



# Hochzeitstorten



Zusammen durch die Welt zu gehen ist schöner als allein zu stehen.  
Und sich darauf das Wort zu geben ist das Schönste wohl im Leben.

Unbekannter Verfasser

Mit einer Hochzeitstorte von der Zumbach Bäckerei Confiserie  
entscheiden Sie sich für Qualität.

Alle unsere Torten stellen unsere erfahrenen Konditor-Confiseure aus  
besten Rohstoffen von Grund auf selbst her. Auch der Decor, wie zum  
Beispiel die Marzipanrosen, werden von unseren Confiseuren von  
Hand geformt. Wir sind überzeugt, diese Qualität schmeckt und sieht man!

Für den schönsten Tag im Leben kann nur das Beste gut genug sein!

Preisänderungen vorbehalten.



# „Venezia“

## Aromen:

### Gekühlt:

- Waldbeeren
- Schwarzwälder
- Schweden-Vanille
- Chocolat Mousse (Hell & Dunkel)
- div. Fruchtaromen nach Saison

### Geeist (Glace):

- Vacherin (Erdbeer, Chocolat, Vanille, Mocca)
- Parfait (Erdbeeren, Pfirsich, Zitronen, Orangen)



Preis pro Portion: Fr. 10.50

Ab 50 Portionen: Fr. 10.00 pro Portion





# „Amour“

## Aromen:

### Gekühlt:

- Waldbeeren
- Schwarzwälder
- Schweden-Vanille
- Chocolat Mousse (Hell & Dunkel)
- div. Fruchtaromen nach Saison

### Geeist (Glace):

- Vacherin (Erdbeer, Chocolat, Vanille, Mocca)
- Parfait (Erdbeeren, Pfirsich, Zitronen, Orangen)

Preis pro Portion: Fr. 10.50

Ab 50 Portionen: Fr. 10.00 pro Portion





# „Provence“

## Aromen:

### Gekühlt:

- Waldbeeren
- Schwarzwälder
- Schweden-Vanille
- Chocolat Mousse (Hell & Dunkel)
- div. Fruchtaromen nach Saison

### Geeist (Glace):

- Vacherin (Erdbeer, Chocolat, Vanille, Mocca)
- Parfait (Erdbeeren, Pfirsich, Zitronen, Orangen)

Preis pro Portion: Fr. 10.50

Ab 50 Portionen: Fr. 10.00 pro Portion





# „Printemps“

## Aromen:

### Gekühlt:

- Waldbeeren
- Schwarzwälder
- Schweden-Vanille
- Chocolat Mousse (Hell & Dunkel)
- div. Fruchtaromen nach Saison

### Geeist (Glace):

- Vacherin (Erdbeer, Chocolat, Vanille, Mocca)
- Parfait (Erdbeeren, Pfirsich, Zitronen, Orangen)

Preis pro Portion: Fr. 10.50

Ab 50 Portionen: Fr. 10.00 pro Portion





# „Golden Rose“



## Aromen:

### Gekühlt:

- Waldbeeren
- Schwarzwälder
- Schweden-Vanille
- Chocolat Mousse (Hell & Dunkel)
- div. Fruchtaromen nach Saison

### Geeist (Glace):

- Vacherin (Erdbeer, Chocolat, Vanille, Mocca)
- Parfait (Erdbeeren, Pfirsich, Zitronen, Orangen)

Preis pro Portion: Fr. 9.50

Ab 50 Portionen: Fr. 9.00 pro Portion





# „Honeymoon“

## Aromen:

### Gekühlt:

- Waldbeeren
- Schwarzwälder
- Schweden-Vanille
- Chocolat Mousse (Hell & Dunkel)
- div. Fruchtaromen nach Saison

### Geeist (Glace):

- Vacherin (Erdbeer, Chocolat, Vanille, Mocca)
- Parfait (Erdbeeren, Pfirsich, Zitronen, Orangen)

Preis pro Portion: Fr. 9.50

Ab 50 Portionen: Fr. 9.00 pro Portion





## „Classic“

### Aromen:

### Gekühlt:

- Waldbeeren
- Schwarzwälder
- Schweden-Vanille
- Chocolat Mousse (Hell & Dunkel)
- div. Fruchtaromen nach Saison

### Geeist (Glace):

- Vacherin (Erdbeer, Chocolat, Vanille, Mocca)
- Parfait (Erdbeeren, Pfirsich, Zitronen, Orangen)

Preis pro Portion: Fr. 9.50

Ab 50 Portionen: Fr. 9.00 pro Portion  
(ohne Brautpaar)







## „Pure Roses“

**Aromen:**

**Gekühlt:**

- Waldbeeren
- div. Fruchtaromen nach Saison



Preis pro Portion: Fr. 9.50  
Ab 50 Portionen: Fr. 9.00 pro Portion





# „Butterfly“



## Aromen:

### Gekühlt:

- Waldbeeren
- Schwarzwälder
- Schweden-Vanille
- Chocolat Mousse (Hell & Dunkel)
- div. Fruchtaromen nach Saison

### Geeist (Glace):

- Vacherin (Erdbeer, Chocolat, Vanille, Mocca)
- Parfait (Erdbeeren, Pfirsich, Zitronen, Orangen)

