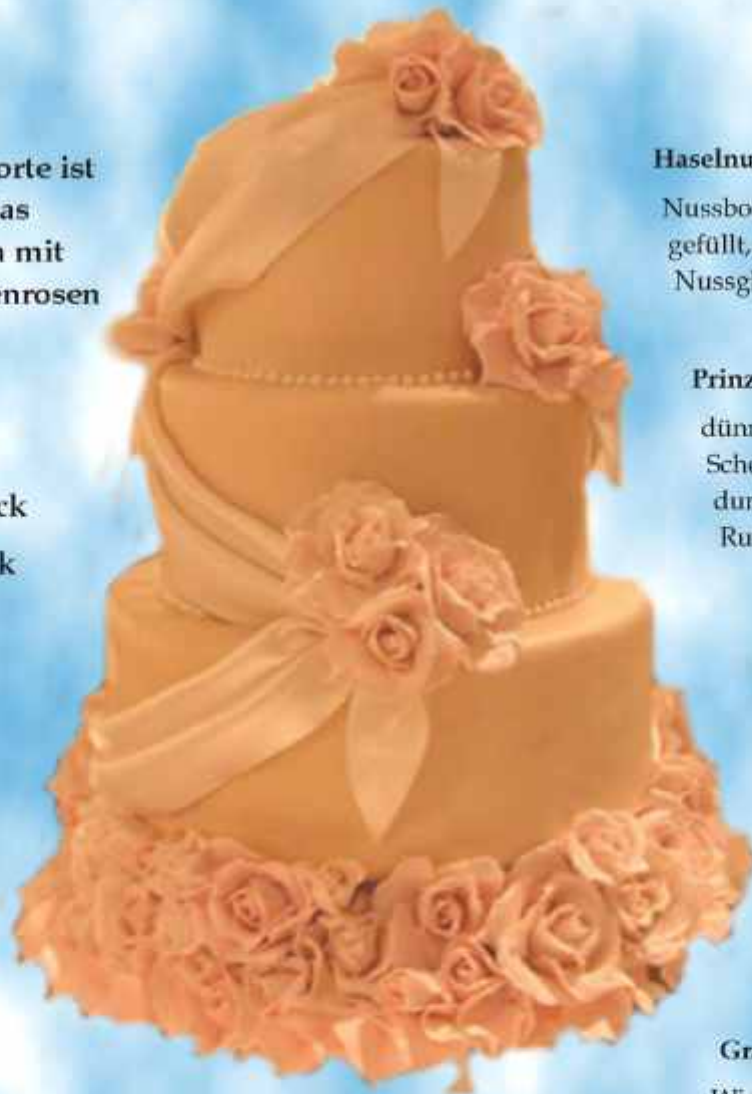
Hochzeitstorte "Romance"

Diese Hochzeitstorte ist ein Prachtstück, das unsere Konditoren mit Zucker- oder Seidenrosen dekorieren.

Stückzahl:

dreistöckig ca. 40 Stück

vierstöckig ca. 60 Stück



Sachertorte:

Nussandboden mit Marillenmarmelade gefüllt, mit Rum getränkt, Schokotüberzug

Florentiner Mandelcremetorte:

dünne Bisquitböden mit Mandelcreme gefüllt, mit Arrak getränkt

Nuss-Spezial-Torte:

Haselnussboden, mit Weinbrand getränkt und Nougatcreme überzogen

Haselnusstorte:

Nussboden mit Nusscreme gefüllt, mit Rum getränkt, Nussglasur

Prinzregenten-Torte:

dünne Bisquitblätter mit Schokoerme gefüllt und dunkler Canache überzogen, Rumtränke

Grand Marnier-Torte:

Wiener Boden mit Grand Marnier getränkt, Grand Marnier- Trüffelcreme, mit Marzipan umrandet

Walnuss-Kuppeltorte:

Nussboden mit Walnusscreme, mit Maraschino getränkt, mit dünner Marzipanschicht überzogen

Rum-Kuppeltorte:

Bisquitstücke in Rum eingelegt mit Buttercreme verfeinert



Besondere Wünsche

Gerne erfüllen wir Ihre ausgefallenen Ideen.

