

# *Torten-Planer*



*We sweet up your party*

# *1. Allgemeines*

Herzlich Willkommen zu dem Hüftgold Torten-Planer!  
Wir freuen uns, Sie bei der Wahl Ihrer Wunschorte unterstützen zu dürfen und anschliessend unsere Backkünste für Sie werken zu lassen.

Aber wozu einen Torten-Planer? Weil es doch einiges zu Beachten gilt, damit Sie voll und ganz zufrieden sind!

*Ihr Mark Ruiz Hellin*  
Hüftgold Marktkonditorei e.U.

# ***2. Anlass***

Vieles über die Torte entscheidet bereits der Anlass:  
Worum handelt es sich?

- **Stehempfang beim Standesamt**
- **Hochzeitstorte**
- **Geburtstagsüberraschung**
- **Nachtisch für ein Festdinner**
- **Höhepunkt bei einem Fest**
- **Mitternachtseinlage**

# ***3. Termin***

Natürlich ist auch der Termin wichtig.

- **Zu welchem Datum brauchen Sie die Torte?**
  - Sommer = Hitze?
  - Winter?
- **Holen Sie die Torte ab oder sollen wir liefern?**

# *4. Personenanzahl*

Wie viele Personen möchten Sie verwöhnen?

- Anzahl der Erwachsenen?
- Anzahl der Kinder?
- Kuchenbuffet oder Einzeltorte?

Pro Person rechnet man mit ca. 250-280 ml Kuchenvolumen, das entspricht etwa einem Tortenstück mit 7-8 cm Höhe.

# *5. Tortenform*

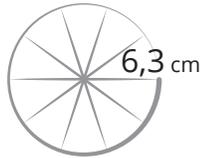
Welche Form soll die Torte haben?