Preis pro Portion: Fr. 9.50

Ab 50 Portionen: Fr. 9.00 pro Portion





# „Golden Heart“

## Aromen:

### Gekühlt:

- Waldbeeren
- Schwarzwälder
- Schweden-Vanille
- Chocolat Mousse (Hell & Dunkel)
- div. Fruchtaromen nach Saison

### Geeist (Glace):

- Vacherin (Erdbeer, Chocolat, Vanille, Mocca)
- Parfait (Erdbeeren, Pfirsich, Zitronen, Orangen)

Preis pro Portion: Fr. 9.50

Ab 50 Portionen: Fr. 9.00 pro Portion





# „Style“

## Aromen:

### Gekühlt:

- Waldbeeren
- Schwarzwälder
- Schweden-Vanille
- Chocolat Mousse (Hell & Dunkel)
- div. Fruchtaromen nach Saison

### Geeist (Glace):

- Vacherin (Erdbeer, Chocolat, Vanille, Mocca)
- Parfait (Erdbeeren, Pfirsich, Zitronen, Orangen)

Preis pro Portion: Fr. 9.50

Ab 50 Portionen: Fr. 9.00 pro Portion





## „Torten mit Herz“



Sie planen eine kleinere Hochzeitsfeier, wollen aber nicht auf eine exklusive Hochzeitstorten verzichten? Dann sind Sie bei uns genau richtig. Wir „zaubern“ Ihnen eine Torte nach Ihren Vorstellungen und Wünschen. Wie zum Beispiel die abgebildete Herztorte. Fast alle Formen und Decors sind möglich, wir sind gerne kreativ für Sie!

### **Aromen Gekühlt:**

Waldbeeren, Schwarzwälder, Schweden-Vanille, Chocolat Mousse (Hell & Dunkel), div. Fruchtaromen nach Saison

### **Aromen Geeist (Glace):**

Vacherin (Erdbeer, Chocolat, Vanille, Mocca), Parfait (Erdbeeren, Pfirsich, Zitronen, Orangen)

**Preis pro Portion:** Fr. 9.50 (zusätzlicher Decor nach Aufwand)  
ab 50 Portionen Fr. 9.00 pro Portion



# Hochzeitspaare



## Brautpaar mit Tauben

Polyresin, 17cm

Art: JD-102

CHF 26.70



## Brautpaar tanzend

Polyresin, 15cm

Art: JD-27258

CHF 38.80



## Brautpaar klassisch

Polyresin, 15cm

Art.: JD-192

CHF 13.50



## Brautpaar küssend

Keramik

Art: RB-20

CHF 15.00



# Hochzeitspaare



## Brautpaar mit Auto

Keramik, 13 x 5cm

Art: RS-36250

CHF 18.00



## Brautpaar mit Motorrad

Polyresin, 10cm

Art: JD-9005

CHF 13.50



## Brautpaar modern

Porzellan, 18cm

Art: EN-7617

CHF 73.00



## Taubenpaar

Weiss, 14 x 18cm

Art: 0459

CHF 21.00

*Weitere Brautpaare auf Anfrage*



## **Decor & Aromen:**

Alle Hochzeitstorten stellen unsere Konditor-Confiseure von Grund auf selbst her. Daher ist es uns auch möglich Ihre Vorstellungen und Wünsche gekonnt umzusetzen. Wir sind gerne kreativ für Sie!

- Wir verwenden Lebensmittelfarbe. Daher sind Farbabweichungen möglich.

## **Beratung & Degustation:**

Sie haben ernsthaftes Interesse an einer hausgemachten Hochzeitstorte der Zumbach Bäckerei Confiserie? Dann nehmen Sie mit uns Kontakt auf. Wir beraten Sie gerne. In einem Beratungsgespräch können Sie auch einige Aromen degustieren (saisonal bedingt).

## **Lieferung:**

Wir liefern Ihre Hochzeitstorte auch gerne in ein Restaurant Ihrer Wahl im Kanton Zug (angrenzende Kantone auf Anfrage). Lieferkonditionen nach Auftragsvolumen und Distanz. Bitte nehmen Sie mit uns Kontakt auf.

## **Mengenberechnung für „direkte“ Hochzeitstorten:**

12cm	2 Portionen	22cm	-	32cm	18 Portionen
16cm	4 Portionen	24cm	10 Portionen	36cm	24 Portionen
18cm	6 Portionen	26cm	-	40cm	28 Portionen
20cm	8 Portionen	28cm	14 Portionen	44cm	32 Portionen

- Für eine Stockwerk-Attrappe berechnen wir 30.00 Franken

- Für ein zweites Aroma berechnen wir 20.00 Franken Zuschlag

## **Mengenberechnung für die Hochzeitstorten auf Gestell:**

12cm	-	22cm	-	32cm	16 Portionen
16cm	4 Portionen	24cm	10 Portionen	36cm	22 Portionen
18cm	6 Portionen	26cm	-		
20cm	8 Portionen	28cm	12 Portionen		

- Für ein zweites Aroma berechnen wir 20.00 Franken Zuschlag