Wenn Sie eine Vorstellung haben wie Ihre wirklich individuelle Hochzeitstorte aussehen soll - bitte sehr.

Wir realisieren Ihren Tortenwunsch gerne.

Geben Sie uns eine Vorgabe. Wir werden uns bemühen.

Stückzahl: ca. 30 Stück



Grand Marnier-Torte:

Wiener Boden mit Grand Marnier getränkt, Grand Marnier- Trüffelcreme, mit Marzipan umrandet

Walnuss-Kuppeltorte:

Nussboden mit Walnusscreme, mit Maraschino getränkt, mit dünner Marzipanschicht überzogen

Haselnusstorte:

Nussboden mit Nusscreme gefüllt, mit Rum getränkt, Nussglasur

Prinzregenten-Torte:

dünne Bisquitblätter mit Schokocreme gefüllt und dunkler Canache überzogen, Rumtränke

Sachertorte:

Nussandboden mit Marillenmarmelade gefüllt, mit Rum getränkt, Schokoüberzug

Florentiner Mandelcremetorte:

dünne Bisquitböden mit Mandelcreme gefüllt, mit Arrak getränkt

Nuss-Spezial-Torte:

Haselnussboden, mit Weinbrand getränkt und Nougatcreme überzogen

Rum-Kuppeltorte:

Bisquitstücke in Rum eingelegt mit Buttercreme verfeinert

Ein Rosentraum



Wunderschöne Hochzeitstorte, nur in weiß und rosé dekoriert mit zarten Seidenrosen.

Abbildung:
zweistöckige
Hochzeitstorte

Stückzahl:
ca. 30 Stück



Für die Füllung dieser Torte empfehlen wir:

Grand Marnier-Torte:

Wiener Boden mit Grand Marnier getränkt, Grand Marnier-Trüffelcreme, mit Marzipan umrandet

Prinzregenten-Torte:

dünne Bisquitblätter mit Schokocreme gefüllt und dunkler Canache überzogen, Rumtränke

Haselnusstorte:

Nussboden mit Nusscreme gefüllt, mit Rum getränkt, Nussglasur

Sachertorte:

Nussandboden mit Marillenmarmelade gefüllt, mit Rum getränkt, Schokoüberzug

Florentiner Mandelcremetorte:

dünne Bisquitböden mit Mandelcreme gefüllt, mit Arrak getränkt

Nuss-Spezial-Torte:

Haselnussboden, mit Weinbrand getränkt und Nougatcreme überzogen

Cointreau Torte:

Bisquitboden mit Cointreau getränkt und mit Schoko-Trüffelcreme gefüllt

Rotwein-Torte:

Bisquitboden mit Rotwein getränkt, mit Bisquitcharlotten dekoriert

Walnuss-Kuppeltorte:

Nussboden mit Walnusscreme, mit Maraschino getränkt, mit dünner Marzipanschicht überzogen

Rum-Kuppeltorte:

Bisquitstücke in Rum eingelegt mit Buttercreme verfeinert

Die "Elegante"

Eine Hochzeitstorte mit üppiger Rosendekoration.

Bitte wählen Sie für diese Hochzeitstorte nur Cremetorten.