- Rund
- Rechteckig
- Quadratisch
- Motivtorte

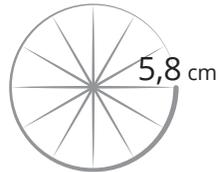
# 6.a Tortenstücke rund



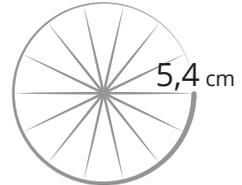
18 cm = 8



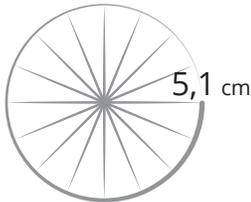
20 cm = 10



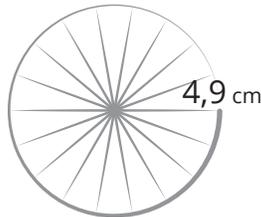
22 cm = 12



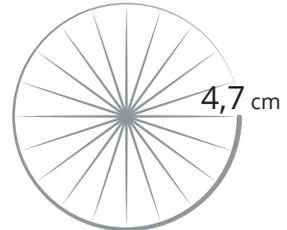
24 cm = 14



26 cm = 16



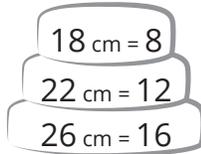
28 cm = 18



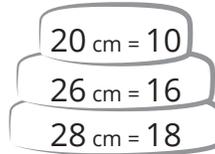
30 cm = 20

Höhe je Tortenstück ca. 7-8 cm

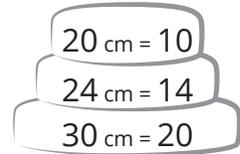
# 6.b Kombinationen rund



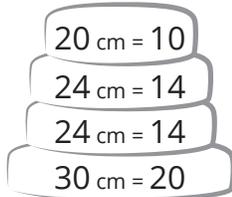
**36**



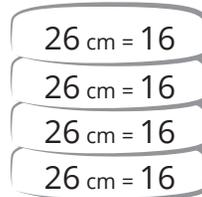
**44**



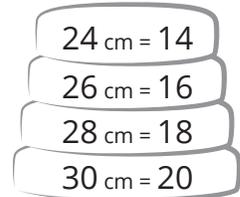
**44**



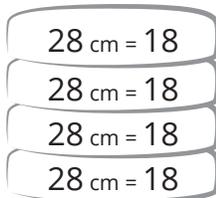
**58**



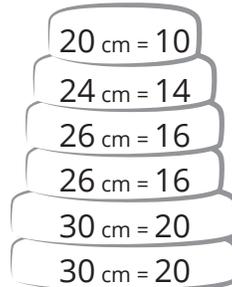
**64**



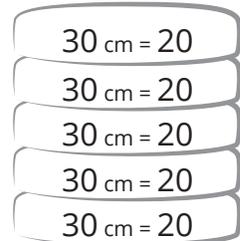
**68**



**72**



**96**



**100**

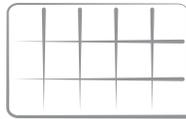
Höhe je Tortenstück ca. 7-8 cm

# 7.a Tortenstücke eckig



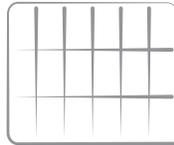
25x15cm

**9**



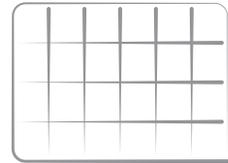
32x20cm

**15**



30x25cm

**18**



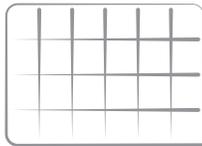
38x28cm

**24**



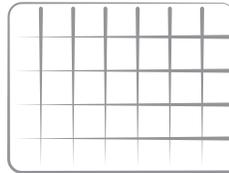
30x20cm

**16**



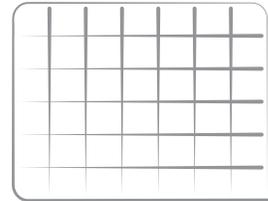
35x25cm

**24**



40x30cm

**35**



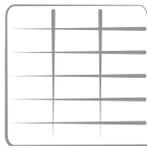
45x35cm

**42**



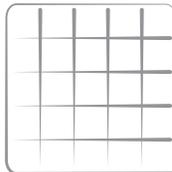
20x20cm

**12**



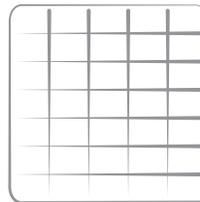
25x25cm

**18**



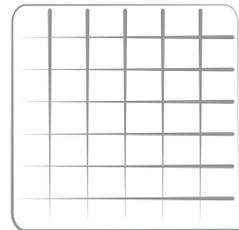
30x30cm

**25**



35x35cm

**35**

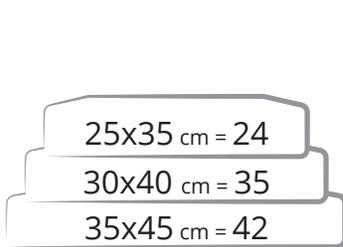


40x40cm

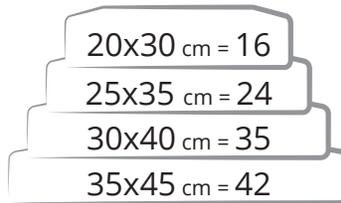
**42**

Höhe je Tortenstück ca. 7-8 cm

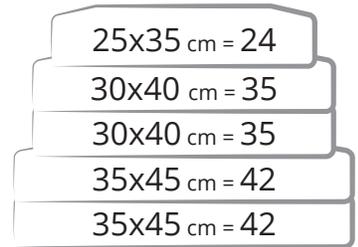
# 7.6 Kombinationen eckig



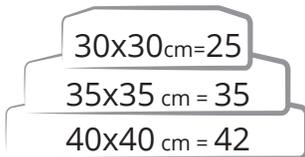
**101**



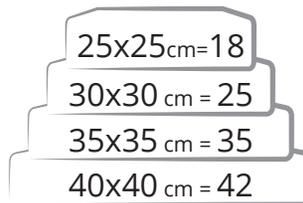
**117**



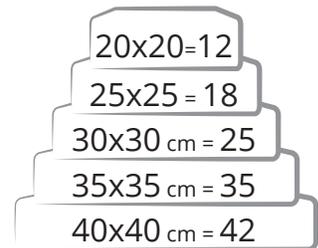
**178**



**102**



**120**



**132**

Höhe je Tortenstück ca. 7-8 cm

# 8. Wunschgeschmack

Welche Torten sollen serviert werden?

- **Kalorienhaltige Torten**

Sacher, Schwarzwälder Kirschtorte, Tiramisu, Marzipan, Buttercreme - bei denen kleine Stücke schon sättigen.

- **Torten im mittleren Kaloriensegment**

Erdbeer-Schlagobertorte, Donauwelle, Tortenböden mit leichten Füllungen - bei denen normalgroße Tortenstücke eingeplant werden können oder

- **Torten mit hohem Früchteanteil**

Erdbeerherzen, Obsttorten, Heidelbeertorte - bei denen man gerne auch noch ein zweites Stück nehmen würde.

- **Gibt es Allergene auf die geachtet werden muß?**

# 9. Aufstellort

Wichtig bei der Planung des Aufstellortes und der eventuellen „Fahrstrecke“ ist:

- Steckdosen vorhanden?
- Verlängerungskabel erforderlich und vorhanden?
- Schwellenfreie Fahrt der Etagere z.B. auf einem Servierwagen?
- Ist der Weg gut zu befahren oder sind noch „Risikofaktoren“ zu berücksichtigen?
- Kann die Torte gut und ohne „Verrenkungen“ vom Brautpaar angeschnitten werden?
- Ist die Hochzeitsfigur auch stabil genug auf der Torte befestigt?

Je besser Sie alles vorbereiten und schon einmal „Probe-Aufstellen“, desto entspannter ist das Ganze ... und das sollte ja stressfrei sein!





























A  
H  
zum

geburtstag

A

H



***Wir wünschen Ihnen ein  
tolles Fest!***

**Ihre Hüftgold Marktkonditorei**



Meidlinger Markt 35-36, 1120 Wien

Telefon: +43 660 1637251

eMail: kontakt@hüftgold.wien

[www.hüftgold.wien](http://www.hüftgold.wien)