**Stückzahl:
ca. 40 Stück**

Grand Marnier-Torte:

Wiener Boden mit Grand Marnier getränkt, Grand Marnier-Trüffelcreme, mit Marzipan umrandet

Walnuss-Kuppeltorte:

Nussboden mit Walnusscreme, mit Maraschino getränkt, mit dünner Marzipanschicht überzogen

Haselnusstorte:

Nussboden mit Nusscreme gefüllt, mit Rum getränkt, Nussglasur



Sachertorte:

Nussandboden mit Marillenmarmelade gefüllt, mit Rum getränkt, Schokoüberzug

Florentiner Mandelcremetorte:

dünne Bisquitböden mit Mandelcreme gefüllt, mit Arrak getränkt

Nuss-Spezial-Torte:

Haselnussboden, mit Weinbrand getränkt und Nougatcreme überzogen

Prinzregenten-Torte:

dünne Bisquitblätter mit Schokocreme gefüllt und dunkler Canache überzogen, Rumtränke

Rum-Kuppeltorte:

Bisquitstücke in Rum eingelegt mit Buttercreme verfeinert

Rotwein-Torte:

Bisquitboden mit Rotwein getränkt, mit Bisquitcharlotten dekoriert

Traum von weißen Orchideen

Diese Hochzeitstorte ist dekoriert mit weißen Orchideen aus gezogenem Karamel.

Die Dekoration mit gezogenem Zucker ist in der Erscheinung ähnlich dem gezogenem Glas.



Diese besondere Kunst des Konditors ist sicherlich der Blickfang eines jeden Hochzeitsbuffets.

Abbildung
Siebenstöckige
Hochzeitstorte

Stückzahl:
ca. 75-80 Stück



Die "Siebenstöckige" im Halbrund

Diese im Halbrund gestal-
tete Etagere gestattet eine
besonders phantasievolle
Dekoration der Torten.

Wir empfehlen jedoch auf
jeden Fall zusätzlich ein
Blumengesteck als Deko-
ration.

Dekoration:

Marzipanüberzug, fili-
grane Marzipanblüten,
Naturblumengesteck.

Diese Form erlaubt auch
eine Dekoration mit exoti-
schen Früchten und Tor-
tenfüllungen mit Frucht-
mousse.

Stückzahl:
ca. 70 Stück



Das Früchtebeet

Die Hochzeitstorte in
einem Früchtebeet.

Abbildung:
zweistöckige
Hochzeitstorte

Stückzahl:
ca. 37 Stück Torte
ca. 25 Stück Obstkuchen



Grand Marnier-Torte:

Wiener Boden mit Grand Marnier getränkt, Grand Marnier-Trüffelcreme, mit Marzipan umrandet

Walnuss-Kuppeltorte:

Nussboden mit Walnusscreme, mit Maraschino getränkt, mit dünner Marzipanschicht überzogen

Haselnusstorte:

Nussboden mit Nusscreme gefüllt, mit Rum getränkt, Nussglasur

Sachertorte:

Nussandboden mit Marillenmarmelade gefüllt, mit Rum getränkt, Schokoüberzug

Florentiner Mandelcremetorte:

dünne Bisquitböden mit Mandelcreme gefüllt, mit Arrak getränkt

Nuss-Spezial-Torte:

Haselnussboden, mit Weinbrand getränkt und Nougatcreme überzogen

Prinzregenten-Torte:

dünne Bisquitblätter mit Schokocreme gefüllt und dunkler Canache überzogen, Rumtränke

Rum-Kuppeltorte:

Bisquitstücke in Rum eingelegt mit Buttercreme verfeinert

Rotwein-Torte:

Bisquitboden mit Rotwein getränkt, mit Bisquitcharlotten dekoriert



Hochzeitstorte mit exotischen Früchten

In jüngster Zeit wählen immer mehr Brautpaare diese außergewöhnliche Art der Hochzeitstorte.

Sie ist ein echter "eye-catcher" auf Ihrem Kuchenbuffet und ist an heißen Sommertagen eine beliebte erfrischende Abwechslung.

Bitte wählen Sie als Füllung für diese Torte Creme Bavarois oder beliebige Füllungen mit Früchten.

Dekoration:
exotische Früchte

Stückzahl:
dreistöckig ca. 40 Stück



Two Lovers



Stückzahl:
ca. 40 Stück

Prinzregenten-Torte:

dünne Bisquitblätter mit Schokocreme gefüllt und dunkler Canache überzogen, Rumtränke

Rum-Kuppeltorte:

Bisquitstücke in Rum eingelegt mit Buttercreme verfeinert

Rotwein-Torte:

Bisquitboden mit Rotwein getränkt, mit Bisquitcharlotten dekoriert



Grand Marnier-Torte:

Wiener Boden mit Grand Marnier getränkt, Grand Marnier- Trüffelcreme, mit Marzipan umrandet

Walnuss-Kuppeltorte:

Nussboden mit Walnusscreme, mit Maraschino getränkt, mit dünner Marzipanschicht überzogen

Haselnusstorte:

Nussboden mit Nusscreme gefüllt, mit Rum getränkt, Nussglasur

Sachertorte:

Nussandboden mit Marillenmarmelade gefüllt, mit Rum getränkt, Schokoüberzug

Florentiner Mandelcremetorte:

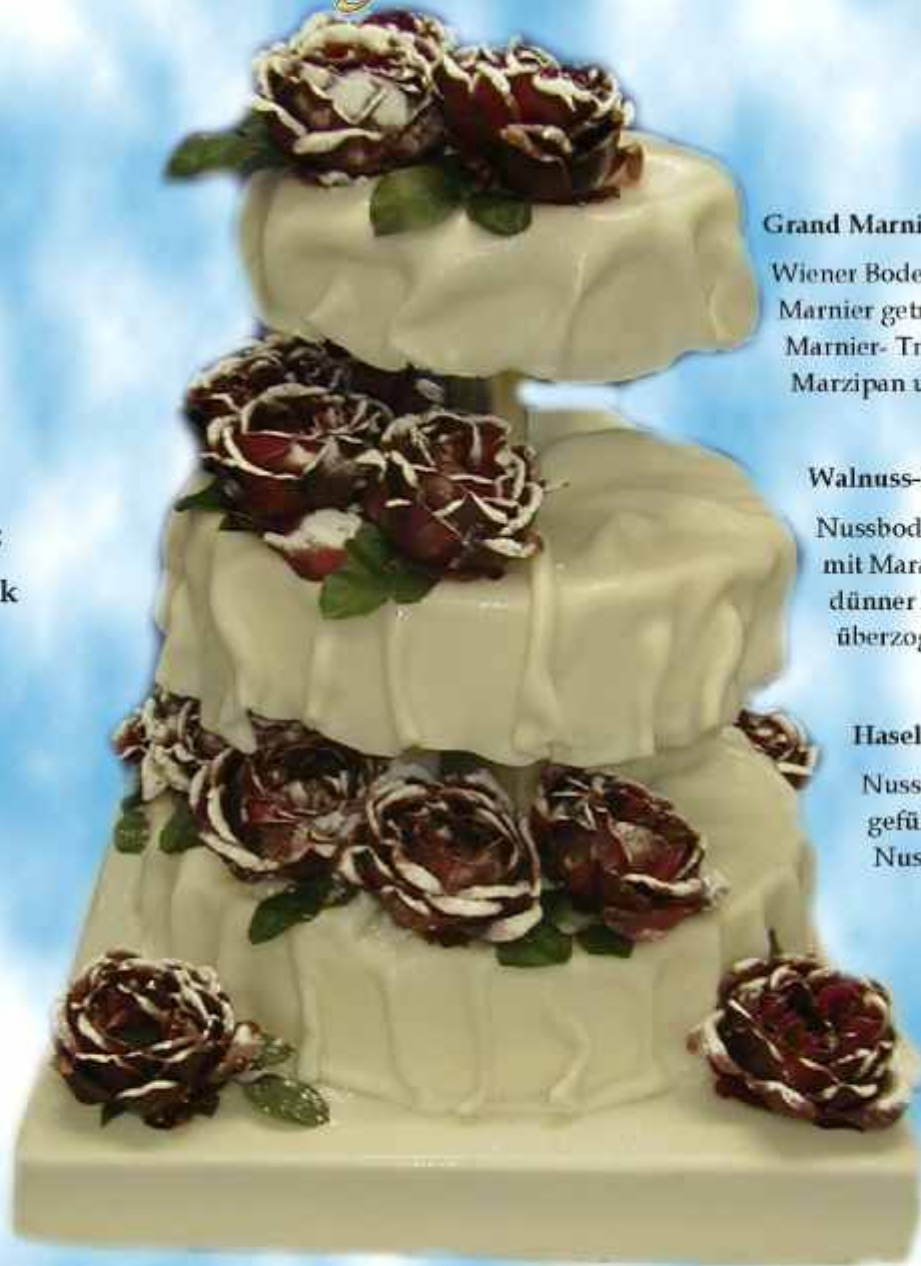
dünne Bisquitböden mit Mandelcreme gefüllt, mit Arrak getränkt

Nuss-Spezial-Torte:

Haselnussboden, mit Weinbrand getränkt und Nougatcreme überzogen

Hochzeitstorte mit bordeauxfarbenen Rosen

Stückzahl:
ca. 60 Stück



Grand Marnier-Torte:

Wiener Boden mit Grand Marnier getränkt, Grand Marnier- Trüffelcreme, mit Marzipan umrandet

Walnuss-Kuppeltorte:

Nussboden mit Walnusscreme, mit Maraschino getränkt, mit dünner Marzipanschicht überzogen

Haselnusstorte:

Nussboden mit Nusscreme gefüllt, mit Rum getränkt, Nussglasur

Sachertorte:

Nussandboden mit Marillenmarmelade gefüllt, mit Rum getränkt, Schokoüberzug

Florentiner Mandelcremetorte:

dünne Bisquitböden mit Mandelcreme gefüllt, mit Arrak getränkt

Prinzregenten-Torte:

dünne Bisquitblätter mit Schokocreme gefüllt und dunkler Canache überzogen, Rumtränke

Rum-Kuppeltorte:

Bisquitstücke in Rum eingelegt mit Buttercreme verfeinert

Nuss-Spezial-Torte:

Haselnussboden, mit Weinbrand getränkt und Nougatcreme überzogen

Rotwein-Torte:

Bisquitboden mit Rotwein getränkt, mit Bisquitcharlotten dekoriert

Hochzeitstorte mit Marzipan- umrandung und vielen Rosen

Hier eine Hochzeitstorte
mit dünner
Marzipanumrandung.

Dekoration:
Marzipanrosen,
Farbgebung nach Wunsch

Stückzahl:
dreistöckig ca. 40 Stück
vierstöckig ca. 60 Stück



Grand Marnier-Torte:

Wiener Boden mit Grand
Marnier getränkt, Grand
Marnier-Trüffelcreme, mit
Marzipan umrandet

Walnuss-Kuppeltorte:

Nussboden mit Walnusscreme,
mit Maraschino getränkt, mit
dünner Marzipanschicht über-
zogen

Haselnusstorte:

Nussboden mit Nusscreme
gefüllt, mit Rum getränkt,
Nussglasur

Prinzregenten-Torte:

dünne Bisquitblätter mit
Schokocreme gefüllt und
dunkler Canache überzogen,
Rumtränke

Cointreau Torte:

Bisquitboden mit Cointreau
getränkt und mit Schoko-Trüffel-
creme gefüllt

Rotwein-Torte:

Bisquitboden mit Rotwein
getränkt, mit Bisquitcharlotten
dekoriert

Sachertorte:

Nussandboden mit
Marillenmarmelade gefüllt, mit
Rum getränkt, Schokoüberzug

Florentiner Mandelcremetorte:

dünne Bisquitböden mit
Mandelcreme gefüllt, mit Arrak
getränkt

Nuss-Spezial-Torte:

Haselnussboden, mit Weinbrand
getränkt und Nougatcreme
überzogen

Rum-Kuppeltorte:

Bisquitstücke in Rum eingelegt
mit Buttercreme verfeinert



Eine Hochzeit ist eine lustige Angelegenheit, oder?

Das Außergewöhnliche...

Falls Sie Dinge suchen,
die Sie bisher noch
nirgendwo gesehen haben
und Ihnen die Maßstäbe
anderer egal sind, ist diese
Hochzeitstorte sicher das
Richtige für Sie.



Abbildung:
dreistöckige
Hochzeitstorte

Stückzahl:
ca. 30 - 35 Stück



Festliches Kuchenbuffet

Für Ihre Hochzeitsfeier
erstellen wir ein
individuelles Torten- und
Dessertbuffet ganz nach
Ihrem Gusto.



Ob süße Petit-fours,
leichte Frucht-fours,
Erdbeertörtchen, Butter-
milch-Kefir-Schnitten
oder edle Charlotten mit
Sahne-Mousse, wir haben
jede Menge Ideen.





Unser Klassiker

Aus optischen Gründen raten wir Ihnen, entweder Sahne- oder Cremetorten zu wählen. Die Dekoration von Cremetorten ist jedoch präziser und filigraner.

Die Dekoration dieser Torte besteht aus Baiser, Marzipan und Schokolade.

Stückzahl:

ca. 40 Stück



Eistorten für heiße Festnächte



Für nahezu jede Gelegenheit bieten wir Ihnen Eisbomben und Eistorten, die Sie geschmacklich ganz nach Ihren Wünschen variieren können.

Ob es nun (wie abgebildet) eine Eisbombe in Amarenakirsche ist oder klassisch nach Fürst Pückler, wir realisieren Ihre Wünsche.

Feiner Geschmack

- klassische Dekoration



Diese Hochzeitstorte
gefällt durch ihre
schlichte Eleganz.

Da diese Hochzeitstorte
ohne Etagere gefertigt
wird, können wir Ihnen
hierfür nur Cremetorten
empfehlen.

Stückzahl:
dreistöckig ca. 40 Stück
vierstöckig ca. 60 Stück

Dekoration:
Marzipanrosen, filigrane
Fadenzuckerglasur.



Leckere Petit-Fours für Ihr Hochzeitsbuffet



Ihre Gäste werden
Stückchen für Stückchen
durch die leichten süßen
Stücke kosten und
begeistert sein.

Lassen Sie sich nach
Ihrem individuellen
Geschmack ein Buffet
zusammenstellen, wie es
nur Konditoren herstellen
können.

Sie werden von der
Vielzahl und
Einzigartigkeit Ihres
Kuchenbuffets
beeindruckt sein.

*“Es gibt fünf schöne Künste:
Die Malerei, die Dichtkunst,
die Musik, die Bildhauerei und
die Architektur, deren
Hauptzweig die Pâtisserie ist.”*
Marie Antoine Careême

Leckere Petit-Fours für Ihr Hochzeitsbuffet



Unsere Petit-Fours
schmecken wie ein
Rendezvous der
Lebensfreude:

Kleine, mundgerechte
Stückchen. Wahrliche
Leckerbissen aus Bisquit
mit aromatischen
Füllungen.

Ideenreich und kunstvoll
dekoriert.



Kuchenbuffet mit internationalen Süßspeisen



Sie möchten Ihre Gäste mit
wirklich außergewöhn-
lichen Süßspeisen oder
Desserts überraschen?



Leckere Kuchen und Dessert



Für Ihren schönsten Tag
geben wir uns besonders
Mühe.

Als "Begleitmusik" zu
einer schönen Hochzeits-
torte bieten wir Ihnen
leckere Dessert und
Schnitten an.

Ob Maracuja-Sahne-
schnitten, Zuppa Romana,
Panna Cotta, Tiramisu,
Bisquit Orange, Mousse
au Chocolat oder andere
Leckereien.

Uns fällt immer wieder
etwas Neues ein. Stellen
Sie uns auf die Probe.